

Schweizerische
Hotelfachschule Luzern (SHL)
Adligenswilerstrasse 22
CH-6006 Luzern
info@shl.ch
www.shl.ch

Inhalt

1	Allgemeines	1
2	Sinn und Zweck	1
3	Dauer	1
4	Entlöhnung und Vertrag	1
4.1	Ausland	2
5	Ausbildungsbeitrag	2
6	Praktikumsbetrieb	2
7	Ausbildungskonzept «concierge myself»	3/4
8	Praktikumsbegleitende Unterlagen	5
9	Praktikum Küche/Produktion	6
10	Praktikum Restauration	7
11	Praktikum Empfapng/Administration	8/9

1 Allgemeines

Im Anschluss an die Semester (Küche/Produktion, Restauration und Empfang/Administration) absolvieren die Studierenden je ein Praktikum im entsprechenden Fachbereich. Diese Praktika bilden einen obligatorischen Bestandteil des Bildungsganges HF.

2 Sinn und Zweck

Das Praktikum soll dem Studierenden folgende Möglichkeiten bieten:

- Umsetzen von Unterrichtsstoff in die Praxis
- Training des selbständigen, beruflichen Arbeitens, des Umgangs mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen und des Arbeitens im Team
- Kennen der Produktions- und Arbeitsabläufe in der betrieblichen Praxis
- Erkennen der eigenen beruflichen und sozialen Stärken und Schwächen sowie der eigenen beruflichen Präferenzen
- Anwendung und Vertiefung der im Rahmen vom Ausbildungskonzept „concierge myself“ erlernten überfachlichen Kompetenzen

3 Dauer

Die Dauer für ein Praktikum beträgt mindestens 5 Monate. Bei Betrieben mit einer kürzeren Saisondauer kann das Praktikum nach Rücksprache mit der Leitung Praktika auf 4 Monate verkürzt werden.

4 Entlohnung und Vertrag

Der Praktikumslohn in der Schweiz richtet sich nach dem L-GAV 14 (Art. 11: Mindestlöhne für Praktikanten aus gastgewerblichen Fachschulen, welche in der Schweiz domiziliert sind). Der monatliche Bruttolohn beträgt mindestens CHF 2'172.– (Stand August 2016). Weiter hat der Studierende anteilmässigen Anspruch auf den 13. Monatslohn gemäss L-GAV Art. 12.

Die Vertragsformulare für das Praktikum sind über die Homepage www.shl.ch zu beziehen. Es ist ausschliesslich die von der SHL vorgegebene Vorlage zu verwenden (betriebsinterne Verträge werden nur von Praktikumsbetrieben im Ausland akzeptiert).

Der Vertrag wird vom Praktikumsbetrieb und dem Studierenden unterzeichnet und muss vor Stellenantritt der Leitung Praktika zur Bestätigung und Gegenzeichnung in 3-facher Ausführung eingereicht werden. Der rechtsgültig unterzeichnete Praktikumsvertrag kann auch in elektronischer Form eingereicht werden.

4.1 Ausland

Studierende, die das Praktikum im Ausland absolvieren, sind nicht an den Praktikumsvertrag der SHL gebunden, da die Bedingungen des L-GAV im Ausland keine Gültigkeit besitzen. Der Praktikumslohn richtet sich nach den Vertragsparteien und den landesüblichen Ansätzen für Studierende. Alle praxisbegleitenden Unterlagen im Rahmen vom Ausbildungskonzept „concierge myself“ stehen in Englischer Sprache auf dem schulinternen Online Campus www.etc-campus.ch zur Verfügung.

5 Ausbildungsbeitrag

Der Praktikumsbetrieb in der Schweiz leistet einen einmaligen Beitrag von **CHF 1'800.–** pro Praktikum an die Semesterkosten der Studierenden und unterstützt damit die Ausbildung von qualifiziertem Kadernachwuchs.

Dieser Beitrag wird dem Praktikumsbetrieb direkt von der Schule in Rechnung gestellt und darf den Studierenden nicht weiter verrechnet werden.

Bei Praktika im Ausland entfällt die Verrechnung des Ausbildungsbeitrages.

6 Praktikumsbetrieb

Jeder gastronomische Betrieb, unabhängig von der Grösse und der Klassifikation, darf Studierenden der SHL im jeweiligen Fachbereich beschäftigen. Die Studierenden suchen sich die Praktikumsbetriebe selbstständig aus. Es existieren keine Zusammenarbeitsverträge mit Betrieben. Um passende Studierende für ein Praktikum zu finden, stellt die SHL interessierten Arbeitgebern eine Online-Jobbörse zu Verfügung. Der Betrieb benennt einen Praktikumsverantwortlichen. Der Praktikumsverantwortliche im Betrieb verfügt über eine der folgenden Qualifikationen in seinem Fachgebiet:

- Abschluss auf Tertiärstufe (höhere Fachschule, Berufsprüfung, höhere Fachprüfung oder vergleichbare ausländische Ausbildung)
- Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen / Berufsbildner
- oder mindestens 3 Jahre Führungserfahrung im entsprechenden Fachgebiet.

7 Ausbildungskonzept «concierge myself»

Im Rahmen einer weitreichenden Praxisstudie wurden in Gesprächen mit namhaften Hoteliers/Restaurateuren erfasst, welches die täglichen, anspruchsvollen Arbeiten einer Führungspersönlichkeit in der Hotellerie ausmacht. Aus dieser Studie ist ein Kompetenzprofil für den Beruf des Hoteliers/Restaurateurs entstanden. Dabei hat sich gezeigt, dass neben fachlichen, insbesondere die Sozial- und Selbstkompetenzen äusserst wichtig sind.

Aufgrund dessen hat die Schulleitung der SHL entschieden, ein Ausbildungskonzept aufzubauen, das parallel zur fachlichen Ausbildung erfolgt und zum Ziel hat, diese Schlüsselkompetenzen zu fördern.

Gemeinsam mit dem von der SHL definierten Coach wurden folgende fünf Schlüsselkompetenzen ausgearbeitet:

- Verantwortungsvolles Agieren im Team
- Nachhaltiges Managen der eigenen Ressourcen
- Kundenkontakt professionell gestalten
- Mitarbeitende wertschätzend führen
- Veränderungen erfolgreich umsetzen

Während dem Semester an der SHL:

Das im Schuljahr 2014/2015 entwickelte Programm besteht in einem ersten Teil aus virtuellen Lerneinheiten, die sowohl im Frontal- als auch Selbststudium mit den Studierenden behandelt werden und konkrete Techniken, Tipps und Hilfsmittel für die Berufspraxis liefern. Während dem Studium an der SHL finden pro Lernwelt 3 Online-Wissenstests statt, um überprüfen zu können, ob die Studierenden die Theorien verstanden haben. Die Resultate der Onlinetests werden in die persönlichen Kompetenzraster der Studierenden eingelesen, als **erster Teil** des Kompetenzrasters/Leistungsnachweises.

Für die Studierenden wird einmal pro Semester ein Kaminfeuergespräch organisiert mit aus-erwählten Koryphäen/Profis aus den jeweiligen Kompetenzfeldern, um den Studierenden den Stellenwert der überfachlichen Kompetenzen näher zu bringen.

Während der Praktikumszeit im Betrieb:

Der Studierende hat gemeinsam mit dem Praktikumsverantwortlichen innerhalb der ersten zwei Wochen 3 konkrete Ziele im Bereich Fach- bzw. Methodenkompetenzen und 3 Ziele im Bereich Selbst- und Sozialkompetenzen für die Praktikumszeit zu definieren. Ebenfalls ist der Praktikumsverlauf durch den Praktikumsverantwortlichen zu bestimmen. Das Dokument «Zielsetzungen/Praktikumsverlauf» ist vom Studierenden an die SHL einzureichen.

Während dem Praktikum ist der Studierende verpflichtet, im Sinne eines virtuellen Tagebuches während den 5 Monaten 3 Beiträge auf den schulinternen Campus hochzuladen. Die Werk-schau dient der Reflexion sowie der Zielerreichung. Die Studierenden erläutern Schritt für Schritt ihre Entwicklung im fachlichen sowie sozialen Bereich, was sie erlebt haben und die Erkenntnisse daraus.

Richtlinien für die Fachpraktika

Kurz vor Abschluss des Praktikums qualifiziert der Praktikumsverantwortliche den Studierenden mit dem von der Leitung Praktika vorgegebenen Kompetenzraster «Fremdeinschätzung». Der Studierende qualifiziert sich mit dem von der Leitung vorgegebenen Kompetenzraster «Selbsteinschätzung». Die Ergebnisse werden gemeinsam in Form eines Qualifikationsgespräches vor Ende des Praktikums besprochen. Die Resultate von Selbst- und Fremdeinschätzung fließen als **zweiter Teil** in den persönlichen Kompetenzraster/Leistungsnachweis der Studierenden ein.

Vor Ende des Studiums an der SHL:

Im Semester 5 Unternehmensführung findet vor Abschluss des Studiums ein eintägiges Schlussassessment statt. Die Resultate fließen **als dritter Teil** in das Endprodukt, den persönlichen Kompetenzraster/Leistungsnachweis des Studierenden, ein.

Das Ausbildungskonzept „concierge myself“ wurde im Schuljahr 2015/2016 erstmals in den Bildungsgang SHL integriert in den Semestern Küche/Produktion, Empfang/Administration und Betriebswirtschaft. Ab dem Schuljahr 2016/2017 werden in allen fünf Semestern die überfachlichen Kompetenzen geschult.

8 Praktikumsbegleitende Unterlagen

Für den Praktikumsablauf im Rahmen des Ausbildungskonzeptes «concierge myself» existiert ein Praxisauftrag, der die Studierenden während allen Fachpraktika begleitet. Der Ablauf des Praktikums ist wie folgt definiert:

- a) Das Dokument «**Praktikumsvertrag**» ist **vor Beginn** des Praktikums an die Leitung Praktika/Coach einzureichen.
- b) Der Praktikumsbetrieb definiert zusammen mit dem Studierenden das Dokument «**Zielsetzungen/Praktikumsverlauf**». Nach Beginn des Praktikums hat der Studierende dafür **2 Wochen Zeit**, mit dem Praktikumsverantwortlichen das Dokument auszufüllen und an die Leitung Praktika/Coach einzureichen.
- c) Während der Praktikumszeit hat der Studierende in Form einer **Werkschau 3 Beiträge zu leisten**. Es ist keine Form vorgeschrieben und für den schulinternen Online Campus www.etc-campus.ch sind alle gängigen, elektronischen Varianten möglich (Video, Audio, PDF, usw.)
- d) Vor Ende der Praktikumszeit qualifiziert der Praktikumsverantwortliche den Studierenden anhand des Dokumentes «**Fremdeinschätzung**» gemäss Praktikumsordnung 6.2.3. In dieser Fremdeinschätzung geht es ausschliesslich darum, den Studierenden in seiner fachlichen, methodischen und prioritär in der sozialen Kompetenz zu beurteilen. Der Studierende ist angehalten, zeitgleich das Dokument «**Selbsteinschätzung**» auszufüllen. Die Inhalte der Fremd- und Selbsteinschätzung sind identisch. Anschliessend werden die Ergebnisse der Fremd- und Selbsteinschätzung gemeinsam in Form eines Qualifikationsgesprächs vor Ende des Praktikums besprochen und der Studierende hat beide Dokumente **vor Eintritt in das nächste Semester** an die Leitung Praktika/Coach einzureichen.

Luzern, Schuljahr 2016/2017

SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE LUZERN

Simone Rogge-Akermann
Leiterin Praktika / Coach
simone.rogge@shl.ch

9 Praktikum Küche/Produktion

Das Ausbildungsprogramm des Semesters Küche/Produktion beinhaltet folgende Bereiche:

- Küchenorganisation / -technik
- Menüplanung/Angebotsgestaltung
- Ernährung
- Produktekenntnis
- Produktion
- Kalkulation
- Qualitätssicherung/Lebensmittelhygiene:
Hygiene im Alltag
Bakteriologie
Lebensmittelsicherheit (HACCP)

Semesterziele

- Grundlagenkenntnisse im Bereich Küche/Produktion erarbeiten
- Qualitätsmerkmale kennen, Verarbeitungswege (Produktion – Verarbeitung – Zubereitung – Entsorgung) aufzeigen
- Zubereitungsmethoden erläutern und ausführen
- Verpflegung (Snacks – Menü – Buffet – Speisekarten) aufzeigen
- Inhaltsstoffe auseinanderhalten, Kalkulationsmethoden kennen lernen und über EDV-Kalkulationsprogramm umsetzen
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -sicherheit (HACCP) in der Küchenorganisation umsetzen

Mögliche Einsatzbereiche

- Kalte Küche / Warme Küche (à la carte)
- Patisserie
- Produktionsküche
- Catering / Bankette
- Einkauf / Angebotsplanung

Dem Studierenden dürfen nur Aufgaben übertragen werden, die im Zusammenhang mit seiner Ausbildung innerhalb des jeweiligen Fachbereiches stehen.

10 Praktikum Restauration

Das Ausbildungsprogramm des Semesters Restauration beinhaltet folgende Bereiche:

- Serviceorganisation/-technik
- Bankettorganisation
- Material- und Produktekenntnis
- F&B Management (Warenweg)
- Angebotsgestaltung
- Kalkulation
- Oenologie / Getränkelehre
- Qualitätssicherung / Lebensmittelgesetzgebung
- Anpreisung und Deklaration

Semesterziele

- Grundlagenkenntnisse im Bereich Restauration erarbeiten
- Serviceabläufe kennen lernen, anwenden und umsetzen
- Verkaufstechniken kennen lernen und einsetzen
- Trends in der Gastronomie erkennen und initialisieren
- Den Warenweg vom Einkauf, über Lagerung, Produktion, Verkauf bis zur Analyse kennen lernen und anwenden können
- Detaillierte Produktkenntnisse in den Bereichen Oenologie, Getränkekunde und Luxusgütern (z.B. Zigarrendegustation)

Mögliche Einsatzbereiche

- Restauration (à la carte)
- Bankette
- Frühstücksservice
- Bar
- Room Service
- Events und Caterings (im operativen Bereich)
- Systemgastronomie

Dem Studierenden dürfen nur Aufgaben übertragen werden, die im Zusammenhang mit seiner Ausbildung innerhalb des jeweiligen Fachbereiches stehen.

11 Praktikum Empfang/Administration

Das Ausbildungsprogramm des Semesters Empfang/Administration beinhaltet folgende Bereiche:

- Front Office, Gästebuchhaltung / Protel
- Rechnungswesen
- Informatik
- Englisch/Korrespondenz
- Recht
- Qualitätssicherung
- Revenue & Yield Management

Semesterziele

Front-Office, Gästebuchhaltung / Protel

Organisation und Aufbau des Front Office Bereiches kennen lernen, Schnittstellen innerhalb der Betriebsorganisation aufzeigen, Arbeitsabläufe nachvollziehen, Gästebuchhaltung / Protel schrittweise aufbauen und umsetzen.

Rechnungswesen

Einordnung der Begriffe Kalkulation, Betriebs- und Finanzbuchhaltung in das Rechnungswesen. Kontierungen, Buchungen bis und mit Jahresabschlüssen erstellen und interpretieren können. Erstellen und Lesen von Bilanzen und Erfolgsrechnungen, Berechnen und Interpretieren der wichtigsten Kennzahlen im Food und Beverage, Mehrwertsteuerabrechnungen erstellen, Lohnabrechnungen verbuchen.

Informatik

Vernetztes Anwenden der Programme Textverarbeitung, Tabellenkalkulation und Präsentation.

Englisch/Korrespondenz

Vermittlung von Mittelstufenkenntnissen auf der Basis des Cambridge First Certificates für den mündlichen und schriftlichen Gebrauch im Beruf (Verkaufsgespräche, Konversation und Korrespondenz mit Gästen und Geschäftspartnern). Aufbaukenntnisse Grammatik, Wortschatzerweiterung im Bereich ‚Business‘ erarbeiten sowie Einführung in Hotelkorrespondenz.

Recht

Die rechtlichen Grundlagen sowie die Organisation des Staates Schweiz kennen. Grundbegriffe aus Zivilgesetzbuch (ZGB) und Obligationenrecht (OR) verstehen und einordnen können, insbesondere im Hinblick auf die im Gastgewerbe relevanten Verträge. Die rechtliche Beziehung zwischen Gast und Hotelier/Restaurateur richtig analysieren und praktisch relevante Fragen beantworten können.

Qualitätssicherung

Aufbau- und Ablauforganisation des Bereiches Hauswirtschaft kennen lernen, Schnittstellen nachvollziehen können, betriebswirtschaftliche Bedeutung erkennen.

Werkzeuge und Kenntnisse erarbeiten, um in einem Betrieb Hygienekonzepte erarbeiten und deren Umsetzung überwachen zu können, sowie die Massnahmen zur Verhütung von Schädlingsbefall aufzeigen.

Revenue & Yield Management

Die Studierenden werden mit den Grundlagen vertraut gemacht, auf denen modernes Revenue Management basiert. Neben den theoretischen Basiskonzepten werden auch praktische Anwendungen, wie beispielsweise der „Demand Calendar“ sowie die wichtigsten Kennzahlen vermittelt.

Mögliche Einsatzbereiche:

- Réception/Empfang
- Night Audit
- Gästebetreuung/Conciergerie
- Hauswirtschaft
- Rooms Division

Dem Studierenden dürfen nur Aufgaben übertragen werden, die im Zusammenhang mit seiner Ausbildung innerhalb des jeweiligen Fachbereiches stehen.