



Ausbildungsrichtlinien

Grundpraktikum – Service

Ausgangslage

In diesem Dokument gilt der Studierende/der Praktikant sinngemäss auch für Studierende und Praktikantin.

Die Studierenden werden an der Hotelfachschule Thun überwiegend theoretisch ausgebildet. Im Service-Praktikum lernen die Praktikanten die entsprechenden Abläufe und Tätigkeiten kennen und möglichst selbständig ausführen.

Einsatzbereiche

A-la-Carte-Service
Bankettservice / Cateringservice
Frühstücks-, Zimmer- und Pensionservice

Vorgaben bis zur Diplomierung

Bis zur Diplomierung müssen **mindestens 400 Stunden im Bereich Service** geleistet werden.

Das Praktikum Service entfällt mit:

- einer einschlägigen Berufsbildung
- einem einschlägigen, mindestens sechsmonatigen Praktikum
- einem Jahr praktischer Erfahrung

Kombinierte Praktika

Kombinierte Praktika sind möglich; folgende Vorgabe ist zu erfüllen:

- Die geleisteten Arbeitsstunden sind durch den Praktikanten nachzuweisen und vom Betrieb zu bestätigen.

Mögliche Aufgaben / Tätigkeiten

- Sich einlesen und einarbeiten in die betriebliche Serviceorganisation sowie in die Einsatzplanung der Mitarbeitenden
- Sich einlesen in die allgemeinen Reinigungs- und Vorbereitungsarbeiten und diese ausführen
- Kennen lernen der verschiedenen Servicearten, Gedecke und Abläufe
- Zubereiten und Ausschicken von kalten und warmen Getränken
- Teilnahme an den Servicebesprechungen
- Selbständiges Führen einer eigenen Station mit Speise- und Getränkeempfehlungen
- Inbetriebsetzung, Reinigung, Kontrolle und Wartung der diversen Apparate und Maschinen
- Erfassen der betrieblichen Hygienevorschriften
- Sich einarbeiten in das interne Bestellwesen und den Warenfluss (Getränke, Waren, Verbrauchsmaterial usw.)
- Mitarbeit bei der internen Warenbewirtschaftung (Lagerung, Inventur)
- Einblick in die Organisation von Anlässen
- Kennen lernen und Ausführen des betrieblichen Kassa-, Kontroll- und Abrechnungswesens
- Erkennen der betrieblichen Zielsetzungen der Angebotsplanung und der Verkaufsmassnahmen
- Beschreiben der Abwaschorganisation