

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

Für den Bereich Küche

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

1. Die Schülerin, der Schüler sollte folgende allgemeine Berufsbildende Fähigkeiten ausbauen und üben:

- Saubere Arbeitsweise, Pünktlichkeit und Korrektheit gegenüber dem Vorgesetzten
- Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild (entscheidend für den Gesamtauftritt des Unternehmens)
- Unter Anleitung eines Vorgesetzten, selbstständig Aufgabenstellungen umsetzen
- Bei der Vorbereitung sowie bei der Fertigstellung von Speisen mitarbeiten
- Die verschiedenen Schneidetechniken erlernen
- Die Zubereitung von Grundfonds, Brühen, kalten und warmen Saucen, Suppen und diversen heimischen Desserts

2. Die Schülerin, der Schüler soll folgende Vorgänge und Abläufe üben:

- Grundlagen der Warenkontrolle, Produktkenntnisse und Lagerung von Lebensmitteln
- die praktische Umsetzung der HACCP Richtlinien sowie des Arbeitsschutzes
- Einblick bei der Erstellung von Speiseangeboten

3. Die Schülerin, der Schüler soll bezüglich des Gesamtbildes des Unternehmens lernen:

- Dass viele kleine Details, den Erfolg und die Qualität der gastronomischen Dienstleistung eines Unternehmens ausmachen