I / 1. Anhang 1 Praktikumsrichtlinien

I / 2. Grundlagen

1 Die vorliegenden Praktikumsrichtlinien basieren auf dem Leitbild und Schulreglement der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF gültig ab 1. März 2022, insbesondere dessen Abschnitt III/3.

2 Als Praktika gelten Einsätze von Studierenden in Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie. Sie stehen in direktem Zusammenhang mit den Inhalten des Bildungsganges und vermitteln einschlägige berufliche und persönliche Kompetenzen und Erfahrungen.

3 Die Praktika sind im Rahmen des Konzepts der dualen Ausbildung (enge Verknüpfung von Theorie und Praxis) vom Rahmenlehrplan für den schulischen Vollzeitlehrgang zwingender und wichtiger Teil der Ausbildung.

4 Die Praktika basieren auf den bisherigen Ausbildungen und Erfahrungen, d.h. sie sind im Rahmen der vorliegenden Richtlinien individuell zu konzipieren.

5 Studierende im berufsbegleitenden Lehrgang absolvieren kein Praktikum, da für sie gemäss RLP parallel zur Ausbildung durchgehend eine Berufstätigkeit in Gastronomie oder Beherbergung von mindestens einem 50%-Pensum vorausgesetzt wird und die praktische Erfahrung so erlangt werden kann.

I / 3. Anzahl, Umfang und Arten der Praktika

6 Studierende im Vollzeitlehrgang mit einschlägigem EFZ absolvieren ein Praktikum im Semester 4 von rund 18 bis 24 Wochen (mind. 720 Lernstunden). Studierende im Vollzeitlehrgang ohne einschlägigem EFZ absolvieren 3 Praktika im Semester 2, 4 und 6 von jeweils rund 18-24 Wochen (mind. 1800 Lernstunden).

7 Die Praktika können in einem Betrieb stattfinden, in dem bereits gearbeitet oder schon ein Praktikum absolviert wurde. Es sollte jedoch eine weiterführende Tätigkeit mit einem neuen Verantwortungsbereich sein.

I / 4. Operatives Praktikum I

8 Die Schule entscheidet aufgrund der Vorbildung der Studierenden über den Praktikumsinhalt. Am Ende des Operatives Praktikum I soll der Studierende zwischen 18 und 24 Wochen Erfahrung in den Bereichen Küche, Service, Housekeeping oder Front Office aufweisen.

9 In der Regel ist Voraussetzung, zu Beginn des Operatives Praktikum I, die Absolvierung des Semester 1 (Operative Gastronomie & Hotellerie (20 plus 1 Woche).

10 Das Operatives Praktikum I kann im Ausland absolviert werden, sofern
a) der Studierende selber eine Stelle findet und einen Vertrag mit dem Betrieb schliesst und
b) die von der Schule geforderten Bildungsanforderungen erfüllt werden.

11 Je nach Vorbildung oder Berufserfahrungen des Studierenden, kann die Schule, gestützt auf Randziffer 57 des Leitbildes und Schulreglements, das Operative Praktikum I ganz oder teilweise erlassen.

I / 5. Operatives Praktikum II

12 Je nach Vorbildung oder Berufserfahrungen in der Hotellerie/Gastronomie gelten für das Operatives Praktikum II die folgenden Richtlinien:

13 Studierende mit einschlägigem EFZ können das Praktikum grundsätzlich nicht im gelernten Beruf absolvieren, sondern müssen das in einem anderen Bereich tun. Dies bedeutet z.B., dass der gelernte Koch EFZ sein Praktikum im Service oder Frontoffice abhalten muss. Nach Absprache mit der Schulleitung und entsprechendem Leistungsausweis kann der Studierende mit einschlägigem EFZ das operative Praktikum II auch als Führungs-Praktikum oder in branchenverwandten Bereichen absolvieren.

14 Studierende ohne abgeschlossene Berufslehre in der Hotellerie/Gastronomie:
Grundsätzlich wird das Praktikum in einem anderen Bereich wie im Operativen Praktikum I absolviert. Der Inhalt richtet sich nach den bisherigen Erfahrungen des Studierenden in diesen Bereichen und den Vorkenntnissen aus dem Operativen Praktikum I und wird im persönlichen Gespräch mit der Praktikumsbetreuerin individuell festgelegt. Im Fall von unterschiedlichen Ansichten entscheidet die Schulleitung endgültig.

15 Operatives Praktikum II im Ausland:
Das Operatives Praktikum II kann im Ausland absolviert werden, sofern

a) der Studierende selber eine Stelle findet und einen Vertrag mit dem Betrieb schliesst und die von der Schule geforderten Bildungsanforderungen erfüllt werden.
b) Die Schule übernimmt in diesem Fall keine Verantwortung.

I / 6. Führungs-Praktikum

16 Die Schule entscheidet, aufgrund der Berufserfahrung, des Studierenden über den Praktikumsinhalt. Ziel im Führungs-Praktikum ist, dass der Studierende die erlernten Führungskompetenzen in der Praxis vertiefen und umsetzten kann. Das Führungs-Praktikum dauert in der Regel zwischen 18 und 24 Wochen. Dabei ist entscheidend, dass die geforderte Anzahl Lernstunden mind. 1800 über alle Praktika erfüllt wird.

17 Das Führungs-Praktikum kann im Ausland absolviert werden, sofern

a) der Studierende selber eine Stelle findet und einen Vertrag mit dem Betrieb schliesst und
b) die von der Schule geforderten Bildungsanforderungen erfüllt werden.

18 Je nach Vorbildung oder Berufserfahrungen des Studierenden kann die Schule, gestützt auf Randziffer 57 des Leitbildes und Schulreglements, das Führungs-Praktikum ganz oder teilweise erlassen.

I / 7. Vermittlung und Betreuung

19 Die Schule (in der Person der Praktikumsbetreuer:in) ist bei der Suche nach einer Praktikumsstelle behilflich. Voraussetzung ist die aktive Kooperation des Studierenden. Eine Garantie zum Erhalt einer Praktikumsstelle kann nicht abgegeben werden.

20 Für die einzelnen Praktikumsstellen werden spezifische Anforderungen an die Studierenden gestellt. Dies können z.B. besonders hohe Anforderungen an die Persönlichkeit sein, spezifische und fundierte Kenntnisse am PC oder ausgewählte Fremdsprachenkenntnisse. Werden die für eine Praktikumsstelle erforderlichen Kenntnisse nicht erbracht, wird den Studierenden mitgeteilt, in welchen Bereichen sie ihre Kenntnisse verbessern müssen, um sich für eine bestimmte Praktikumsstelle zu qualifizieren.

21 Für die Praktikumsfindung richtet sich die Schule insbesondere auch nach den Anforderungskriterien, den Vorkenntnissen der Studierenden, dem Angebot der Partnerbetriebe, deren Teamstrukturen und der allgemeinen wirtschaftlichen Lage.

22 Die Schule ist das Bindeglied zwischen den Studierenden und den Praktikumsbetrieben. Die Praktikumsbetreuer:in kann sich nach dem Ausbildungsstand erkundigen oder diese bei Bedarf einfordern.

23 Die Schule hat bei allfälligen Konflikten lediglich eine vermittelnde Funktion. Im Grundsatz gilt aber: Konfliktlösung ist eine zentrale Anforderung an zukünftige Führungskräfte und damit Aufgabe eines jeden einzelnen.

24 Sollte der Studierende sich seine Praktikumsstelle selbst suchen, hat sich der Studierende mit der Schule abzusprechen. Die Bildungsanforderungen werden durch die Schule bestimmt und müssen in jedem Fall erfüllt sein.

I / 8. Anforderungen an den Praktikumsbetrieb

25 Der Praktikumsbetrieb muss eine Partnervereinbarung mit der Schule unterzeichnet haben, ansonsten wird das Praktikum nicht als solches anerkannt. Diese Bestimmung gilt unabhängig davon, ob die Praktikumsstelle von der Schule vermittelt oder vom Studierenden selbst gesucht wurde.

I / 9. Allgemeine Bestimmungen

26 Vorkommnisse, welche die persönliche Integrität des Studierenden betreffen, sind der Schule umgehend zu melden.

27 Der Praktikumsbetrieb und der Studierende erarbeiten und vereinbaren in jedem Fall einen Ausbildungsplan. Dieser wird der Schule zur Kenntnisnahme vorgelegt und ist Bestandteil des Praktikumsvertrags. Die Schule bemüht sich den Praktikumsbetrieb anzuhalten, sich an die in der Ausbildungskontrolle vorgegebenen Richtlinien zu halten und die erforderlichen Qualifikationen mit dem Studierenden durchzuführen.

I / 10. Inkrafttreten

28 Die vorliegenden Praktikumsrichtlinien treten im 1. März 2022 in Kraft.

Hotelfachschule Zürich HF

Mark Urech Vizedirektor/ Leiter Ausbildung	Corina Wälchli Leiterin Administration	Adrian Aeschlimann Stv. Leiter Ausbildung