
Lerninhalte des Betriebspraktikums

im zweijährigen Berufskolleg für Ernährung und Hauswirtschaft

Tätigkeitsbereich: Gemeinschaftsverpflegung

- Das HACCP-Konzept des Betriebes und aufgabenbezogene Anwendung
- Professioneller Umgang mit den Produktionsgeräten
- Zusammenstellung und Zubereitung verschiedener Kostformen
- Organisation der Essensausgabe
- Spül- und Reinigungsarbeiten
- Kriterien für den Einsatz von Convenience-Produkten
- Vorgaben und Kriterien für die Speiseplangestaltung des Betriebes
- Präsentation und Vermarktung der Angebote
- Vorgaben und Kriterien für die Kalkulation des Betriebes
- Einkaufssystem und Lagerhaltung des Betriebes
- Vorgaben und Kriterien für die Personaleinsatzplanung

Tätigkeitsbereich: Servicetätigkeiten

Organisation unterschiedlicher Servicearten
Tisch- und Tafelkultur
Eventmanagement
Service-Etikette und Gästebetreuung

Tätigkeitsbereich: Betriebshygiene mit Gebäudereinigung

- Reinigungsorganisation
- Reinigungsplan
- Reinigungssystem, Dosier-System
- Einsatz von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln
- Einsatz von manuellen und maschinellen Reinigungshilfsmitteln

Tätigkeitsbereich: Organisation der Wäscheversorgung und Pflege von Textilien

- Organisation der Wäscheversorgung
- Wäschesammel- und Verteilersystem
- Hygienevorschriften beim Einsatz von Reinigungs-, Behandlungs- und Desinfektionsmitteln
- Professioneller Einsatz von Wasch-, Trocken-, Bügel- und Glättgeräten

Tätigkeitsbereich: Floristik und Raumgestaltung

- Pflege von Schnittblumen und Pflanzen
- Anlass- und saisonbezogene Auswahl floraler Werkstoffe
- Kriterien zur Auswahl von Blumen und Gefäßen
- Anlassbezogene florale Arrangements
- Organisation von Festen und besonderen Anlässen
- Ausstattung und Dekoration der Räumlichkeiten
- Kriterien zur Auswahl von Mobiliar- und Raumtextilien
- Entwurfsprozesse, Gestaltungskriterien