

Hotellerie und Gastronomie



Schnupper-Knigge



DEHOGA Bayern



Leitfaden Schülerpraktikum

**Vorbereitung,
Durchführung und
Nacharbeitung**

**Ausbildung
in Hotellerie
und Gastronomie**

= Basis für 111 Berufe

= weltweite Jobgarantie

= Studienberechtigung

Woher bekomme ich Schnup

Schüler, die sich aus den knapp 360 Berufen für ein Schulpraktikum in Hotellerie und Gastronomie entscheiden, sind auf dem besten Weg in einen Ausbildungsberuf der Sehnachtsbranche! Diese Chance gilt es zu nutzen!

Gute Ausbildung spricht sich rum! In vielen Fällen wenden sich die Praktikanten selbst an die Betriebe und fragen nach einem Praktikumsplatz. Doch das reicht nicht aus, deshalb ...

Melden Sie freie Praktikumsstellen!

Das Einstellen von Praktika und Ausbildungsstellen auf Portalen ist kostenfrei!

- BHG DEHOGA Bayern
berufsbildung@dehoga-bayern.de
- bei Ihrer Arbeitsagentur
- bei Ihrer zuständigen Industrie- und Handelskammer
- bei www.sprungbrett-bayern.de

berufsbildung@dehoga-bayern.de
Fon 089 28760-118

Der BHG DEHOGA Bayern erstellt Ausbildungs- und Praktikumslisten, die von den Ausbildungs-Botschaftern an die Schulen im Landkreis und bei Informationsveranstaltungen weitergereicht werden.

Sichern Sie sich Ihre Paten-Schule

Bieten Sie Ihre Praktika geeigneten lokalen und regional ansässigen Schulen an. Hier können Sie die zuständigen Lehrkräfte und Schüler über Ihr Angebot informieren. Auch lohnt es, sich mit Beiträgen wie z.B. Serviettenfalten in der Schule oder einer Einladung zum Probekoch-Nachmittag in Ihrem Betrieb „interessant“ zu machen.

Aktiv Praktika anbieten!

Bieten Sie interessierten Schülern aktiv Schülerpraktika an. Dann sehen Sie, ob tatsächlich Interesse besteht. Ein Schüler-Praktikumsvertrag muss eine zeitliche Befristung enthalten und darauf hinweisen, dass keine Verpflichtung zur Arbeit und somit auch kein Lohnanspruch besteht.

Schnupperpraktikantenvertrag

 Hotel-Restaurant
Zum Ausbildungsbetrieb

Azubi Praktikant
Praktikantenstraße 13
80000 Ausbildungshausen

Ausbildungsstraße 11
80000 Ausbildungshausen
Telefon: 0 12 34 - 12 34 56 78
Telefax: 0 12 34 - 12 34 56 78
www.homepagesdesbetriebs.de
info@homepagesdesbetriebs.de

Ausbildungshausen, den _____

Schnupperpraktikum

Das Schnupperpraktikum ist befristet

vom _____ bis _____

Die Tätigkeit im Rahmen eines Schnupperpraktikums ist freiwillig;
es besteht keine Verpflichtung zur Arbeit und somit auch kein Lohnanspruch.

Betrieb

PraktikantIn/Erziehungsberechtigte

 DEHOGA Bayern

DEHOGA Bayern- Ausbildungsbotschafter

Sie sind nicht allein! Nutzen Sie das Wissen der 100 regionalen DEHOGA Bayern-Ausbildungsbotschafter. Zudem sorgen die DEHOGA-Ausbildungsprospekte, der Ausbildungsfilm, Roll-up's und die guten DEHOGA-Bonbons für Ihren professionellen Auftritt!

Der erste Tag

- Nehmen Sie sich Zeit für das Einführungsgespräch, eine kurze Charakterisierung des Arbeitsplatzes und der anstehenden Arbeiten.
- Stellen Sie dem Praktikanten die Vorgesetzten und Kollegen vor. Bedenken Sie, dass bei Schülerpraktika dies der erste Kontakt zur Berufswelt ist. Die Jugendlichen sind oft noch unsicher. Machen Sie Ihre Gäste darauf aufmerksam, dass ein Praktikant bei Gesprächen oder Arbeitsschritten mit dabei sein wird. Vielleicht kann auch am Namensschild ersichtlich sein, dass hier ein Praktikant schnuppert.
- Zeigen Sie dem Praktikanten die Arbeits- und Sozialräume.
- Statten Sie den Praktikanten mit Arbeitsmitteln, Namensschild und Berufsbekleidung aus.
- Stellen Sie jedem Praktikanten einen „Paten“ zur Seite – das kann auch ein Azubi sein!
- Zeigen Sie den Ausbildungsfilm.
- Sind Betriebsbesichtigung und Einführungsgespräch erfolgt, kann es losgehen in den Bereichen:

- Küche
- Rezeption
- Etage
- Restaurant- und Bankettservice
- Verhalten und Umgang mit dem Gast

Tipps zum Ablauf

Sie können nicht voraussetzen, dass der Praktikant gleich beim ersten Mal alle Aufgaben sofort versteht und zügig umsetzt. Fachwissen und Erfahrung fehlen, aber auch Unsicherheit und Nervosität spielen eine Rolle. Es empfiehlt sich, wie folgt vorzugehen:

- Teilen Sie den Praktikanten in unterschiedliche Bereiche ein, die der späteren Ausbildung entsprechen! Es geht hier um einen guten Einblick in den späteren Ausbildungsberuf und nicht um monotones Arbeiten!
- Erläutern Sie die Aufgabe, das Arbeitsziel und die Relevanz der Tätigkeit.
- Stellen Sie die erforderlichen Arbeitsmittel bereit.
- Zeigen Sie die Arbeitsschritte vor und lassen Sie diese vom Praktikanten wiederholen.
- Fangen Sie mit einfachen Aufgaben an und erhöhen Sie den Schwierigkeitsgrad.
- Vergessen Sie nicht, zu loben und kritisieren Sie konstruktiv.
- Reagieren Sie offen und freundlich auf Rückfragen.
- Versuchen Sie Probleme durch frühzeitige und offene Kommunikation zu lösen.
- Bei gravierenden Konflikten schalten Sie die Schule bzw. Eltern ein.
- Häufig müssen die Schüler eine Praktikumsmappe erstellen. Unterstützen Sie, wo Sie können mit Materialien → Multiplikatoreffekt!

Das Feedbackgespräch

Wenn das Praktikum beendet ist, stellt sich natürlich die Frage: Wurden der Betrieb und der Praktikant den Erwartungen gerecht? Wurden die eigenen Vorstellungen von einem späteren Berufs- bzw. Tätigkeitsfeld bestätigt oder eher nicht?

Das Abschlussgespräch kann wertvolle Hinweise auch für spätere Praktika, aber auch für die Ausbildung oder Einarbeitung neuer Mitarbeiter bringen.

Schnupperpraktikumsnachweis

Azubi Praktikant
Praktikantenstraße 13
80000 Ausbildungshausen

Hotel+Restaurant
Zum Ausbildungsbetrieb

Ausbildungsstraße 11
80000 Ausbildungshausen
Telefon: 0 12 34 - 12 34 56 78
Telefax: 0 12 34 - 12 34 56 78
www.homepagesdesbetriebs.de
info@homepagesdesbetriebs.de

Ausbildungshausen, den _____

Schnupperpraktikumsnachweis

Herr/Frau Praktikant, geboren am _____ absolvierte vom _____
bis _____ ein Schnupperpraktikum in unserem Haus.

Das Praktikum fand im Rahmen _____ statt.

Herr/Frau Praktikant konnte sich einen Überblick über folgende Arbeitsbereiche verschaffen:


- Service
- Küche
- Etage
- Rezeption
- Verhalten und Umgang gegenüber dem Gast

Wir danken Herrn/Frau Praktikant herzlich für sein/ihr
wirden uns über seine/ihre Bewerbungsunterlagen
alles Gute.

Geschäftsführer/InhaberIn

 DEHOGA Bayern

Feedbackbogen Praktikant/Praktikantin

 DEHOGA Bayern

Diese Praktikante/der Praktikant:

wir würden Sie bitten, auf diesen Bogen vor dem Praktikumverfahrgang zu beschriften, damit wir
als Betrieb unsere Praktikumsleistungen zu beschreiben, damit wir als Betrieb unsere Praktika
weiterentwickeln können. Ihre Angaben werden vertraulich behandelt und nicht an andere weitergegeben.

Alter: _____ Geschlecht: m w K. Klasse: _____ Schule: _____
Praktikum im Berufsfeld: _____ Ausbildungsbetrieb: _____

Wie sind Sie auf unser Unternehmen gekommen? (Bitte ankreuzen)

Empfehlung der Schule Empfehlung der Mitschüler Empfehlung unserer Eltern

Freizeit in der Schule Veröffentlichung/Kampagne im Internet, der Schule oder der Zeitung

Sonstiges: _____

	JA	NEIN	S
Zu Beginn des Praktikums...			
■ Ich bin mit Erwartungen gekommen und hatte ein Interessantes und nützliches Erfahrungsgespräch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ Ich wurde beim Betriebsrundgang alle wichtigen Bereiche gezeigt und erklärt worden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ Habe ich alle wichtigen Informationen erhalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ Habe ich mich gut gefühlt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Mitarbeiter/innen am Betriebsbesuch...			
■ Haben sich Zeit für mich genommen und vieles erklärt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ waren freundlich, aufgeschlossen und hilfsbereit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Aufgaben und Tätigkeiten...			
■ waren gut zu bewältigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ waren interessant und abwechslungsreich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Praktikum...			
■ Hat alle meine Erwartungen erfüllt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ War sehr interessant für mich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ Hat mir Spaß gemacht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ Hat mich bei der Berufswahl weitergebracht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ Hat mich in meinem Karrierewunsch bestärkt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
■ Würde ich anderen Praktikanten weiterempfehlen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

In diesem Gespräch bilanziert man das Praktikum mit dem Ziel, dem Praktikanten ein Feedback zu geben über Verhalten, Engagement, zur Leistung, zum Wissenserwerb oder zum Auftreten. Eine positive Rückmeldung kann ihn weiter motivieren, in der Gastronomie und Hotellerie tätig zu sein.

- Geben Sie den DEHOGA-Ausbildungsprospekt sowie den DEHOGA-Bewerberknigge mit und zeigen Sie die Aufstiegschancen auf.
- Gehen Sie mit ihm seine Praktikumsmappe durch.
- Fragen Sie ihn, was ihn begeistert hat und von welchen Eindrücken er beim mündlichen Bericht vor der Klasse und dem Lehrer erzählen wird.
- Ein Essensgutschein für den Praktikanten und seine Eltern nach dem Schnupperpraktikum ist eine freiwillige Geste, die sich oft auszahlt!
- Klären Sie, ob der Praktikant Interesse an einer Ausbildung hat. Geben Sie einen Ausblick auf das weitere Vorgehen.

Bitte denken Sie daran, dass das Schnupper-Praktikum nicht nur für unsere Branche eine gute Werbung ist, sondern auch für die Bekanntheit und die Außenwirkung Ihres Betriebes einen wertvollen Multiplikator darstellt!

Checkliste

„Vorbereitung“ für Arbeitgeber

Sie wollen aktiv einen Praktikumsplatz anbieten.	erledigt
Veröffentlichung des Platzes beim BHG DEHOGA Bayern und weiteren Portalen	<input type="checkbox"/>
Kontaktaufnahme zu „Wunschschulen“ direkt oder über Ausbildungsbotschafter	<input type="checkbox"/>

Ein Schüler hat Interesse am Praktikum	erledigt
Bewerbungsunterlagen anfordern und Termin für Gespräch vereinbaren	<input type="checkbox"/>
Bewerbungsgespräch durchführen	<input type="checkbox"/>
DEHOGA-Ausbildungsprospekte und DEHOGA-Bewerberknigge mitgeben*	<input type="checkbox"/>

Grundsätzliches	erledigt
Kurze, schriftliche Vereinbarung mit Befristung (siehe Muster)	<input type="checkbox"/>
Da keine Entlohnung stattfindet, besteht kein Anspruch auf Arbeitsleistung	<input type="checkbox"/>
Bei Schülerpraktika greift die gesetzliche Unfallversicherung (Schülerunfallversicherung). In anderen Fällen Versicherung über die Berufsgenossenschaft BGN	<input type="checkbox"/>
Es besteht keine Sozialversicherungspflicht, da keine Lohnzahlung erfolgt	<input type="checkbox"/>
Praktikanten müssen beim Umgang mit Lebensmitteln eine Erstbelehrung/ Bescheinigung gemäß dem Infektionsschutzgesetz vorlegen	<input type="checkbox"/>
Bei jugendlichen Praktikanten ist das Jugendarbeitsschutzgesetz zu beachten	<input type="checkbox"/>

*unter www.dehoga-bayern.de/Ausbildung-und-Karriere/Ausbildungsinfo
oder beim BHG anfordern

Ein Praktikum wird vereinbart	erledigt
Zeitraumen, Arbeits- und Pausenzeiten festlegen	<input type="checkbox"/>
Ziele, Lernziele, Arbeitsaufgaben und -bereiche festlegen (Praktikumsplan)*	<input type="checkbox"/>
Ansprechpartner/Paten für den Praktikanten benennen	<input type="checkbox"/>
Kollegen und Mitarbeiter über das Praktikum informieren	<input type="checkbox"/>
Erwartungen und Aufgaben mit dem Praktikanten besprechen	<input type="checkbox"/>
Kontaktdaten des Praktikanten, der Schule, der Eltern notieren	<input type="checkbox"/>
Personal- und Infobogen mit Betriebsprospekt an den Praktikant aushändigen	<input type="checkbox"/>

„Durchführung“ für Arbeitgeber

Am ersten Tag	erledigt
Begrüßung, Ansprechpartner vorstellen, in Ruhe ankommen lassen	<input type="checkbox"/>
Betriebsbesichtigung, Arbeitsplätze und Sozialräume zeigen	<input type="checkbox"/>
Vorstellung bei den Kollegen und Mitarbeitern	<input type="checkbox"/>
Ggf. Kleidung und Ausstattung wie Schlüssel, Namensschild etc. übergeben	<input type="checkbox"/>
Sicherheits- und Hygienevorschriften erläutern	<input type="checkbox"/>
Informationsmaterial über den Betrieb/Beruf bereitstellen	<input type="checkbox"/>
Merkblatt mit Verhaltensregeln* übergeben	<input type="checkbox"/>
Praktikumsablauf/-plan besprechen + erste Aufgaben erklären	<input type="checkbox"/>

*unter www.dehoga-bayern.de/Ausbildung-und-Karriere/Ausbildungsinfo
oder beim BHG anfordern

Mit freundlicher Unterstützung der Kreisstelle Cham

Zur besseren Lesbarkeit wurde einheitlich die männliche Form verwendet, die selbstverständlich die weibliche Form einbezieht.

Informationen/Ansprechpartner

Nähere Informationen zur Schnupperlehre mit Vorlagen zum Vertrag, Praktikumsnachweis und Verhaltensregeln für Praktikanten finden Sie zum Download im geschlossenen Mitgliederbereich unter:

www.dehoga-bayern.de/ausbildung-und-karriere

oder kontaktieren Sie uns:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e.V.
Geschäftsbereich Berufsbildung
Türkenstraße 7 · 80333 München
Fon 089 28760-118
Fax 089 28760-111
berufsbildung@dehoga-bayern.de