

Pflichtpraktikum FW / HLW / AL im Rahmen der schulischen Ausbildung

Ziele des Praktikums

- Einblick in die Organisation von Betrieben
- Umsetzung der in der Schule erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten im Berufsalltag
- Kenntnisse über Rechte und Pflichten von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern
- Sicherheit im korrekten Umgang mit Vorgesetzten, Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen
- Persönliche Weiterentwicklung durch Berufserfahrung

Das Praktikum in Betrieben des Tourismus (Hotellerie und Gastronomie) und der Ernährung

- Das Praktikum kann in den Bereichen Küche, Service, Rezeption, Etage und im Bereich der Lebensmittelproduktion abgelegt werden.
- Die praktischen Erfahrungen in einem fach einschlägigen Unternehmen ergänzen die schulische Ausbildung und unterstützen den Lernzuwachs in Küchen- und Restaurantmanagement sowie in Ernährung und Lebensmitteltechnologie.
- Durch die fachliche Vertiefung im Praktikum erfolgt eine sehr gute Vorbereitung auf die praktischen Klausurprüfungen, die in der FW im Anschluss an die 3. Klasse, in der HLW im 4. Jahrgang als Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung und gegebenenfalls im AL im Rahmen der Reife- und Diplomprüfung stattfinden.
- Die persönliche Sicherheit im Umgang mit Menschen nimmt zu.

Das Praktikum in Betrieben der Privatwirtschaft oder in öffentlichen Unternehmen

- Das Praktikum kann in folgenden Bereichen abgelegt werden: Einkauf und Verkauf, Rechnungswesen, Marketing, Büro und Assistenz, Verwaltung.
- Es dient der Umsetzung und Ergänzung von Fachwissen aus den wirtschaftlichen Fächern (Wirtschaftliches Rechnen, Buchhaltung, Betriebswirtschaft).
- Die Erfahrungen und erworbenen Kenntnisse unterstützen das Verständnis für die wirtschaftlichen Fächer im darauf folgenden Schuljahr.
- Der Einblick in den Berufsalltag fördert den Bezug zur Praxis.

Organisation des Praktikums

- Die **Praktikumsbetriebe** werden von den Schülern und Schülerinnen eigenverantwortlich ausgewählt und kontaktiert.
- Die **Praktikumsverträge** (Gastgewerbe und Wirtschaftsbetrieb)
- Zur Klärung, ob der Praktikumsplatz den gesetzlichen Anforderungen entspricht, kann die zuständige Betreuungslehrkraft kontaktiert werden.
- Rechtzeitig vor Ende des Praktikums ist vom Arbeitgeber ein **Praxiszeugnis** unter Angabe von Umfang, Praxisdauer und Tätigkeitsbereichen anzufordern. Das Praktikum ist nicht Bestandteil einer Schulnote.
- Sollte die **Absolvierung des Praktikums gefährdet** sein, ist umgehend die **Schulleitung** zu **informieren**.
- **Ohne die Absolvierung des Pflichtpraktikums ist der positive Abschluss der 3. Klasse in der Fachschule, ein positiver Abschluss des 4. HLW oder des 3. Jahrgangs AL nicht möglich.**

Fachschule:

Die **Praktikumsdauer** umfasst **acht Wochen**.

Das **Schuljahr endet** für die Schülerinnen und Schüler der 2. Fachschulklassen am **letzten Wochentag im Mai** und beginnt ganz normal in der zweiten Septemberwoche.

Bis spätestens **Ende April** des laufenden Schuljahrs muss der **Praktikumsvertrag** beim Klassenvorstand abgegeben werden.

Die Praktikantin bzw. der Praktikant wird laut Kollektivvertrag im Hotel- und Gastgewerbe wie ein Lehrling im 2. Lehrjahr eingestuft und entsprechend entlohnt. Für Privatwirtschaft und öffentliche Unternehmungen gibt es keine gesetzliche Regelung für die Entlohnung.

Am Beginn der 3. Klasse muss ein **Dienstzeugnis**, die **Arbeitszeitaufzeichnungen** bzw. das **Praktikumstagebuch** und ein **Praktikumsbericht** bei der Praxislehrerin abgegeben werden.

Ansprechpersonen:

Bereich Tourismus und Ernährung: Dipl.-Päd. Ursula Huebmer

Bereich Betriebswirtschaft: Mag. Daniela Pfeil-Zeilingner

Aufbaulehrgang:

Die **Praktikumsdauer** umfasst **acht Wochen** und muss **zwischen 1. und 2. Jahrgang und 2. und 3. Jahrgang aufgeteilt** abgelegt werden.

Die Praktikantin bzw. der Praktikant wird laut Kollektivvertrag im Hotel- und Gastgewerbe wie ein Lehrling im letzten Lehrjahr eingestuft und entsprechend entlohnt.

Für Privatwirtschaft und öffentliche Unternehmungen gibt es keine gesetzliche Regelung für die Entlohnung.

Abgabe des **Praktikantenvertrages**, des **Dienstzeugnisses**, der **Arbeitszeitaufzeichnungen** bzw. des **Praktikumstagebuches** und des **Praktikumsberichtes** erfolgt jeweils **im Herbst zu Schulbeginn**.

Ansprechpersonen:

Bereich Tourismus und Ernährung: Dipl.-Päd. Sonja Hamann

Bereich Betriebswirtschaft: OStR Mag. Brigitta Nopp

Höhere Lehranstalt:

Die **Praktikumsdauer** umfasst **drei Monate**.

Das **Schuljahr endet** für die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs am **letzten Wochentag im Mai** und der 4. Jahrgang **beginnt am 1. Montag im Oktober**.

Bis spätestens **Ende April** des laufenden Schuljahrs muss der **Praktikumsvertrag** bei der Praxislehrerin abgegeben werden.

Die Praktikantin bzw. der Praktikant wird laut Kollektivvertrag im Hotel- und Gastgewerbe wie ein Lehrling im dritten Lehrjahr eingestuft und entsprechend entlohnt. Für Privatwirtschaft und öffentliche Unternehmungen gibt es keine gesetzliche Regelung für die Entlohnung.

Am Beginn des 4. Jahrganges muss ein **Dienstzeugnis**, die **Arbeitszeitaufzeichnungen** bzw. das **Praktikumstagebuch** und ein **Praktikumsbericht** bei der Praxislehrerin abgegeben werden.

Ansprechpersonen:

Bereich Tourismus und Ernährung: OSR Dipl.-Päd. Andrea Staltner

Bereich Betriebswirtschaft: Mag. Daniela Pfeil-Zeilinger

Weitere nützliche Informationen:

<https://ooe.arbeiterkammer.at/beratung/bildung/schule/arbeitenindenferien/Pflichtpraktikum.html>