HLW HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE PINKAFELD

Bildung Burgenland www.bildungburgenland.at

cool cooperatives offenes lernen - mit e-learning

PFLICHTPRAKTIKUM nach dem 3. Jahrgang HLW Anhaltspunkte zur Führung des Praxisberichtes im Hotel- und Gastgewerbe

1. **Beschreibung des Betriebes**
   - Adresse, Name, Lage
   - Geschichte, Fotos
2. **Leistungsfähigkeit des Betriebes**
   - Auslastung, Kapazität
   - Charakteristik der Gäste (Nationalität)
3. **Leitung und Organisation des Betriebes**
   - Besitzer (Geschäftsführer, Direktor, etc.)
   - Personalstand
   - Servierbrigade – Serviceplan (Aufgaben der Servicemitarbeiter)
   - Küchenbrigade (Aufgaben der Küchenmitarbeiter)
   - Housekeeping-Zimmerplan-Reinigungspläne
   - Sonstige Abteilungen und deren Mitarbeiter und Aufgaben
4. **Betriebsabteilungen**
   - Gästezimmer
   - Rezeption
   - Aufenthaltsräume
   - Tagungsräume
   - Speisesäle
   - Restaurant
   - Bar
   - Küche und Nebenräume (Hygiene, Lagerführung)
   - Wäscherei – Wäschebetreuung – Mietwäscherei
   - Freizeitangebote und Freizeiteinrichtungen
5. **Betriebsklima**
   - Kommunikation zwischen den einzelnen Betriebsabteilungen Personal/Führung Personal/Personal
6. **Unterkunft und Verpflegung der Praktikanten**

7. **Arbeitsbereiche der Praktikanten**
   - Arbeitsplan und Arbeitsbeschreibung
   - **Tägliche Arbeitsaufzeichnungen – Formular siehe Broschüre der AK – „Pflichtpraktikum im Hotel und Gastgewerbe"**
   - Persönlicher Eindruck - Erfahrungsbericht