

Beiblatt zum Pflichtpraktikum für Arbeitgeber

Hotelfachschule

Zeitlicher und sachlicher Rahmen:

Das Pflichtpraktikum ist grundsätzlich zwischen der ersten und zweiten und der zweiten und dritten Klasse der Hotelfachschule (HF) im Ausmaß von **jeweils 12 Wochen** in Betrieben der Tourismuswirtschaft in Akkordanz zu den vor dem jeweiligen Praktikum unterrichteten Sachgebieten zu absolvieren.

Bildungs- und Lehraufgaben:

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- ergänzend zu den Kenntnissen und Fertigkeiten, die durch die facheinschlägigen Unterrichtsgegenstände vermittelt werden, in einem Betrieb der Tourismuswirtschaft jene Gewandtheit der Berufsausübung erlangen, die den Anforderungen des jeweiligen Berufsfeldes an Absolventinnen und Absolventen der Schulart entspricht;
- die in der Schule erworbenen Sachkompetenzen in der Berufsrealität umsetzen können;
- einen umfassenden Einblick in die Organisation von Betrieben gewinnen;
- über Pflichten und Rechte der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer Bescheid wissen und die unmittelbare berufliche Situation daraufhin überprüfen können;
- sich Vorgesetzten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegenüber freundlich, korrekt und selbstsicher verhalten.

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.

Ort, Datum

Unterschrift des Arbeitgebers als Kenntnisnahme

Fachpraktische und fachtheoretische Gegenstände in der ersten und zweiten Klasse (Auszüge aus dem Lehrplan der Hotelfachschule)

1. Klasse:

Küche:

Ernährung (2 Wochenstunden)

Ernährungsverhalten. Bestandteile der Nahrung. Energie- und Nährstoffbedarf. Arten, Zusammensetzung, ernährungsphysiologische, volkswirtschaftliche und ökonomische Bedeutung der Lebens- und Genussmittel. Einkaufen, Bevorraten und Lagern.

Küchenorganisation und Kochen (4 Wochenstunden)

Berufsbild der Köchin/des Koches. Küchenbrigade. Einrichtung, Maschinen, Geräte und Geschirr (Einsatz, Wartung). Verschiedene Schneidearten, Garverfahren, einfache Gerichte (einfache kalte und warme Vorspeisen, Suppen, Suppeneinlagen, Grundsaucen, Gemüsezubereitungen, Beilagen, einfache kalte und warme Süßspeisen).

Restaurant:

Serviceorganisation und Servieren (3 Wochenstunden)

Berufsbild der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmannes. Hygienerichtlinien im Betrieb. Tischkultur. Inventar im Restaurant (Auswahl, Handhabung, rationelle Pflege). Serviermethoden, Serviersysteme, Mise en place (Restaurant, Schank, Office). Manuelle Fertigkeiten für die Servierabläufe. Grundgedecke. Erweiterte Gedecke. Frühstückservice. Einfaches Getränkeservice.

Betriebspraktikum (3 Wochenstunden)

Einsatz in verschiedenen Abteilungen in der Schule und im Lehrhotel Rätia. Anwendung und Übung der Lehrinhalte aus Küchenorganisation und Kochen und Serviceorganisation und Servieren.

2. Klasse:

Küche:

Küchenorganisation und Kochen (3 Wochenstunden)

Warenangebot, Einkauf, Warenlagerung und Verwaltung. Mengen- und Preiskalkulation. Erstellen von Speisenfolgen. Abgeleitete kalte und warme Saucen und Vorspeisen. Zubereitung von Schlachtfleisch, Wild, Süßwasser- und Meeresfischen, Feingemüse, Sättigungsbeilagen, Salaten, Marinaden. Nationale Speisen unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Schwerpunkte. Kalte und warme Süßspeisen.

Restaurant:

Getränke (2 Wochenstunden)

Alkoholfreie Getränke. Alkaloidhaltige Getränke. Biere. Grundzüge der Weinproduktion. Weinbaugebiet Österreich. Ausgewählte internationale Weinbaugebiete. Versetzte Weine. Spirituosen. Geltende gesetzliche Bestimmungen für Herstellung, Verkauf und Ausschank von Getränken.

Serviceorganisation und Servieren (3 Wochenstunden)

Speise-, Menü- und Getränkekarten. Servierarten und -systeme. Servieren von erweiterten Speisenfolgen mit korrespondierenden Getränken, einschließlich Verkaufsgespräch. Flaschenweinservice und erweitertes Getränkeservice. Bonier- und Abrechnungssysteme.

Betriebspraktikum (3 Wochenstunden)

Einsatz in verschiedenen Abteilungen in der Schule und im Lehrhotel Rätia. Anwendung und Übung der Lehrinhalte aus Küchenorganisation und Kochen und Serviceorganisation und Servieren.