



Inhalt

1. Erstes Praktikum – Küchenpraktikum

- Deckblatt
- Beschreibung des Betriebes
- Hotelprospekt, Fotos
- Speisekarten – Tages- und Spezialitätenkarten
- Menüs von zwei Veranstaltungen mit Menükarten
- Zwei Rezepte pro Monat
- Küchenbrigade, Kontaktperson
- Arbeitszeitaufzeichnungen
- Tätigkeitsbericht des Aufgabenbereiches
- Arbeitsberichte von zwei Veranstaltungen (Hochzeit etc.), Einsatz, Ablauf mit eigenem Tätigkeitsbereich
- Beiblatt Arbeitgeber
- Persönliches Feedback zum absolvierten Pflichtpraktikum

2. Zweites Praktikum – Servicepraktikum

- Deckblatt
- Beschreibung des Betriebes
- Hotelprospekt, Fotos
- Tätigkeitsbericht des Aufgabenbereiches
- Arbeitsabläufe im Office, Restaurant, Speisesaal, Veranstaltungssaal
- Getränkekarte, Weinkarte, Speisekarte, Menükarten (Hochzeiten etc.)
- Servierbrigade, Serviersysteme, Team (Mitarbeiter im Betrieb – Anzahl und Tätigkeitsbereich)
- Arbeitszeitaufzeichnungen
- Arbeitsberichte von zwei Veranstaltungen (Hochzeit etc.)
- Beiblatt Arbeitgeber
- Persönliches Feedback zum absolvierten Pflichtpraktikum

3. Drittes Praktikum

4. Viertes Praktikum

5. Beiblatt Schüler

6. Arbeitsverträge

7. An- und Abmeldungen Krankenkasse

8. Lohn- bzw. Gehaltsabrechnungen, Arbeitsbescheinigung

9. Praktikumszeugnisse (Kopien)

10. Kontakte