

Leitfaden für den/die Praktikumstutor/in

Der Punkt 11 der Vereinbarung zur Durchführung eines Betriebspraktikums (Art. 18 Gesetz vom 24.06.1997, Nr. 196, und Ministerialdekret vom 25.03.1998, Nr. 142) beinhaltet das Ausbildungsprogramm welches der/die Praktikantin in den jeweiligen Bereichen absolvieren sollte. Das Ausbildungsprogramm ist im jenen Punkt nicht spezifiziert. Aus diesem Grund hat die Hotel und Gastwirte Jugend (HGJ) in Zusammenarbeit mit den Hotelfachschulen einige Empfehlungen zusammengefasst.

Damit der/die Tutor/in eine Übersicht bekommt, welche Fähigkeiten und Tätigkeiten der/die Schüler/in in der Praktika-Zeit lernen, **üben** und **verbessern** sollte, sind in den nachstehenden Punkten im Bereich Service einige Tätigkeiten, Abläufe und deren Schwerpunkte aufgezählt. Der/Die Praktikant/in ist **nicht voll Ausgebildet** und sollte je nach Gastbetriebsstruktur und Organisation möglichst viele dieser aufgelisteten Aufgaben **trainieren** und **durchgeführt** haben.

Für den Bereich Service

Wichtig! Bevor der/die Schüler/in mit dem Praktikum beginnt sollte der Tutor mit dem/der Praktikant/in eine Betriebsbesichtigung vom gesamten Restaurant/Hotelbetrieb unternehmen. Dabei sollte man dem/der Praktikant/in wichtige Räume (Toiletten für Gäste, Wäscherei) sowie Fluchtwege zeigen und die Sicherheitsstandards und Verhaltensregeln bei einem Brand oder Unfall mitteilen.

1. Der Schüler oder die Schülerinnen sollten folgende Fähigkeiten ausbauen;

- **Allgemeine Berufsbildende Fähigkeiten**
 - Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild, Umgangsformen, Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Pünktlichkeit, Toleranz und Organisationsfähigkeit
- **Tischdecken**
 - Fachliches Aufdecken eines Tisches
 - mehrere verschiedene Serviettenfalttechniken üben
 - bei Möglichkeit auch Spezialgedecke für Geburtstage Hochzeit aufdecken
- **Kaffee-Service**
 - Espresso, Ristretto, Espresso Lungo, Espresso Coretto zubereiten
 - Milchsäumen für Macchiato und Cappuccino
- **Aperitifservice**
 - die Zubereitung von klassischen Aperitifs sowie gängigen Aperitif (welche im jeweiligen Gastbetrieb viel verkauft werden) lernen und üben.

- **Bierservice:**
 - ein Bier fachlich Zapfen und servieren lernen
- **Weinservice:**
 - Fachliches öffnen von Weiß, Rot und Schaumweinflaschen am Tisch des Gastes lernen und üben
 - Grundsätze für die Speisen-Weinanpassung mit dem Tutor oder Sommelier des Hauses üben
- **Spezialgerichte und Spezialservice**
 - üben, z.B Käseservice, filetieren und tranchieren am Tisch des Gastes, Vorlegeservice
- **HACCP**
 - Sauberes arbeiten sowie korrekte Lagerung von Getränken und Lebensmittel in der Bar.
Sowie korrekte Mülltrennung (Unterschied zwischen Einwegflaschen und Mehrwegflaschen)
- **Sensibilisierung für besondere Gästebedürfnisse**
 - Vegetarier, Veganer, Allergien (Laktose, Zöliakie ect.)

2. Der/Die Schüler/in soll folgende Vorgänge und Abläufe üben:

- Der/Die Schüler/in soll bei jedem Service eine konkrete Aufgabe übernehmen
- Aufstellen vom Frühstücksbuffet
- Ablauf des Frühstückservice im Haus lernen und erklärt bekommen und anschließend selbständig ausführen können
- Eine Aperitifstation oder Aperiftisch mit Hilfe des Tutors oder anderen Servicepersonal aufstellen und die Mise en place für den Aperitifservice bereitstellen
- Salatbuffet aufstellen
- Mise en place für mittags oder Abendservice kennen und üben
- Mise en place für Weinservice bereitstellen können
- Aufräumarbeiten nach dem Service
- mit Ressourcen nicht verschwenderisch umgehen

3. Der/Die Schüler/in soll bezüglich des Gesamtbildes des Unternehmens lernen:

- Welches Konzept bzw. Unternehmensphilosophie der Gastbetrieb hat
- Das Servicesystem bzw. Bon oder Kassasystem kennen
- Kommunikationskanäle zwischen den Abteilungen des Betriebes verstehen und anwenden