

## HOTELFACHSCHULE

### 5. BETRIEBSPRAKTIKUM

#### 1. Klasse:

##### 1. und 2. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in Erscheinungsbild sowie Kleidung den Anforderungen des Berufsbildes;
- können Gäste betreuen;
- können die Grundlagen der Arbeitssicherheit, der Unfallverhütung, des Hygienemanagements sowie der Abfallbewirtschaftung darstellen und unter Anleitung praktisch umsetzen;
- können unter Anleitung betriebsrelevante Maschinen bedienen;
- können einfache Betriebsabläufe in der Gastronomie und Hotellerie erklären;
- können unter Anleitung im Team mitarbeiten.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie, Umgang mit dem Gast. Grundlagen Hygiene- und Sicherheitsmanagement.

#### 2. Klasse:

##### 3. Semester – Kompetenzmodul 3:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- unterschiedliche Gästetypen erkennen und auf deren Bedürfnisse eingehen;
- unterschiedliche Betriebsstrukturen, die Betriebsabläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben beschreiben und arbeiten aktiv im Team in den einzelnen Abteilungen mit.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.  
Erstellen und Anwendung von Checklisten.

##### 4. Semester – Kompetenzmodul 4:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- Umgangsformen situationsgerecht einsetzen und selbstbewusst auftreten;
- unterschiedliche Betriebsstrukturen, die Betriebsabläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben beschreiben und arbeiten aktiv im Team in den einzelnen Abteilungen mit;
- betriebsbezogenen Checklisten erstellen und anwenden.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie.  
Erstellen und Anwendung von Checklisten.

#### 3. Klasse – Kompetenzmodul 5:

##### 5. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können ihre in den anderen Gegenständen erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;

- können wirtschaftlich Denken und Handeln;
- können mit Kritik konstruktiv umgehen, Fehler erkennen und neue Lösungswege entwickeln;
- übernehmen im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle im Team und reflektieren diese Tätigkeit;
- können die Grundlagen des Veranstaltungsmanagements beschreiben;
- können eine gastronomische Veranstaltung im Team planen, durchführen und evaluieren.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie, branchenspezifische Software.

Veranstaltungsmanagement:

Arten, Organisation, Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen.

6. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler

- können die in der Theorie und Praxis erworbenen Kompetenzen in der betrieblichen Praxis anwenden;
- können wirtschaftlich Denken und Handeln;
- können mit Kritik konstruktiv umgehen, Fehler erkennen und neue Lösungswege entwickeln;
- übernehmen im Rahmen des Betriebspraktikums eine Führungsrolle im Team und reflektieren diese Tätigkeit;
- können die Grundlagen des Veranstaltungsmanagements beschreiben;
- können eine gastronomische Veranstaltung im Team planen, durchführen und evaluieren.

**Lehrstoff:**

Betriebsbezogene Tätigkeiten in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie, branchenspezifische Software.

Veranstaltungsmanagement:

Arten, Organisation, Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen