

Ablaufplan

Schülerpraktikum

4 Wochen

Lehrberuf Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie



Flensburg

Ausbildungsinhalte

Während der 1. Praktikumwoche lernen die Praktikanten im Betrieb beispielsweise:

Lobby

- Begrüßen der Gäste
- Sauberhalten der Tische nach Burger King Standard
- Abräumen der Tablettwagen
- Absolutes Einhalten der Mülltrennung
- Bekanntmachung mit Hygienevorschriften
- Bekanntmachung mit Umweltschutzvorschriften
- Einhaltung eines sauberen Restaurants nach Burger King Standard

Während der 2. Praktikumwoche lernen die Praktikanten im Betrieb beispielsweise:

Küche

- Sicherheit- und Gesundheitsschutz
- Einsetzen von Geräten und Maschinen
- Welche Arbeitsschritte zu bewältigen sind und wie man sinnvoll plant
- Wie unsere Rezepturen zusammengestellt sind und worauf man bei der Zubereitung achtet
- Arbeiten am Herz des Betriebes (der Broiler)
- Wie man unsere Produkte am Board zubereitet
- Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Beachtung MHD
- Einhaltung von HACCP

Während der 3. Praktikumwoche lernen die Praktikanten im Betrieb beispielsweise:

Counter

- Wie man sich als Verkäufer den Gästen gegenüber verhält, die begrüßt und angemessen über das Produkt informiert
- Worauf man bei dem Ausschank von Kalt- und Heißgetränken achten muss
- Worauf ist bei der Qualitätskontrolle von Burger King Pommes zu achten
- Bestücken der Tabletts nach „Standard“
- Einhalten der Bedienerschritte
- Bedienen von Gästen nach „Standard“

Ablaufplan

Schülerpraktikum

4 Wochen



Während der 4. Praktikumwoche lernen die Praktikanten im Betrieb beispielsweise:

Back of the House

- Warenannahme
- Prüfung der Waren auf Menge, Gewicht und sichtbare Schäden
- Warenlagerung
- Prinzip „First in“ „First Out“
- Ordnung und Übersicht im Trockenlager
- Ordnung und Übersicht in den Kühlhäusern
- Temperaturen der Kühlhäusern
- Bearbeitung eines Lieferscheines, z.B.: Wareneingang
- Vorbereitung zur Inventurzählung
- Preparation für die laufende Schicht
- Kostenbewusstsein am Arbeitsplatz

Jeden Mittwoch haben die Praktikanten von 14.00 Uhr bis 15.00 Uhr Unterricht über die Schwerpunkte der Woche beim Ausbildungsleiter.

Für das Praktikum sind an 5 Tagen jeweils 8 Stunden vorgesehen, wobei die gesetzlich zustehenden Pausen in diesen 8 Stunden enthalten sind.

Die Praktikanten erhalten während ihres Praktikums kostenlose Verpflegung.

Eine Vergütung für das Praktikum ist nicht vorgesehen.

An dem Freitag der letzten Praktikumwoche findet ein Abschlussgespräch statt. Es wird für die Zeit des Praktikums eine Praktikumbewertung erteilt.