

Praktikumsinformation FW Wörgl

Pflichtpraktikum:

- Zeitrahmen: in den Sommerferien zwischen 2. Und 3. Klasse der Fachschule
- Dauer: 2 Monate (mind. 8 volle Wochen), vollbeschäftigt
- Letzter Schultag der 2. Klassen: 29.05.2019
- Schulbeginn im Herbst: Donnerstag, 05.09.2019

Betriebe:

- gehobene Hotellerie und Gastronomiebetriebe
- Büro und Verwaltung, Reisebüro, Bank, Spedition, ...
- Sozialbetriebe

Information zum Praktikum in Hotellerie und Gastronomie:

Bei Absolvierung eines dreimonatigen Praktikums in der Gastronomie und Hotellerie erhält man die Zusatzberechtigung einen touristischen Betrieb zu eröffnen oder zu leiten (Ersatz der früheren Konzessionsprüfung) - sonst sind nach der Matura 24 Monate einschlägige Berufserfahrung in der Gastronomie zu leisten.

Formulare:

- Die entsprechenden Formulare sind auf unserer Homepage erhältlich.
- Die Bewilligung einer Praktikumsstelle erfolgt durch die Schule

Arbeitsrechtliche Bestimmungen:

- Praktikanten-Arbeitsvertrag in Vollzeitbeschäftigung.
- Angemeldet beim Krankenversicherungsträger.
- Entlohnung in Gastronomie und Hotellerie laut Kollektivvertrag (im Service laut 2. Lehrjahr, in Küche oder Rezeption laut 1. Lehrjahr).
- Arbeitszeit: vollbeschäftigt .
- Tägliche Arbeitszeit nicht mehr als 8 Stunden .
- Wöchentliche Arbeitszeit nicht mehr als 40 Stunden.
- Überstunden sind verboten, wenn trotzdem ab und zu Überstunden geleistet werden müssen sie mit einem Zuschlag von 50 % abgegolten werden.
- Praktikant/innen dürfen höchstens bis 23:00 Uhr arbeiten, anschließend muss eine 12-stündige Nachtruhe eingehalten werden bis zum nächsten Arbeitsbeginn.
- Spätestens nach 6 Arbeitsstunden muss eine halbstündige Pause eingehalten werden.
- Pro Woche zwei zusammenhängende freie Tage, jeder zweite Sonntag ist arbeitsfrei.
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld müssen anteilmäßig ausbezahlt werden.
- Du kannst beim Finanzamt eine Arbeitnehmerveranlagung durchführen.
- Die Familienbeihilfe erhalten deine Eltern auch während des Praktikums, sofern dein Jahreseinkommen brutto € 10.000,- nicht überschreitet
- Für Schäden, die du bei der Arbeit dem Betrieb oder einem Gast zufügst, bist du haftbar. Kläre mit deinen Eltern, ob du haftpflichtversichert bist.

Vorlage zur Erstellung der Praktikumsmappe

Deckblatt: PRAKTIKUMSSMAPPE
Schüler/in: Vorname, Familienname
Geburtsdatum
Adresse
Handynummer
E-Mail-Adresse

Praxisbetrieb: Name des Unternehmens
Adresse
Kontaktperson
Telefonnummer
E-Mail-Adresse
Webseite

Praktikumszeit (von – bis)
Ergibt Praktikumswochen (ganze Wochen + Tage)

Inhalt der Praktikumsmappe: (Auswahl, was für meinen Betrieb zutrifft)

- Beschreibung des Betriebes: – (ca. 1 Seite)
 - Art des Betriebes, Größe, Restaurantplätze, Zimmer- od. Bettenzahl, Zahl der Mitarbeiter, Ausstattung, Besonderheiten, ...
 - Rechtsform des Unternehmens, Gründungsjahr, gewerberechtliche Voraussetzungen, Ausbildung des Unternehmers, ...
 - Marketingmaßnahmen des Betriebes, Produkte, Dienstleistungen, Preise, ...
 - Webseite, Marktforschung, ...
 - Zielgruppe Kunden
 - Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter, ...

- Tätigkeitsbericht über meine Aufgaben im Betrieb: Arbeitsplatz, Arbeitszeiten, Tagesablauf, freie Tage, Überstunden, geleistete Arbeiten – (ca. 1-2 Seiten)

- Mein persönliches Feedback zu meinem Praktikum: (ca. 1-2 Seiten)
 - Arbeitsklima, Ansprechpartner, Verhältnis zu Mitarbeitern und Vorgesetzten,
 - Probleme/Konflikte und deren Bewältigung,
 - positive und negative Erfahrungen,
 - waren meine Schulkenntnisse anwendbar oder was hat mir gefehlt?
 - was habe ich persönlich profitiert?
 - Kuriose Zwischenfälle
- Beilagen: z. B. Prospekte, Speisepläne, Menükarten, Hotelzeitung, Fotodokumentation etc.
- Kopie des Praktikumsvertrages
- Kopie meines Arbeitszeugnisses bzw. der Arbeitsbestätigung
- Kopie Anmeldung Krankenkasse mit Wochenstundenzahl
- Kopie Abmeldung Krankenkasse
- Kopie Arbeitsbescheinigung AMS (freiwillig)
- Kopie Lohnabrechnung (freiwillig)
- Kopie der handschriftlichen Arbeitszeitaufzeichnung

**Die Praktikumsmappe ist bis 12. September 2019
beim Klassenvorstand abzugeben.**

Die Praktikumspräsentation erfolgt im Herbst in BW.

Kontakt Daten bei gravierenden Problemen:

* Frau FV Dipl.-Päd. Bettina Bergmann (b.bergmann@tsn.at)

* Frau Dir. Mag. Helga Dobler-Fuchs (h.dobler-fuchs@tsn.at)

* Herr Mag. René Fleichaus (r.fleichaus@tsn.at)

Viel Erfolg und eine schöne Zeit im Praktikum
Bettina Bergmann
Fachvorständin