

Ausbildungsplan Praktikum Service und Küche (insgesamt min. 6 Monate)

Hotel-Kommunikationsfachfrau/Hotel-Kommunikationsfachmann

Praktikumsbetrieb/Ort			
Hauptverantwortliche/r Berufsbildner/in			
Name Praktikant/in			
Abteilung	Von (Datum)	Bis (Datum)	Ausbildungsverantwortliche/r
Service Monate (mindestens 3 Monate)			
Ausbildungsinhalte/Leistungsziele*			
<input type="checkbox"/> Mise en place für Getränke- und Speisenangebot fachgerecht vorbereiten (1.4.1) <input type="checkbox"/> Tische gemäss betrieblichen Vorgaben eindecken (1.4.2) <input type="checkbox"/> Servicegrundregeln umsetzen (1.4.3) <input type="checkbox"/> Betriebliche Dienstleistungen und Produkte im Beratungsgespräch beschreiben (1.4.7) <input type="checkbox"/> Auf Basis des betrieblichen Getränkeangebots einen fachgerechten Getränkесervice durchführen (1.3.1) <input type="checkbox"/> Gästen das betriebliche Speise- und Getränkeangebot erklären (1.3.2) <input type="checkbox"/> Gäste mit Allergien und Intoleranzen beraten (1.3.7) <input type="checkbox"/> Reklamationen entgegennehmen und nach betrieblichen Vorgaben reagieren (1.5.1) <input type="checkbox"/> Gäste in öffentlichen Bereichen des Betriebs aufmerksam und freundlich begleiten (1.4.9) <input type="checkbox"/> Unter Berücksichtigung der kulturellen und religiösen Hintergründe Gäste beraten und betreuen (1.1.1) <input type="checkbox"/> HACCP-Grundsätze nach betrieblichem Konzept umsetzen (4.2.7) <input type="checkbox"/> Auswirkungen von Hygienelücken analysieren (4.2.8) <input type="checkbox"/> Betriebliche Hygienevorschriften einhalten (4.2.9) <input type="checkbox"/> Vorschriften zum Gesundheitsschutz umsetzen (4.3.1) <input type="checkbox"/> Vorgaben zum Schutz der Umwelt anwenden (4.3.3) <input type="checkbox"/> Betriebliche Vorgaben der Abfallentsorgung konsequent einhalten (4.3.6) <input type="checkbox"/> Betriebliche Brandschutzzvorgaben im Arbeitsbereich berücksichtigen (4.3.7) <input type="checkbox"/> Persönliche Einflussmöglichkeiten zur Verhinderung von Bränden im eigenen Arbeitsbereich analysieren (4.3.8)			

*

Die Leistungsziele sind im Bildungsplan (www.hotelgastro.ch) und in der Lerndokumentation (LD) für Hotel-Kommunikationsfachleute detailliert aufgeführt. Die Lernenden haben im Praktikum ihre persönliche Lerndokumentation dabei.

Abteilung	Von (Datum)	Bis (Datum)	Ausbildungsverantwortliche/r
Küche			
Monate (mindestens 2 Monate)			

Ausbildungsinhalte/Leistungsziele*

- Maschinen und Geräte in der Küche nach Vorschrift bedienen (1.3.3)
- Ausgewählte Speisen und Produkte gemäss den betrieblichen Vorgaben und Rezepturen herstellen (1.3.4)
- Bei der Herstellung von Speisen die betrieblichen Ernährungsgrundsätze anwenden und die möglichen Auswirkungen auf Gäste mit Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen berücksichtigen (1.3.5 + 1.3.6)
- Lagerräumlichkeiten nach betriebs- und warentypischen Vorgaben kontrollieren (4.1.1)
- Warenannahme und -einlagerung nach betrieblichen Vorgaben durchführen (4.1.2)
- Lager nach gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben nachhaltig bewirtschaften (4.1.3)
- HACCP-Grundsätze nach betrieblichem Konzept umsetzen (4.2.7)
- Auswirkungen von Hygienelücken analysieren (4.2.8)
- Betriebliche Hygienevorschriften einhalten (4.2.9)
- Vorschriften zum Gesundheitsschutz umsetzen (4.3.1)
- Vorgaben zum Schutz der Umwelt anwenden (4.3.3)
- Betriebliche Vorgaben der Abfallentsorgung konsequent einhalten (4.3.6)
- Betriebliche Brandschutzvorgaben im Arbeitsbereich berücksichtigen (4.3.7)
- Persönliche Einflussmöglichkeiten zur Verhinderung von Bränden im eigenen Arbeitsbereich analysieren (4.3.8)

Abteilungsübergreifende Leistungsziele Küche und Service
Ausbildungsinhalte/Leistungsziele*
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grundlagen der Kommunikation anwenden (1.1.2) <input type="checkbox"/> Mit Gästen, Vorgesetzten, Partnern und Mitarbeitenden kommunizieren (1.1.4) <input type="checkbox"/> Verbale und nonverbale Kommunikation reflektieren (1.1.5) <input type="checkbox"/> Betriebliche Vorgaben für Auftreten und persönliches Erscheinungsbild umsetzen (1.1.6) <input type="checkbox"/> Empathischen Umgang mit Gästen, Vorgesetzten, Partnern und Mitarbeitenden pflegen (1.1.7) <input type="checkbox"/> Betriebseigenes Organigramm zeichnen und beschreiben (1.2.1 + 1.2.2) <input type="checkbox"/> Betriebliche Prozesse anwenden (1.2.4) <input type="checkbox"/> Höflichkeitskonventionen in einer zweiten LandesSprache anwenden (1.6.1) <input type="checkbox"/> Mündliche Mitteilungen und Informationen aus einer zweiten Landessprache in der eigenen Sprache weiterleiten (1.6.2 + 1.6.4) <input type="checkbox"/> Höflichkeitskonventionen in der englischen Sprache anwenden (1.7.1) <input type="checkbox"/> Mündliche Mitteilungen und Informationen aus der englischen Sprache in der eigenen Sprache weiterleiten (1.7.2 + 1.7.4)

Total Arbeitswochen	23.5 Wochen
Bezahlte Ferien	2.5 Wochen
<i>Optional:</i>	
<i>Unbezahlte Ferien</i>	<i>Wochen</i>
<i>(Zwischensaisonzeit)</i>	
Absenzen während des Praktikums	
3 Tage üK am EHL Campus Passugg im Juni, genaue Daten im Vertrag <i>(unbezahlte, arbeitsfreie Zeit)</i>	
Aufgaben während des Praktikums	
Alle Aufgaben und Bewertungsinstrumente zum Praktikum sind im Praktikumsordner der Lernenden einsehbar.	
<ul style="list-style-type: none">• Das Bearbeiten der betrieblichen Leistungsziele mit Hilfe dieses Ausbildungsplans und des HoKo Bildungsplans.• 2 thematische Lernberichte aus der Lerndokumentation (LD)• Regelmässige Wochen-Tagebuch Einträge welche von den Lernenden geschrieben und von den Vorgesetzten gelesen und visiert wird.• Zwischen- und Schlussgespräche mit den Vorgesetzten in den einzelnen Abteilungen.• Je ein abschliessender Bildungsbericht für die Bereiche Küche und Service	
Bemerkungen des Betriebs	

Unterschriften Praktikumsbetrieb

Outward Patterns

Unterschrift Ausbildungsverantwortliche/r 1

Ort und Datum

Unterschrift Ausbildungsverantwortliche/r 2

Unterschrift Praktikant/Praktikantin

Ort und Datum

Unterschrift Praktikant/in

Ort und Datum

Unterschrift Gesetzliche Vertretung

Kopie an:

- Amt für Berufsbildung Graubünden
 - Praktikumsbetrieb
 - Praktikantin/Praktikant
 - EHL Passugg Career Service Team