



Anlage zum Praktikumsvertrag

Zwischen Betrieb: _____ und

Praktikant/in: _____

Folgende Ausbildungsinhalte werden vermittelt:

Organisationsaufgaben (z.B. Bedarfsermittlung, Einkauf, Warenannahme, Lagerung, Ausgabe und deren Kontrollmethoden, Grundzüge der Angebotsgestaltung von Produkten und Dienstleistungen, Herstellungsprozesse für Speisen, Getränke oder Mahlzeiten, Dienstleistungsangeboten, Arbeitsplanungen und Arbeitsplatzorganisation, Qualitätsmanagement des Betriebes, Werbung für fachrichtungsspezifische Produkte und Dienstleistungen sowie Vermarktungsstrategien)

Grundprinzipien der Hygiene – und Sicherheitsverordnungen (z.B. Hygienemaßnahmen, Sicherheitshinweise, Teilnahme an Mitarbeiterschulungen nach der Lebensmittelhygieneverordnung, Überwachung der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene, Abfallentsorgungssysteme, Umweltmanagement)

Dienstleistungen in verschiedenen Arbeitsbereichen (z.B. Herstellung von Speisen und Getränken, Einsatz von betriebstypischen Geräten, Durchführung professionell geplanter Reinigungs- und Pflegemaßnahmen, Präsentation von Waren und Dienstleistungen, Ausführung von betriebstypischen Dienst- und Serviceleistungen, Raum- und Tischgestaltung)

Nachfolgend aufgeführter Ausbildungsinhalt wird in Kooperation mit dem unten genannten Betrieb vermittelt:

Ausbildungsinhalt	Name und Anschrift des Betriebes	Zeitraum

Ort und Datum

Unterschrift des Betriebes

Unterschrift des Praktikanten/der Praktikantin