

## **Informationen**

über die Beschäftigung der Praktikantinnen und Praktikanten der  
**EHL Swiss School of Tourism and Hospitality**

Stand: Februar 2023

## Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Informationen.....	3
2 Höhere Fachschule .....	4
2.1 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch .....	4
2.2 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch.....	5
3 Professional Internship Foundation (PIF) .....	6
4 Berufliche Grundbildung.....	7
4.1 Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (Praktikum 6 Monate, Service und Küche).....	7
4.2 Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (Praktikum 12 Mt. Rezeption, Administration, Hauswirtschaft) .....	8
5 Leistungen der Praktikumsbetreuung der EHL SSTH .....	9
6 Leistungen des Praktikumsbetriebes .....	10

## 1 Allgemeine Informationen

Die **EHL Swiss School of Tourism and Hospitality** (EHL SSTH) in Passugg bietet eidgenössisch anerkannte Aus- und Weiterbildungsangebote für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in deutscher und englischer Sprache an. Die Schule ist Mitglied der EHL Group und beherbergt mehrere Schulen bzw. Lehrgänge unter ihrem Dach:

### **Höhere Fachschule**

Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutscher Studiengang  
Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englischer Studiengang

### **Vorbereitung für die Höhere Fachschule**

PIF Professional Internship Foundation

### **Bachelor of Science in International Hospitality Management**

(im Anschluss an die Höhere Fachschule)  
Curriculum Ecole hôtelière de Lausanne (3 akademische Semester)

### **Berufliche Grundbildung Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ**

EHL SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG

In diesem Dossier finden Sie als Praktikumsbetrieb eine Übersicht über alle Praktika, die von der EHL SSTH angeboten werden. Die einzelnen Beschreibungen liefern Ihnen folgende Grundinformationen:

- Abschluss und Dauer der Ausbildung
- Voraussetzungen für die Ausbildung
- Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH vor dem Praktikum
- Spezifisches zu den Praktikanten und Praktikantinnen (Alter, Nationalitäten, Sprachen)
- Dauer des Praktikums
- Beginn des Praktikums
- Einsatzgebiete während des Praktikums
- Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag/Betriebsbeitrag
- Ausbildungsbewilligung
- Praktikumsvertrag und Ausbildungsprogramm
- Bewertung der Praktikantin/des Praktikanten
- Kontaktangaben der verantwortlichen Praktikumsbetreuung

Bei detaillierten Fragen zu den einzelnen Praktika, können Sie sich direkt an die verantwortliche Praktikumsbetreuung wenden.

### **Freie Stellen**

Praktikumsstellen dürfen der Schule direkt per E-Mail gemeldet werden: **placement@ssth.ch**. Für Fragen und Support wenden Sie sich an das EHL SSTH Career Service Team.

## 2 Höhere Fachschule

### 2.1 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch

<b>Studium/Ausbildung</b>	<b>Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch</b>
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF Dipl. Hotelier-Gastronom HF (3 Jahre, eidgenössisch anerkannt)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgeschlossene 3-jährige Lehre, Matura, Handelsdiplom oder vergleichbarer Abschluss</li> <li>• Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse (B2)</li> <li>• Gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor dem Praktikum im 3. Semester:</li> </ul>	<b>Inhalte des 1. und 2. Semesters</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene</li> <li>• Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde</li> <li>• Rooms Division inkl. Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite8)</li> <li>• Facility Management</li> <li>• Hospitality Sales &amp; Marketing</li> <li>• F&amp;B Controlling/Finanzmanagement/Statistik</li> <li>• Projektmanagement</li> <li>• Unternehmenskommunikation/Business English/ICT</li> <li>• Affective Hospitality Host/Communicator</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor/nach dem Praktikum im 5. Semester:</li> </ul>	<b>Inhalte des 4. und 6. Semesters</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirtschaft und Recht</li> <li>• Revenue Management/Digitales Marketing</li> <li>• International Hotel Management/Strategisches Management</li> <li>• Organisations- und Qualitätsmanagement</li> <li>• Human Resources/Employee Experience Design</li> <li>• Entrepreneurship &amp; Innovation</li> <li>• Nachhaltigkeits- und Umweltmanagement</li> <li>• Affective Hospitality Entrepreneur/Networker</li> </ul>
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Schweiz oder Ausland</li> <li>• Alter: 19 – 35 Jahre</li> <li>• Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch und Kenntnisse in einer weiteren Sprache</li> </ul>
<b>Praktikum</b>	
Dauer der Praktika	3 - 12 Monate (abhängig von der Vorerfahrung der Studierenden)
Beginn der Praktika (in der Regel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfang Juni</li> <li>• Mitte Dezember</li> </ul>
Einsatzgebiete (Operative Praktika werden bevorzugt kombiniert absolviert)	<b>Pflichtpraktikum Gastronomie, mind. 3 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service</li> <li>• Küche</li> </ul> <b>Pflichtpraktikum Beherbergung, mind. 3 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeption</li> <li>• Housekeeping</li> </ul> <b>Optionales Praktikum Unternehmensführung, mind. 3 Monate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administration</li> <li>• Controlling/Finance</li> <li>• Sales/Marketing</li> <li>• Human Resources</li> <li>• Management Training</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	2'303.- Fr./Mt., L-GAV Art. 11 Mindestlohn Praktikanten/Praktikantinnen 200.- Fr./Mt., zzgl. MwSt. Trägerschaftsbeitrag an die EHL SSTH
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird in der Regel von der EHL SSTH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm bzw. eine Stellenbeschreibung. Die Zielvorgaben für das Praktikum werden zwischen Betrieb und Praktikant/in festgelegt und durch die EHL SSTH kontrolliert.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Begleitung/Bewertung	Der Praktikumsbetrieb begleitet die praktische Ausbildung der Studierenden und führt regelmässige Feedback- und Bewertungsgespräche (mindestens zwei). Am Ende der Praktikumszeit stellt der Praktikumsbetrieb ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
<b>Kontakt</b>	Frau Eliane Gassner Praktikumsbetreuerin HFd Tel. +41 81 255 17 00 E-Mail: eliane.gassner@ssth.ch

## 2.2 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch

<b>Studium/Ausbildung</b> Abschluss und Dauer der Ausbildung	<b>Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch</b> Advanced Federal Diploma of Higher Education in Hospitality Management Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF/Dipl. Hotelier-Gastronom HF (3 Jahre, eidgenössisch anerkannt)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Matura vergleichbarer, nationaler Abschluss (für ausländische Studierende) oder 3-jährige Lehre, Matura, Handelsdiplom</li> <li>• Englische Muttersprache oder sehr gute Englischkenntnisse (B2)</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH <ul style="list-style-type: none"> <li>• vor dem Praktikum im 3. Semester:</li> <li>• vor/nach dem Praktikum im 5. Semester:</li> </ul>	Inhalte des 1. und 2. Semesters in englischer Sprache: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene</li> <li>• Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde</li> <li>• Rooms Division inkl. Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite8)</li> <li>• Facility Management</li> <li>• Hospitality Sales &amp; Marketing</li> <li>• F&amp;B Controlling/Finanzmanagement/Statistik</li> <li>• Projektmanagement</li> <li>• Unternehmenskommunikation/Deutsch/ICT</li> <li>• Affective Hospitality Host/Communicator</li> </ul> Inhalte des 4. und 6. Semesters in englischer Sprache: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirtschaft und Recht</li> <li>• Revenue Management/Digitales Marketing</li> <li>• International Hotel Management/Strategisches Management</li> <li>• Organisations- und Qualitätsmanagement</li> <li>• Human Resources/Employee Experience Design</li> <li>• Entrepreneurship &amp; Innovation</li> <li>• Nachhaltigkeits- und Umweltmanagement</li> <li>• Affective Hospitality Entrepreneur/Networker</li> </ul>
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Ausland und Schweiz</li> <li>• Alter: 19 – 35 Jahre</li> <li>• Besitz einer L-Bewilligung</li> <li>• Krankenversicherung über die EHL SSTH (Ausnahme Schweizer/innen)</li> <li>• Sprachen: Sehr gutes Englisch, Grundkenntnisse Deutsch und Kenntnisse in einer weiteren Sprache</li> </ul>
<b>Praktikum</b> Dauer der Praktika Beginn der Praktika (in der Regel)	3 - 12 Monate (abhängig von der Vorerfahrung der Studierenden) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfang Juni</li> <li>• Mitte Dezember</li> </ul>
Einsatzgebiete (Operative Praktika werden bevorzugt kombiniert absolviert)	<b>Pflichtpraktikum Gastronomie, mind. 3 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service</li> <li>• Küche</li> </ul> <b>Pflichtpraktikum Beherbergung, mind. 3 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeption</li> <li>• Housekeeping</li> </ul> <b>Optionales Praktikum Unternehmensführung, mind. 3 Monate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administration</li> <li>• Controlling/Finance</li> <li>• Sales/Marketing</li> <li>• Human Resources Management Training</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	2'303.- Fr./Mt., L-GAV Art. 11 Mindestlohn Praktikanten/Praktikantinnen 200.- Fr./Mt., zzgl. MwSt. Trägerschaftsbeitrag an die EHL SSTH
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird in der Regel von der EHL SSTH ausgestellt und mit- unterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm bzw. eine Stellenbeschreibung. Die Zielvorgaben für das Praktikum werden zwischen Betrieb und Praktikant/in festgelegt und durch die EHL SSTH kontrolliert.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb begleitet die praktische Ausbildung der Studierenden und führt regelmässige Feedback- und Bewertungsgespräche (mindestens 2). Am Ende der Praktikumszeit stellt der Praktikumsbetrieb ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
<b>Kontakt</b>	Herr Frank Giannotti Praktikumsbetreuer HFe & PIF Tel. +41 81 255 17 06 E-Mail: frank.giannotti@ssth.ch

### 3 Professional Internship Foundation (PIF)

Studium/Ausbildung	Professional Internship Foundation (PIF)
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Vorbereitungsjahr für die Ausbildung an der Höheren Fachschule englisch (1 – 2 Semester)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Matura vergleichbarer, nationaler Abschluss</li> <li>• gute Englischkenntnisse</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH Praxisorientierte Vorbereitung der Schule auf das Praktikum	<p><b>Inhalte des Schulprogramms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene</li> <li>• Service: Praxis</li> <li>• Housekeeping: Praxis</li> <li>• Intensiver Deutschkurs, Niveau A1</li> </ul>
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Ausland</li> <li>• Alter: 17 – 20 Jahre</li> <li>• Besitz einer L-Bewilligung</li> <li>• Krankenversicherung über die EHL SSTH</li> <li>• Sprachen: Gutes Englisch und meistens min. eine weitere Sprache</li> </ul>
<b>Praktikum</b> Dauer der Praktika	2 - 8 Monate
Beginn der Praktika	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfang Juni</li> <li>• Mitte Dezember</li> </ul>
Einsatzgebiete	<p>Vielseitig einsetzbar in allen Bereichen des Hotels.</p> <p>Insbesondere in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche</li> <li>• Housekeeping</li> </ul> <p>Je nach Niveau der geforderten Sprachkenntnisse auch</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service</li> <li>• Rezeption</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	2'216.– Fr./Mt., L-GAV Art. 11 Mindestlohn für Praktikanten/Praktikantinnen Trägerschaftsbeitrag an die EHL SSTH entfällt.
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der EHL SSTH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm, welches vom Betrieb erstellt wird.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
<b>Kontakt</b>	<p>Herr Frank Giannotti  Praktikumsbetreuer HFe &amp; PIF  Tel. +41 81 255 17 06  E-Mail: frank.giannotti@ssth.ch</p>

## 4 Berufliche Grundbildung

### 4.1 Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (Praktikum 6 Monate, Service und Küche)

<b>Studium/Ausbildung</b> Abschluss und Dauer der Ausbildung	<b>EHL SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG</b> Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (3 Jahre)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfüllte, obligatorische Schulzeit</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens</li> <li>• Sozialpraktisches Zwischenjahr in einem Fremdsprachengebiet wird empfohlen</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH vor dem Praktikum im 2. Semester:	<p>Inhalte des 1. Semesters:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene</li> <li>• Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde</li> <li>• Englisch, Französisch oder Italienisch, Deutsch</li> <li>• Allgemeinbildender Unterricht ABU</li> </ul>
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Schweiz, Liechtenstein oder Ausland mit Niederlassungsbewilligung</li> <li>• Alter: 16 - 19 Jahre</li> <li>• Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch, Französisch o. Italienisch</li> </ul>
<b>Praktikum</b> Dauer des Praktikums Beginn des Praktikums	<p>6 Monate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwischen Mitte Dezember und Anfang Februar</li> </ul>
Einsatzgebiete	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service, 4 Monate</li> <li>• Küche, 2 Monate</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	<p>1'400.- Fr./Mt. (die Lernenden unterstehen dem OR/Lehrlingsvereinbarung und nicht dem L-GAV)</p> <p>Trägerschaftsbeitrag an EHL SSTH: 1'200.- Fr. für 6 Monate (200.- pro Praktikumsmonat) exkl. MwSt.</p>
Vertrag und Ausbildungsprogramm	<p>Der Praktikumsvertrag wird von der EHL SSTH ausgestellt und vom Amt für Berufsbildung Graubünden genehmigt. Ein Ausbildungsplan mit den betrieblichen Leistungszielen ist Bestandteil des Praktikumsvertrags.</p>
Ausbildungsbewilligung	<p>Der Praktikumsbetrieb muss im Besitz einer Ausbildungsbewilligung für einen gastgewerblichen Beruf (HOKO, HOFA, REFA, Koch) sein oder diese spätestens bei Zusage der Praktikumsstelle beim zuständigen Amt für Berufsbildung beantragen.</p>
Bewertung	<p>Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung der Praktikantin/des Praktikanten einen Bildungsbericht ab. Am Ende des Praktikums stellt der Betrieb ein adäquates Arbeitszeugnis aus.</p>
<b>Kontakt</b>	<p>Frau Manuela Villinger Praktikumsbetreuerin HoKo Tel. +41 81 255 18 85 E-Mail: manuela.villinger@ssth.ch</p>

## 4.2 Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (Praktikum 12 Mt. Rezeption, Administration, Hauswirtschaft)

<b>Studium/Ausbildung</b> Abschluss und Dauer der Ausbildung	<b>EHL SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG</b> Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (3 Jahre)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erfüllte, obligatorische Schulzeit</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens</li> <li>• Sozialpraktisches Zwischenjahr in einem Fremdsprachengebiet wird empfohlen</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH vor dem Praktikum im 4.+5. Semester:	<p>Inhalte des 3. Semesters:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hauswirtschaft: Theorie und Praxis</li> <li>• Rezeption, Buchhaltung, Marketing</li> <li>• Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite 8)</li> <li>• Schweizerisches Informatikzertifikat SIZ II</li> <li>• Englisch, Französisch oder Italienisch, Deutsch</li> <li>• Allgemeinbildender Unterricht ABU</li> </ul>
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Schweiz, Liechtenstein oder Ausland mit Niederlassungsbewilligung</li> <li>• Alter: 17 - 20 Jahre</li> <li>• Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch, Französisch o. Italienisch</li> </ul>
<b>Praktikum</b> Dauer des Praktikums	12 Monate
Beginn des Praktikums	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwischen Mitte Dezember und Anfang Januar</li> </ul>
Einsatzgebiete	<ul style="list-style-type: none"> <li>• min. 2 Monate Hauswirtschaft</li> <li>• min. 5 Monate Rezeption</li> <li>• min. 3 Monate Administration (Buchhaltung, Marketing, HR)</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	<p>1'700.- Fr./Mt. (die Lernenden unterstehen dem OR/Lehrlingsvereinbarung und nicht dem L-GAV)</p> <p>Trägerschaftsbeitrag an EHL SSTH: 2'400.- Fr. für 12 Monate (200.- pro Praktikumsmonat) exkl. MwSt.</p>
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der EHL SSTH ausgestellt und vom Amt für Berufsbildung Graubünden genehmigt. Ein Ausbildungsplan mit den betrieblichen Leistungszielen ist Bestandteil des Praktikumsvertrags.
Ausbildungsbewilligung	Der Praktikumsbetrieb muss im Besitz einer Ausbildungsbewilligung für einen gastgewerblichen Beruf (HOKO, HOFA oder KV HGT) sein oder diese spätestens bei Zusage der Praktikumsstelle beim zuständigen Amt für Berufsbildung beantragen.
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung der Praktikantin/des Praktikanten einen Bildungsbericht ab. Am Ende des Praktikums stellt der Betrieb ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
<b>Kontakt</b>	<p>Frau Manuela Villinger Praktikumsbetreuerin HoKo Tel. +41 81 255 18 85 E-Mail: manuela.villinger@ssth.ch</p>



## 5 Leistungen der Praktikumsbetreuung der EHL SStH

### Vorbereitung der Studierenden / der Berufslernenden auf das Praktikum

- Ermitteln der Stellenwünsche
- Informationen über die Anforderungen der Praktikumsbetriebe
- Beratung über die gewünschten Stellen und Betriebe
- Stellenvermittlung

### Stellenvermittlung bei den verschiedenen Betrieben

- Beratung bei der Auswahl der Praktikanten und Praktikantinnen
- Referenzauskünfte
- Auskunft über den Ablauf des Praktikums

### Administratives

- Ausstellen der Arbeitsverträge, sowie der notwendigen Papiere für die Arbeitsbewilligung
- Kontakte mit den Behörden

### Betreuung während des Praktikums

- Ansprechpartnerin für Betriebe, Praktikantinnen und Praktikanten, Eltern
- Besuch des Betriebes und der Praktikantinnen und Praktikanten oder Austausch per Telefon/Online

### Betreuung nach dem Praktikum

- Anleitung zur Erstellung der Praktikumsaufgaben
- Auswertung und Feedback der schriftlichen und mündlichen Berichte

### Weitere Dienstleistungen

- Vermittlung von Aushilfen für Service und Küche zu Grossanlässen, am Wochenende oder während der Sommer- und Winterferien. Kontakt: [info@ssth.ch](mailto:info@ssth.ch)

## 6 Leistungen des Praktikumsbetriebes

### Anforderungen

- Dem Praktikanten/der Praktikantin die Möglichkeit geben, das erlernte Fachwissen in die Praxis umzusetzen und neue theoretische und praktische Kenntnisse zu sammeln
- Gewährleistung einer Ausbildung gemäss den bestehenden Ausbildungsrichtlinien
- Zuteilung einer Ausbildungs- oder Betreuungsperson, welche die Einarbeitung übernimmt und als Ansprechpartnerin bei Unklarheiten oder Problemen zur Verfügung steht
- Bei den HoKo Lernenden muss der Praktikumsbetrieb im Besitz einer Ausbildungsberechtigung des kantonalen Amtes für Berufsbildung sein
- Regelmässige Feedbackgespräche und Dokumentation im Bewertungsbogen (mindestens zwei pro Praktikum)

### Ausbildungsplan

Für den Ablauf der Praktika der HoKo und der PIF gibt es fachtechnische Richtlinien, die dem Betrieb als Vorlage für einen individuellen Ausbildungsplan dienen. An der Höheren Fachschule werden Stellenbeschreibungen inkl. individuell angepasster Zielvereinbarungen formuliert. Der Ausbildungsplan ist integrierter Bestandteil des Praktikumsvertrages und damit bindend.

**Zu beachten ist**, dass ein Praktikant oder eine Praktikantin in keinem Fall eine voll ausgebildete Arbeitskraft ersetzen kann. Die Studierenden und Lernenden kommen zur praktischen Ausbildung in den Betrieb und benötigen die entsprechende Förderung und Unterstützung von dessen Seite.