

## Beiblatt zum Pflichtpraktikum für Arbeitgeber

### Höhere Lehranstalt für Tourismus

#### **Zeitlicher und sachlicher Rahmen:**

Das Pflichtpraktikum ist grundsätzlich zwischen dem I. und II., dem II. und III., dem III. und IV. und dem IV. und V. Jahrgang der Höheren Lehranstalt für Tourismus (HLT) im Ausmaß von **jeweils 8 Wochen** in Betrieben der Tourismus- und Freizeitwirtschaft in Akkordanz zu den vor dem jeweiligen Praktikum unterrichteten Sachgebieten zu absolvieren.

#### **Bildungs- und Lehraufgaben:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können ergänzend zu den Kenntnissen und Fertigkeiten, die durch die facheinschlägigen Unterrichtsgegenstände vermittelt werden, in einem Betrieb der Tourismuswirtschaft jene Gewandtheit der Berufsausübung vertiefen, die den Anforderungen des jeweiligen Berufsfeldes an Absolventinnen und Absolventen der Schulart entspricht;
- können die in der Schule erworbenen Sachkompetenzen in der Berufsrealität umsetzen;
- haben einen umfassenden Einblick in die Organisation von Betrieben erhalten;
- wissen über Pflichten und Rechte der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer Bescheid und können die unmittelbare berufliche Situation daraufhin überprüfen;
- sind in der Lage sich Vorgesetzten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegenüber freundlich, korrekt und selbstsicher zu präsentieren;
- sind in der Lage aus der Zusammenschau der Unterrichts- und Praxiserfahrung eine positive Grundhaltung zum Arbeitsleben insgesamt und zum konkreten beruflichen Umfeld im Besonderen zu gewinnen.

#### **Didaktische Grundsätze:**

Das Pflichtpraktikum ist auf Grund einer möglichst präzise gefassten Vereinbarung zwischen einem dem Bildungsziel der Schulart entsprechenden, facheinschlägigen Betrieb und den Schülerinnen und Schülern abzuleisten.

Der in vielen Positionen mögliche betriebliche Einsatz verlangt von den Vorgesetzten wie auch von der Praktikantin/dem Praktikanten Anpassungsfähigkeit und Verständnis für die jeweils gegebene Situation.

Stetige Unterweisungen, besonders vor Beginn, aber auch während des Praxiseinsatzes sind die Pflicht des pädagogisch wie fachlich dafür besonders qualifizierten Ausbildners.

Im Bezug auf die Einhaltung der Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetzes (bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres) erinnern wir an folgende Punkte:

40 Stunden-Woche; Fünf-Tage-Woche; jeden zweiten Sonntag frei; zwölfstündige Nachtruhe; Arbeitszeit unter 16 Jahren nur bis 20:00 Uhr; ab 16 Jahren darf bis 23:00 Uhr gearbeitet werden.

Die Schülerinnen und Schüler sollen aus der Zusammenschau der Unterrichts- und Praxiserfahrung eine positive Grundhaltung zum Arbeitsleben insgesamt und zum konkreten beruflichen Umfeld im Besonderen gewinnen.

Die fachkundige Betreuung und Anleitung der Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen Bludenz im Praxisbetrieb ist gerade im Zusammenhang mit der Gestaltung des Pflichtpraktikums von entscheidender Bedeutung dafür, dass dieses zu einem positiven Erlebnis wird und dazu veranlasst, sich dem Berufsfeld auch nach Abschluss der Schule innerlich verbunden zu fühlen.

## **Fachpraktische und fachtheoretische Gegenstände im ersten und zweiten Jahrgang** (Auszüge aus dem Lehrplan der Höheren Lehranstalt für Tourismus)

### **I. Jahrgang:**

#### **Küche:**

##### **Ernährung** (2 Wochenstunden)

Grundlagen der Ernährung: Grundsätze der vollwertigen Ernährung. Ernährungsverhalten. Nährstoffe: Nährstoffbildung. Energie- und Nährstoffbedarf. Lebensmittel und Inhaltsstoffe. Ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung. Bedarf und Bedarfsdeckung. Verdauung und Stoffwechsel. Lebensmittelqualität und -kennzeichnung.

Ernährungsformen. Ernährungsbedingte Erkrankungen. Ernährungstrends.

##### **Küchenorganisation und Kochen** (3 Wochenstunden)

Berufsbild Koch/Köchin. Arbeitsabläufe (Vorbereitung, Produktion, Finalarbeiten, etc.). Grundlagen der Hygiene. Unfallverhütung. Brandschutz. Erste Hilfe. Personelle, räumliche und organisatorische Strukturen der Küche. Kücheneinrichtung und moderne Technologie. Einfache Produktionsprozesse (Gartechiken und Zubereitungsarten). Basisrezepturen. Wirtschaftliche Küchenführung. Fachvokabular.

#### **Restaurant:**

##### **Serviceorganisation, Servieren und Getränke** (3 Wochenstunden)

Berufsbild der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmannes. Hygienerichtlinien. Unfallverhütung. Einfaches Getränke- und Weinservice. Einfaches Speisenservice. Grundlagen der Serviceorganisation. Tischkultur und Gestaltung. Gedeckarten. Inventar und Mise en place. Serviceablauf. Tragetechniken. Alkoholfreie Getränke. Alkaloidhaltige Getränke. Bier. Wein. Gefahren des Alkohols.

##### **Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement** (3 Wochenstunden)

Betriebsbezogene Tätigkeiten. Umgang mit dem Gast. Grundlagen von Hygiene- und Sicherheitsmanagement. Einsatz in verschiedenen Abteilungen in der Schule und im Lehrhotel Rätia. Anwendung und Übung der Lehrinhalte aus Küchenorganisation und Kochen und Serviceorganisation und Servieren. Wäschepflege.

### **II. Jahrgang:**

#### **Küche:**

##### **Küchenorganisation und Kochen** (3 Wochenstunden)

Regionale und österreichische Spezialitäten. Einfache Menüs. Operative Abläufe der Warenwirtschaft. Qualitätskontrolle von Speisen. Desserts. Fonds. Teige/Massen. Grundsaucen und Ableitungen. Produktionsmengen. Menüplanung. Qualität von Speisen. Arbeitsprozesse. Gute Hygienepraxis.

#### **Restaurant:**

##### **Serviceorganisation, Servieren und Getränke** (3 Wochenstunden)

Servierarten und -systeme. Bankettservice. Buffetarten. Mahlzeiten des Tages. Gehobenes Flaschenweinservice und erweitertes Getränkeservice. Korrespondierende Getränke. Wein. Weinland Österreich. Ausgewählte internationale Weinanbaugebiete. Kaffeehauservice. Restaurantservice. Heißgetränke. Ess- und Trinkgewohnheiten in unterschiedlichen Kulturen. Speise-, Menü- und Getränkekarten. Boniersysteme. Abrechnungssysteme. Schaumweine. Aromatisierte Weine. Likörweine.

##### **Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement** (3 Wochenstunden)

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Erstellen und Anwendung von Checklisten. Gute Hygienepraxis.