

ERKLÄRUNG ZU DEN PRAKTISCHEN SEMESTERN

AUFBAU

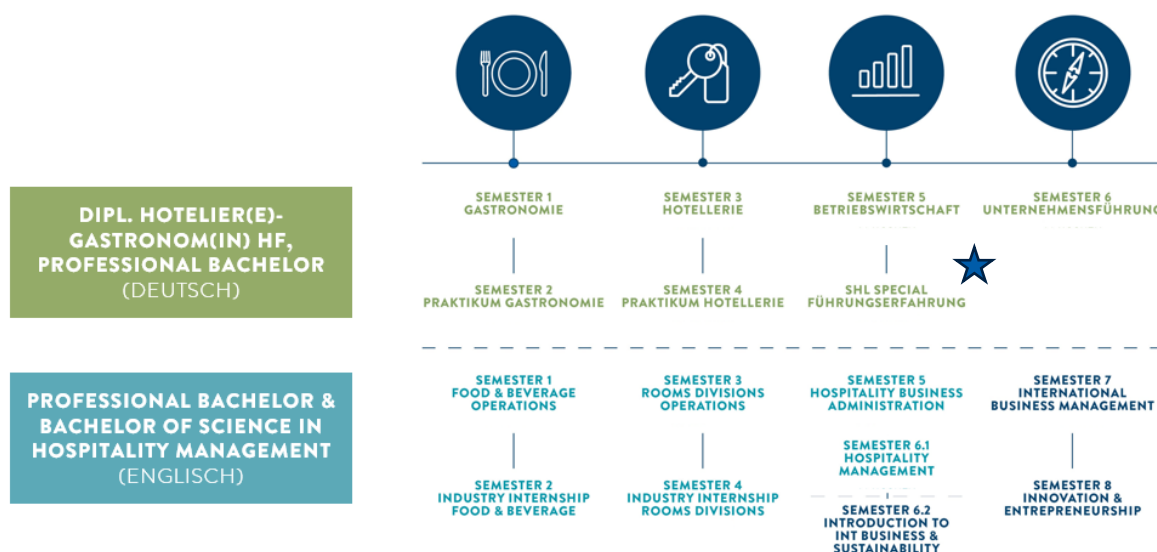
Ein wesentlicher Bestandteil der praxisorientierten Ausbildung an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern sind die praktischen Semester sowie das Management Trainee. Während dieser Praxiseinsätze sammeln die Studierenden wertvolle Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie und wenden das im Studium erworbene Wissen, direkt in der Praxis an.

Die Studierenden absolvieren nach dem 1. Semester (Gastronomie) sowie nach dem 3. Semester (Hotellerie) jeweils ein praktisches Semester im entsprechenden Fachbereich. Studierende in der Ausbildung zum dipl. Hotelier -Gastronom(in) - deutscher Studiengang - müssen zudem nach dem 5. Semester (Betriebswirtschaft) mindestens sechs Monate Management- bzw. Führungserfahrung nachweisen.

Die praktischen Semester sind ein obligatorischer Bestandteil des HF-Studiengangs. Sie ermöglichen den Studierenden, die während des Studiums erworbenen Kenntnisse in der Praxis anzuwenden und zu vertiefen sowie wertvolle Berufserfahrung in der Schweiz oder im Ausland zu sammeln. Praktische Berufserfahrung zählt zu den wichtigsten Kriterien, die Unternehmen bei der Rekrutierung zukünftiger Mitarbeitender berücksichtigen.

Die Studierenden sind selbst für die Organisation ihrer Praktika verantwortlich. Unternehmen können das ganze Jahr über Praktikumsstellen und Management Trainees oder Festanstellungen anbieten. Die Studierenden sind zudem dafür verantwortlich, den Beginn ihres Praktikums entsprechend zu planen und bei Bedarf den Einstieg in das nächste Semester zu verschieben.

ÜBERBLICK ÜBER DIE SEMESTER



SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Adligenswilerstrasse 22 | CH-6006 Luzern

+41 41 417 33 33 | info@shl.ch | www.shl.ch

Semester 2 Praktikum Gastronomie

Mindestdauer: 6 Monate / 24 Wochen

Semesterende an der SHL: Februar, April, Juli, November

Mögliche Einsatzbereiche in der Küche

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

Mögliche Einsatzbereiche in der Restauration

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



Semester 4 Praktikum Hotellerie

Mindestdauer: 6 Monate / 24 Wochen

Semesterende an der SHL: März, Juli, Dezember

Mögliche Einsatzbereiche im Rooms Division Bereich

- Front Office/Reception
- Night Audit
- Guest Service/Concierge Service
- Reservation
- Housekeeping
- Facility Management
- Rooms Division

SHL Special – Führungstätigkeit / Management Trainee (nur für den deutschen Bildungsgang)



Mindestdauer: 6 Monate / 24 Wochen

Semesterende an der SHL: März, Juli, Dezember

Führungserfahrung sammeln die SHL-Studierenden in verschiedenen Positionen: Sie führen Mitarbeitende, leiten ein Projekt, sind für eine Abteilung verantwortlich, verfolgen die Vertiefung in einem Fachbereich oder lancieren ihr eigenes Start-Up.

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Adligenswilerstrasse 22 | CH-6006 Luzern

+41 41 417 33 33 | info@shl.ch | www.shl.ch

Die Anstellung findet innerhalb der Hotellerie/Gastronomie statt und kann nur bei bereits erreichter Anzahl Berufsmonate in ein anderes Gewerbe verlagert werden.

Mögliche Einsatzgebiete und Funktionen:

- Betriebsassistent
- Chef de Service / Stv. Restaurantleitung
- Assistant Front Office Manager/Stv. Front Office Manager
- Management Trainee Finanzen
- Management Trainee HR
- Management Trainee Marketing/Sales
- Assistant Event/Seminar/Bankett
- Gründung des eigenen Start-Up innerhalb der Hotellerie/Gastronomie, Tourismus

PRAKTIKUMSORDNUNG UND REGLEMENTE

Alle wichtigen Informationen zu den Praktikumsbestimmungen finden Sie in den Dokumenten auf unserer Website (www.shl.ch/de/studium/informationen/downloads). Die praktischen Semester müssen abgeschlossen sein, bevor die Studierenden in das jeweils nächste Semester eintreten können.

SHL JOB PLATFORM

Mit unserer Jobbörse (www.shl.ch/de/jobs) bieten wir allen interessierten Unternehmungen sowie unseren Studierenden und Absolventen eine sehr erfolgreiche Plattform für Stellenangebote in allen Bereichen. Sie haben die Möglichkeit, Ihre Ausschreibungen mit allen wichtigen Details eigenständig zu publizieren:

- Registrieren Sie sich als Unternehmung
- Ausschreibungen für Praktika sind kostenlos, Festanstellungen und Führungspositionen sind kostenpflichtig
- Die Ausschreibungen werden durch die SHL geprüft und innerhalb von einem Werktag freigeschaltet

Tipp: Es ist auch möglich, PDF's hochzuladen. Wichtig ist dabei, dass ein Coverbild gesetzt wird.

Positionen und Kosten

Sobald Sie ein Unternehmungsprofil erstellt haben (Registrierung), werden die Kosten für die verschiedenen Positionen aufgelistet. Hier die Übersicht:

Basic

	1x Standard-Inserat
Kosten	100 Credits (CHF 100.00)
Laufzeit	1 Monat
Typ	Vollzeit, Temporär
Verlängerung	Pro Monat + 50 Credits

Führungstätigkeit

	1x Standard-Inserat
Kosten	200 Credits (CHF 200.00)
Laufzeit	1 Monat
Typ	Vollzeit, Temporär
Verlängerung	Pro Monat + 100 Credits

Praktika

	1x Praktikum-Inserat
Kosten	gratis
Laufzeit	2 Monate
Typ	Praktikum
Verlängerung	unlimitiert

SHL KARRIERETAGE

Die SHL Karrieretage (www.shl.ch/de/events/karrieretag) werden dreimal jährlich durchgeführt und bringen Unternehmungen aus der Hotellerie und Gastronomie mit talentierten Studierenden sowie Alumni zusammen. Sie bieten eine ideale Plattform, um Praktikumsplätze, Einstiegspositionen für Absolventinnen und Absolventen sowie langfristige Karrieremöglichkeiten zu präsentieren.

- Die SHL Karrieretage finden im Februar, Mai und September statt
- Die Aussteller:innen werden vor Ort an der SHL platziert
- Zeitgleich finden Online-Präsentationen für weltweite Unternehmungen statt (30 – 45 minütige Online-Präsentationen von 10.15 bis 15.30 Ortszeit)
- Die Online-Präsentationen können auf Deutsch oder Englisch gehalten werden und werden über MS Teams abgewickelt.

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Adligenswilerstrasse 22 | CH-6006 Luzern
+41 41 417 33 33 | info@shl.ch | www.shl.ch