

Übersicht EHL Passugg Praktika

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

Stand: November 2023



Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Informationen	3
2	Höhere Fachschule deutsch (HFd) und englisch (HFe)	4
3	Professional Internship Foundation (PIF).....	6
4	Berufliche Grundbildung als Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (HoKo)	7
4.1	Praktikum I – 6 Monate: Service und Küche.....	7
4.2	Praktikum II – 12 Monate: Rezeption, Administration, Hauswirtschaft	8
5	Leistungen der Praktikumsbetreuung der EHL Passugg	9
6	Leistungen des Praktikumsbetriebs	9

1 Allgemeine Informationen

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

Höhere Fachschule

HFd: Höhere Fachschule, deutscher Studiengang

HFe: Höhere Fachschule, englischer Studiengang

Vorbereitung für die Höhere Fachschule

PIF: Professional Internship Foundation

Berufliche Grundbildung

HoKo: Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ

Bachelor of Science in International Hospitality Management

(im Anschluss an die Höhere Fachschule)

Curriculum EHL Hospitality Business School (3 akademische Semester)

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

- Abschluss und Dauer der Ausbildung
- Voraussetzungen für die Ausbildung
- Ausbildung/Schulung an der EHL Passugg 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.passugg@ehl.ch**.

Für Fragen und Support wenden Sie sich an das Career Service Team.

2 Höhere Fachschule deutsch (HFd) und englisch (HFe)

Studium/Ausbildung	Höhere Fachschule, deutsch (HFd) College of Higher Education, englisch (HFe)
Abschluss und Dauer der Ausbildung	HFd: Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF / Dipl. Hotelier-Gastronom HF HFe: Advanced Federal Diploma of Higher Education in Hospitality Management (beide 3 Jahre, eidgenössisch anerkannt)
Voraussetzungen für die Ausbildung	- Abgeschlossene 3-jährige Lehre, Matura, Handelsdiplom oder vergleichbarer Abschluss in der Schweiz oder im Ausland - HFd: Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse (B2) - HFe: Englische Muttersprache oder sehr gute Englischkenntnisse (B2) - Gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch - Bestehen des Aufnahmeverfahrens
Ausbildung/Schulung an der EHL Passugg	
vor dem Praktikum im 3. Semester:	Inhalte des 1. und 2. Semesters (HFd in deutscher / HFe in englischer Sprache) - Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene - Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde - Rooms Division inkl. Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite8) - Facility Management - Hospitality Sales & Marketing - F&B Controlling/Finanzmanagement/Statistik - Projektmanagement - Unternehmenskommunikation/Business English/ICT - Affective Hospitality Host/Communicator
vor/nach dem Praktikum im 5. Semester:	Inhalte des 4. und 6. Semesters (HFd in deutscher / HFe in englischer Sprache) - Wirtschaft und Recht - Revenue Management/Digitales Marketing - International Hotel Management/Strategisches Management - Organisations- und Qualitätsmanagement - Human Resources/Employee Experience Design - Entrepreneurship & Innovation - Nachhaltigkeits- und Umweltmanagement - Affective Hospitality Entrepreneur/Networker
Praktikantinnen und Praktikanten	- Nationalität: Schweiz oder Ausland - Besitz einer L-Bewilligung - Krankenversicherung über die EHL Passugg (Ausnahme Schweizer/innen) - Alter: 19 - 35 Jahre - HFd Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch und Kenntnisse in einer weiteren Sprache - HFe: Sehr gutes Englisch, Grundkenntnisse Deutsch und Kenntnisse in einer weiteren Sprache
Praktikum	
Dauer der Praktika (in der Regel)	3 - 6 Monate, Verlängerung bis 12 Monate möglich (abhängig von der Vorerfahrung der Studierenden)
Beginn der Praktika (in der Regel)	- Anfang Juni - Mitte Dezember
Einsatzgebiete (Operative Praktika werden bevorzugt kombiniert absolviert)	Pflichtpraktikum Gastronomie, mind. 3 Monate (operativ) - Service und/oder - Küche Pflichtpraktikum Beherbergung, mind. 3 Monate (operativ) - Rezeption und/oder - Housekeeping Optionales Praktikum Unternehmensführung - Administration - Controlling/Finance - Sales/Marketing/Events - Human Resources - Management Trainee Programme
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	CHF 2'359.- pro Mt., L-GAV Art. 11 Mindestlohn für Praktikanten CHF 200.- pro Mt., zzgl. MWST Trägerschaftsbeitrag an die EHL Passugg

Höhere Fachschule deutsch (HFd) und englisch (HFe)

Vertrag und Ausbildungsprogramm

Der Praktikumsvertrag wird in der Regel von der EHL Passugg 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 Passugg 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.

Kontakt

Frau Sabrina Pascher
Praktikumsbetreuerin HFd
+41 81 255 17 00

Herr Frank Giannotti
Praktikumsbetreuer HFe & PIF
+41 81 255 17 06

E-Mail Career Service Team

placement.passugg@ehl.ch

3 Professional Internship Foundation (PIF)

Studium/Ausbildung

Abschluss und Dauer der Ausbildung

Voraussetzungen für die Ausbildung

Ausbildung/Schulung an der EHL Passugg

Praxisorientierte Vorbereitung der Schule auf das Praktikum

Praktikantinnen und Praktikanten

Praktikum

Dauer der Praktika

Beginn der Praktika

Einsatzgebiete

Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag

Vertrag und Ausbildungsprogramm

Ausbildungsbewilligung

Bewertung

Kontakt

Professional Internship Foundation (PIF)

Vorbereitungsjahr für die Ausbildung am College of Higher Education (HFe) (1 - 2 Semester)

- Abgeschlossene Matura, Handelsdiplom oder vergleichbarer Abschluss im Ausland
- Gute Englischkenntnisse
- Bestehen des Aufnahmeverfahrens

Inhalte des Schulprogramms

- Küche: Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene
- Service: Praxis
- Housekeeping: Praxis
- Intensiver Deutschkurs, Niveau A1

- Nationalität: Ausland
- Alter: 17 - 20 Jahre
- Besitz einer L-Bewilligung
- Krankenversicherung über die EHL Passugg
- Sprachen: Gutes Englisch und meistens mindestens eine weitere Sprache

2 - 8 Monate

- Anfang Juni
- Mitte Dezember

Vielseitig einsetzbar in allen Bereichen des Hotels.

Insbesondere in:

- Küche
- Housekeeping

Je nach Niveau der geforderten Sprachkenntnisse auch:

- Service
- Rezeption

CHF 2'359.- pro Mt., L-GAV Art. 11 Mindestlohn für Praktikanten
Trägerschaftsbeitrag an die EHL Passugg entfällt

Der Praktikumsvertrag wird von der EHL Passugg ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm, welches vom Betrieb erstellt wird.

Nicht erforderlich

Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.

Herr Frank Giannotti
Praktikumsbetreuer HFe & PIF
+41 81 255 17 06
placement.passugg@ehl.ch

4 Berufliche Grundbildung als Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (HoKo)

4.1 Praktikum I – 6 Monate: Service und Küche

Studium/Ausbildung	Berufliche Grundbildung HoKo EFZ (schulisch organisiert)
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (3 Jahre)
Voraussetzungen für die Ausbildung	• Erfüllte, obligatorische Schulzeit • Bestehen des Aufnahmeverfahrens • Sozialpraktisches Zwischenjahr in einem Fremdsprachengebiet wird empfohlen
Ausbildung/Schulung an der EHL Passugg vor dem Praktikum im 2. Semester:	Inhalte des 1. Semesters: • Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene • Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde • Deutsch, Englisch und Französisch oder Italienisch • Allgemeinbildender Unterricht ABU
Praktikantinnen und Praktikanten	• Nationalität: Schweiz, Liechtenstein oder Ausland mit Niederlassungsbewilligung • Alter: 16 - 19 Jahre • Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch sowie Französisch o. Italienisch
Praktikum	
Dauer des Praktikums	6 Monate
Beginn des Praktikums	• Zwischen Mitte Dezember und Anfang Februar
Einsatzgebiete	• Service, 4 Monate • Küche, 2 Monate
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	CHF 1'400.- pro Mt. (die Lernenden unterstehen dem OR/Lehrlingsvereinbarung, nicht dem L-GAV) Trägerschaftsbeitrag an EHL Passugg: CHF 1'200.- für 6 Monate (200.- pro Praktikumsmonat) exkl. MWST
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der EHL Passugg 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, ReFa, Koch, SyGa) 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.
Kontakt	Frau Manuela Villingner Praktikumsbetreuerin HoKo +41 81 255 18 85 placement.passugg@ehl.ch

4.2 Praktikum II – 12 Monate: Rezeption, Administration, Hauswirtschaft

Studium/Ausbildung	Berufliche Grundbildung HoKo EFZ (schulisch organisiert)
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (3 Jahre)
Voraussetzungen für die Ausbildung	• Erfüllte, obligatorische Schulzeit • Bestehen des Aufnahmeverfahrens • Sozialpraktisches Zwischenjahr in einem Fremdsprachengebiet wird empfohlen
Ausbildung/Schulung an der EHL Passugg vor dem Praktikum im 4.+5. Semester:	Inhalte des 3. Semesters: • Hauswirtschaft: Theorie und Praxis • Rezeption, Buchhaltung, Marketing • Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite 8) • Schweizerisches Informatikzertifikat SIZ II • Deutsch, Englisch und Französisch oder Italienisch • Allgemeinbildender Unterricht ABU
Praktikantinnen und Praktikanten	• Nationalität: Schweiz, Liechtenstein oder Ausland mit Niederlassungsbewilligung • Alter: 17 - 20 Jahre • Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch sowie Französisch o. Italienisch
Praktikum	
Dauer des Praktikums	12 Monate
Beginn des Praktikums	• Zwischen Mitte Dezember und Anfang Januar
Einsatzgebiete	• mind. 2 Monate Hauswirtschaft • mind. 5 Monate Rezeption • mind. 3 Monate Administration (Buchhaltung, Marketing, HR)
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	CHF 1'700.- pro Mt. (die Lernenden unterstehen dem OR/Lehrlingsvereinbarung, nicht dem L-GAV) Trägerschaftsbeitrag an EHL Passugg: CHF 2'400.- für 12 Monate (200.- pro Praktikumsmonat) exkl. MWST
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der EHL Passugg 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.
Kontakt	Frau Manuela Villingner Praktikumsbetreuerin HoKo +41 81 255 18 85 placement.passugg@ehl.ch

5 Leistungen der Praktikumsbetreuung der EHL Passugg

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
- Anleitung zur Erstellung der Praktikumsaufgaben

Stellenvermittlung für die Betriebe

- Publikation von Praktikumsstellen auf der schulinternen Jobplattform
Inserat als Link oder PDF senden an placement.passugg@ehl.ch
- 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 sowie Eltern (bei Lernenden)
- Besuch des Betriebes und der Praktikantinnen und Praktikanten oder Austausch per Telefon/Online

Betreuung nach dem Praktikum

- Auswertung und Feedback der schriftlichen und mündlichen Berichte

6 Leistungen des Praktikumsbetriebs

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 Ausbildungsbewilligung des kantonalen Amtes für Berufsbildung sein
- Regelmässige Feedbackgespräche und Dokumentation im Bewertungsbogen (mindestens zwei pro Praktikum)

Ausbildungsplan

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

Zu beachten

Ein Praktikant oder eine Praktikantin kann in keinem Fall eine voll ausgebildete Arbeitskraft ersetzen. Die Studierenden und Lernenden kommen zur praktischen Ausbildung in den Betrieb und benötigen die entsprechende Förderung und Unterstützung von dessen Seite.