

Informationen zum Betriebspraktikum

Zweijährige Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft

Voraussetzungen zur Erlangung der vollen Fachhochschulreife nach zwei Jahren:

Zur Erlangung der vollen Fachhochschulreife muss

1. der **Bildungsgang erfolgreich** (schulischer Teil der Fachhochschulreife) abgeschlossen werden
2. **24 Wochen berufsfeldbezogene Praktika** absolviert und nachgewiesen (praktischer Teil der Fachhochschulreife) werden. **Die Praktika müssen von der Schule anerkannt werden.**

Allgemeine Informationen zum Praktikum während des Schulbesuchs und vor, während oder nach dem Besuch des Bildungsgangs

Der Praktische Teil setzt sich zusammen aus:

1. Praktika (4 Wochen) **während des Schulbesuchs**, von der Schule betreut

+

2. Selbstorganisierte Praktika (ca. 12 Wochen), unmittelbar **vor, während oder nach** dem Besuch des Bildungsgangs, von der Schule genehmigt

+

3. Fachpraktischer Unterricht (Kochunterricht) + Fachunterricht (bis zu 8 Wochen)

Ablauf

Das von der Schule betreute Betriebspraktikum dauert vier Wochen und findet im Bereich Ernährung und Versorgung ([siehe Betriebsliste](#)) statt.

Die Schülerinnen und Schüler haben **die Pflicht**, sich **selbstständig** um einen Praktikumsplatz zu kümmern. Die Praktikumsvereinbarung muss **vor Antritt des Praktikums von der Schule genehmigt** werden. Erfolgt dieses nicht und wird die Praktikumsvereinbarung **nicht** vor Antritt des Praktikums in der Schule vorgelegt und genehmigt, so kann kein Praktikum stattfinden. Es muss sichergestellt werden, dass es sich um **einen Ausbildungsbetrieb** handelt.

Berufsfeld

Zum Berufsfeld gehören folgende Betriebe:

Hotels, Restaurants, Tagungshäuser, Großküchen (Mensen, Kantinen) und Einrichtungen von Seniorenhäusern; Krankenhäusern, Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Lebensmittel labore, (medizinische) Ernährungsberatungen, Lebensmittelproduzenten und viele mehr.

Voraussetzung ist, dass die Betriebe in dem jeweiligen Beruf ausbilden dürfen! [Empfehlungen finden Sie in der Betriebsliste.](#)

Praktikumsbesuche/ Praktikumsbetreuung

Während des **Blockpraktikums in der Schulzeit** werden die Schülerinnen und Schüler von einer Lehrerin/ einem der Lehrer der Klasse besucht. Während des ganzen Praktikums können Sie sich auch an die Klassenlehrerin wenden. Während des **selbstorganisierten Praktikums** werden Sie **nicht besucht**. Telefonische Rücksprachen mit dem Betrieb und den Praktikanten sind möglich.

Tägliche Arbeitszeit

Die Arbeitszeit der Praktikanten ist an den Tarifvertrag DEHOGA Nordrhein-Westfalen (Hotel- und Gaststättenverband) und die Gewerkschaft NGG gebunden. Aktuell schreibt dieser eine **Wochenarbeitszeit von 39 Stunden** vor. Sollten Ausnahmen vom Betrieb gefordert werden, können diese zwischen Betrieb und Abteilungsleitung Ernährung und Versorgung der Schule abgestimmt werden. Das Praktikum muss **mindestens zwei Wochen** umfassen.

Krankheitstage während des Praktikums

Im Krankheitsfall ist der Betrieb rechtzeitig zu verständigen, d.h. vor Arbeitsbeginn. Auch die Schule muss über das Fehlen informiert werden (z.B. über Teams). Letzteres gilt bei den Praktika während der Schulzeit.

Bei Fehlen von mehr als zwei Tagen ist – den Regeln des Arbeitslebens folgend- ein Attest vorzulegen. Die Schule erhält eine Kopie oder, wenn der Betrieb das Attest nicht aufbewahren möchte, das Original des ärztlichen Attestes.

Anwesenheitsnachweis für die volle Fachhochschulreife

Die Anwesenheitsnachweise für die Praktikumstage erfolgen mit Hilfe eines Anwesenheitsbogens, der vom Betrieb ausgefüllt und unterschrieben wird.

Zum Erhalt der Bescheinigung der Fachhochschulreife **werden nur die tatsächlich geleisteten Praktikumstage gezählt** und diese nur dann als volle Tage, wenn die erforderlichen betrieblich geregelten ganzen Arbeitstage absolviert wurden.

Erfolgt keine Teilnahme am schulisch betreuten Praktikum, **erfolgt eine schriftliche Mahnung oder ggf. eine sofortige Meldung zur Klassenkonferenz/Teilkonferenz, die über Ordnungsmaßnahmen bzw. die Ausschulung aus dem Bildungsgang beschließt.**

Bewertung der Praktikumsleistung

Über jedes Blockpraktikum, das während der Schulzeit stattfindet, wird im Anschluss eine sonstige Leistung gefordert (z.B. Reflexionsaufgabe)

Hinweise zum selbstorganisierten Praktikum vor, während oder nach dem Bildungsgang

Während der Schulzeit werden Ihnen maximal 12 Wochen Praktikumszeit anerkannt (4 Wochen Praktikum + 8 Wochen Fachpraxisunterricht/Fachunterricht). **Daher müssen Sie 12 Wochen Praktikum selbstorganisiert durchführen.** Damit Sie in zwei Jahren die volle Fachhochschulreifeprüfung erreichen, raten wir Ihnen, **bereits vor Schulbeginn in den Sommerferien** ein Praktikum zu absolvieren. **Dies hilft Ihnen ebenfalls beim Einstieg in das Berufsfeld Ernährung und Versorgung.** Alle Informationen finden Sie in den obigen Textabschnitten.

Für das selbstorganisierte Praktikum sind folgende Unterlagen und Ablauf relevant:

1. Die **Betriebsliste**, schlägt Ihnen geeignete Betriebe vor. Sie können nach Absprache auch andere Betriebe auswählen. Schreiben Sie hierfür Herr Kieninger (Abteilungsleitung) michael.kieninger@rwb.nrw.schule oder Frau Schildgen (Bildungsgangkoordinatorin): stephanie.schildgen@rwb.nrw.schule
2. Wählen Sie einen Betrieb aus, in dem Sie einige Tätigkeiten aus dem **Rahmenlehrplan** durchführen können.
3. Unterschreiben Sie den **Praktikumsvertrag**. Sie sind beim selbstorganisierten Praktikum **nicht über die Schule versichert!**
4. Führen Sie das Praktikum mindestens zwei Wochen mit jeweils 8 Arbeitsstunden zuzüglich Pause durch.
5. Dokumentieren Sie Ihre Anwesenheit und Tätigkeit im **Rahmenlehrplan**.
6. Lassen Sie den **Rahmenlehrplan und Praktikumsbescheinigung** nach dem Praktikum vom Betrieb unterschreiben und geben Sie diese bei der Klassenleitung ab.

Die **Praktikumsbescheinigungen** müssen der Klassenleitung zum Erhalt der Bescheinigung der vollen Fachhochschulreife vorgelegt werden. Sie werden in der Schule gesammelt. Erst nach vollständigem Nachweis aller erforderlichen Praktikumszeiten erhalten die Schülerinnen und Schüler die volle Fachhochschulreife, d.h. erst dann ist eine Zulassung zu den Fachhochschulen möglich. Die Pflicht, die Nachweise ordnungsgemäß zu sammeln, hat der Schüler/ die Schülerin. Nach Absprache mit dem Klassenlehrer/ der Klassenlehrerin kann ein früherer Abgabetermin vereinbart werden.

Viel Erfolg bei der Praktikumssuche und viel Spaß während Ihres ersten Praktikums!

Praktikumsvereinbarung

(Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft
für Schülerinnen und Schüler mit Fachoberschulreife)

Betrieb:

(Firmenstempel, Anschrift)

Praktikant/in:

(Vor- und Zuname)

(Straße, Hausnummer)

(PLZ, Wohnort)

(Geburtsdatum)

1. Der Betrieb stellt dem Praktikanten/der Praktikantin einen **Blockpraktikumsplatz** für die Zeit vom _____ zur Verfügung.

2. Das Praktikum erfolgt zum Erwerb der Fachhochschulreife. Es erfolgt selbstorganisiert und wird nicht von der Schule betreut. Der Schüler/Die Schülerin ist nicht über die Schule versichert.

Betreuer/in im Betrieb ist

Frau/Herr _____

telefonisch erreichbar unter _____

3. Der Betrieb vermittelt Kenntnisse und Fertigkeiten in Hinblick auf den späteren Ausbildungsberuf sowie berufsbezogene Kompetenzen.

Der Schüler/Die Schülerin wird vom Praktikumsbetreuer in die betriebliche Ordnung sowie die Belange der Arbeitssicherheit eingewiesen. Der Betrieb stellt die Erfüllung der betrieblichen Aufsichtspflicht sicher.

Der Betrieb versichert mit seiner Unterschrift, dass im Betrieb während des Praktikums eine zur Ausbildung berechnete Person anwesend ist und dass der Betrieb ausbilden darf.

4. Im Blockpraktikum umfasst eine Praktikumswoche 5 Arbeitstage. Die tägliche Beschäftigungszeit entspricht der betrieblichen Arbeitszeit (8 Stunden pro Tag). Das Praktikum erfolgt zusammenhängend.

5. Der Praktikant/Die Praktikantin hat sich den betrieblichen Gegebenheiten anzupassen.

Er/Sie verpflichtet sich,

- alle ihm/ihr übertragenen Tätigkeiten und Aufgaben gewissenhaft und sorgfältig auszuführen sowie den Anweisungen der Verantwortlichen im Betrieb Folge zu leisten,
- die geltenden Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften zu beachten,
- über Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse Stillschweigen zu wahren,
- bei Fernbleiben vom Praktikum den Praktikumsbetrieb zu informieren.

6. Die Vertragspartner erheben gegeneinander keinerlei finanzielle Ansprüche.

7. Bei Nichteignung kann der Praktikant / die Praktikantin aus dem Praktikum entlassen werden. Dies gilt insbesondere für Teilnehmer/innen, die durch ihr Verhalten den Ausbildungs- und/oder Arbeitserfolg gefährden und dessen Verlauf stören.

Unterschriften:

Betrieb:

Datum, Unterschrift

Firmenstempel

Praktikant/in:

Datum, Unterschrift

Erziehungsberechtigte/r:

Datum, Unterschrift



Praktikumsbescheinigung

Datum:

für ein Praktikum zum Erwerb der Fachhochschulreife

zur Vorlage am Robert-Wetzlar-Berufskolleg

Name und Adresse des Betriebes:

Die Schülerin/ der Schüler _____
der Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft des Robert-Wetzlar-Berufskollegs
hat im o.a. Betrieb im Bereich _____ ein zusammenhängendes
Betriebspraktikum / eine berufliche Tätigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft
durchgeführt
in der Zeit
vom _____ bis _____,

das sind insgesamt _____ Arbeitstage.

Die tägliche Arbeitszeit betrug _____ Stunden.

Sie/ Er hat an _____ Tagen gefehlt.

Eine ärztliche Bescheinigung wurde vorgelegt ja/ nein.

Der Betrieb ist ein anerkannter Ausbildungsbetrieb im Berufsfeld und eine zur Ausbildung
berechtigte Person stand am Praktikumsplatz zur Verfügung.

Unterschrift des Betriebes

Stempel

.....
Als Praktikum zum Erwerb der Fachhochschulreife anerkannt: ja/nein

Datum _____ Unterschrift(Lehrer) _____

Rahmenplan

für das Betriebspraktikum im Rahmen der
zweijährigen Berufsfachschule für die Zuerkennung der Fachhochschulreife

Schüler / Schülerin: **Klasse:** BFEH

Die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse wurden während des Betriebspraktikums im Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft vermittelt:

[illegible]



	Bereich	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Kalenderwoche															
2	Grundprinzipien der Hygiene- und Sicherheitsverordnungen	a) Hygienemaßnahmen																
		b) Teilnahme an Mitarbeiter-Schulungen nach der Lebensmittelhygieneverordnung																
		c) Überwachung der Lebensmittel-, Personal- und Betriebshygiene																
		d) Sicherheitshinweise																
		e) Abfallentsorgungssysteme																
		f) Umweltmanagement																
3	Dienstleistungen in verschiedenen Arbeitsbereichen	a) Herstellung von Speisen und Getränken																
		b) Einsatz von betriebsspezifischen Geräten																
		c) Durchführung professionell geplanter Reinigungs- und Pflegemaßnahmen																
		d) Präsentation von Produkten und Dienstleistungen																
		e) Ausführung von betriebsspezifischen Dienst- und Serviceleistungen																
		f) Raum- und Tischgestaltung																

Bitte markieren Sie diejenigen Fertigkeiten und Kenntnisse mit einem Kreuzchen (x), die im Praktikumsbetrieb vermittelt werden konnten.

Ort, Datum

Unterschrift

Stempel

Betriebsliste für das Servicepraktikum BFEH

Bonn Innenstadt (Innenstadt, Poppelsdorf, Kessenich, Südstadt)

Hotel Königshof/Oliveto Adenauer Allee 9 53111 Bonn Innenstadt	Restaurant Hanedan Bornheimer Str. 146 53119 Bonn Nordstadt
Dorint Hotel Berliner Freiheit 2 53111 Bonn Innenstadt	Matthieu's Argelanderstr. 103 53111 Bonn Poppelsdorf
Collegium Leoninum, Nova Residenz, Noeggerathstr. 34 53117 Bonn Innenstadt	Pizzeria La Vita Kessenischer Str. 156 53129 Bonn Kessenich
Brauhaus Bönnsch Sternorbrücke 4 53111 Bonn Innenstadt	Schumanns Restaurant Weberstraße 43 53113 Bonn Südstadt
Cafe Spitz Sternorbrücke 10 53111 Bonn Innenstadt	VAKU im Alt Kessenich Burbacher Straße 168 53129 Bonn Kessenich
DelikArt Colmantstraße 18 53115 Bonn Innenstadt	

Bonn Ost (Beuel, Siegburg, Hennef)

Euro Park Hotel Hennef GmbH Reutherstraße 1a – 1c 53773 Hennef	Ennert Bräu An den Hecken 1 53229 Bonn Beuel
Katholisch Soziales Institut Bergstraße 26 53127 Siegburg	Rohmühle Rheinwerkallee 3 53227 Bonn Beuel
	Wald Cafe Hotel Restaurant Am Rehsprung 35 53229 Bonn Holzlar

Bonn Nord + Bornheim

Phantasialand, Schmidt-Löffelhardt GmbH & Co Bergegeiststr. 31-41 Brühl	Rheinhotel Schulz Vogtsgasse 4 53572 Unkel
---	--

Bonn West (Hartberg, Rheinbach)

Mercure Bonn Hardberg Max-Habermanns-Str. 2 53123 Bonn	Waldhotel Rheinbach Ölmühlenweg 90 53359 Rheinbach
--	--

Bonn Süd (Bad Godesberg, Gronau, Venusberg, Königswinter)

GSI Gustav Stresemann Institut Bonn Bad Godesberg	Hotel Restaurant Auf der Godesburg, Auf dem Godesberg 5, Bonn Bad Godesberg
OSCAR in der Remise Fritz Erler Straße 7 53113 Bonn	Rheinhotel Dreesen Rheinstraße 45-49 53179 Bonn Bad Godesberg

GOP Variété Restaurant Karl-Carsten-Str. 1 53113 Bonn	Hotel in Bonn/ Hotel zur Post Königswinterer Str. 309 53227 Bonn
Marriott Hotel auch Konrads Restaurant Platz d. Vereinten Nationen 4 53113 Bonn	Bastei Restaurant Von-Sandt-Ufer 1 53173 Bonn
Schaumburger Hof Am Schaumburger Hof 10 53173 Bonn	Steigenberger Grandhotel Petersberg 1 53639 Königswinter
Insel Hotel Theaterplatz 5-7 53177 Bonn	Maritim Königswinter (nicht Bonn!) Rheinallee 3 53639 Königswinter
	Dorint Hotel Venusberg An Der Kasselsruhe 1 Bonn Venusberg

Betriebsliste für das Küchenpraktikum BFEH

Innenstadt

Hotel Königshof/Olivieto Adenauer Allee 9 53111 Bonn	Schumanns Restaurant Weberstraße 43 53113 Bonn Südstadt
Dorint Hotel Berliner Freiheit 2 53111 Bonn	Meyers Clemens-August-Straße 51a 53115 Bonn Poppelsdorf
Brauhaus Bönnsch Sternstorbrücke 4 53111 Bonn	Pizzeria La Vita Kessenischer Str. 156 53129 Bonn Kessenich
Cassius Garten Maximilianstr. 28 d 53111 Bonn Innenstadt	Ristorante Sassella Karthäuserplatz 21 53129 Bonn Kessenich
Collegium Leoninum, Nova Residenz, Noeggerathstr. 34 53117 Bonn	Matthieu's Argelanderstr. 103 53111 Bonn Poppelsdorf

Bonn Süd (Hartberg, Duisdorf, Bad Godesbergs)

GSI Gustav Stresemann Institut Langer Grabenweg 68 53175 Bonn Bad Godesberg	Venusberg Bistro (Mensa Uniklinikum) Sigmund-Freud-Straße 53127 Bonn Venusberg
Rheinhotel Dreesen Rheinstraße 45 – 49 53179 Bonn Bad Godesberg	Dorint Hotel Venusberg An Der Kasselsruhe 1 53127 Bonn Venusberg
A&Z Foodmanufaktur GmbH c/o BMWI Bonn Villemombler Straße 76, 53123 Bonn	Dacapo Service GmbH An der Waldau 50 53127 Bonn Ippendorf
A+Z Foodmanufaktur, Bundesinstitut für Arzneimittel u. Medizinprodukte, Kurt-Georg- Kiesinger-Allee 3, 53175 Bonn	Restaurant Waldau An der Waldau 50 53127 Bonn Ippendorf

Inselhotel Theaterplatz 5 – 7 53177 Bonn Bad Godesberg	Maria im Walde Gudenauer Weg 142 53127 Bonn Ippendorf
Bundesministerium für Arbeit und Soziales Rochusstraße 1 53123 Bonn Dusidorf	Pro Funk im Haus der Deutschen Welle Kurt-Schumacher Straße 3 53113 Bonn Gronau

Bonn Nord + Bornheim

Senioren-Wohnstift Beethoven Siefenfeldchen 39 53332 Bornheim	Lehmanns Gastronomie Catering Saime-Genc-Ring 31 53121 Bonn
---	---

Zum Berufsfeld gehören folgende Betriebe:

Hotels, Restaurants, Tagungshäuser, Großküchen (Mensen, Kantinen) und Einrichtungen von Seniorenhäusern; Krankenhäusern, Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Lebensmittellabore, (medizinische) Ernährungsberatungen, Lebensmittelproduzenten und viele mehr.

Voraussetzung ist, dass die Betriebe in dem jeweiligen Beruf ausbilden dürfen!