|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Höhere Lehranstalt****für wirtschaftliche Berufe****Schulverein Institut Sta. Christiana**Willergasse 55, A-1230 WienTel./Fax: 888 41 43 - 22 |  |  |  |
|  |  | **Schuljahr: 2021/2022****Thema: Das Thema Ihrer Gruppe****2. Semester (SS 2020)****Klasse: 2 FWA****Schüler/In: angeben****Betrieb: angeben****Abteilung: angeben****Zeitraum des Praktikums: angeben****Prüfer/in: Name der/s betreuenden Lehrer/in****KandidatIn: Name****Portfoliozum Praktikum** |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **Ort, Datum: Ort, 09.09.21** |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Eidesstattliche Erklärung**

Die Verfasserinnen und Verfasser erklären an Eides statt, dass sie die vorliegende Abschlussarbeit selbstständig und ohne fremde Hilfe verfasst, andere als die angegebenen Quellen und Hilfsmittel nicht benutzt und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht haben

Für folgende Themenbereiche war verantwortlich:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kandidatin/Kandidat** | **Themenbereich** | **Unterschrift** |
|  |  |  |

Wien, am 09.09.2021

# Vorwort

# Abstract

**Inhaltsverzeichnis**

[Vorwort 3](#_Toc18535881)

[Abstract 4](#_Toc18535882)

[Danksagung (wenn gewünscht) 7](#_Toc18535883)

[1 Einleitung 8](#_Toc18535884)

[1.1. Überlegungen zur Sparte des Betriebes 8](#_Toc18535885)

[2 Der Betrieb 9](#_Toc18535886)

[2.1 Hintergrundinformation zum Betrieb 9](#_Toc18535887)

[2.2 Überlegung zum Nutzen des Praktikums für den Betrieb 9](#_Toc18535888)

[2.3 Erwartungen an das Praktikum 9](#_Toc18535889)

[3 Betriebsspezifische Merkmale 10](#_Toc18535890)

[3.1 Zielgruppen 10](#_Toc18535891)

[3.2 Berufsprofile innerhalb des Betriebes 10](#_Toc18535892)

[3.3 Zahl der Mitarbeiter/Innen und ihre Arbeitszeiten 10](#_Toc18535893)

[3.4 Beschreibung des eigenen Arbeitsplatzes 10](#_Toc18535894)

[4 Rolle der Praktikantin/des Praktikanten 11](#_Toc18535895)

[4.1 Tagesablauf 11](#_Toc18535896)

[4.2 Besondere Anforderungen im beruflichen Alltag 11](#_Toc18535897)

[4.3 Persönliche Entwicklung während des Praktikums 11](#_Toc18535898)

[5 Reflexion 12](#_Toc18535899)

[5.1 Erfüllung bzw. Nicht-Erfüllung der Erwartungen 12](#_Toc18535900)

[5.2 Bezug zu beruflichen Perspektiven 12](#_Toc18535901)

[5.3 Persönliche Nachhaltigkeit des Praktikums 12](#_Toc18535902)

[6 Zusammenfassung 13](#_Toc18535903)

[Literaturverzeichnis 15](#_Toc18535904)

[Elektronische Quellen: 15](#_Toc18535905)

[Gedruckte Quellen: 15](#_Toc18535906)

[Sonstige Quellen 15](#_Toc18535907)

[Anhang 16](#_Toc18535908)

[Abbildungsverzeichnis 16](#_Toc18535909)

[Abkürzungsverzeichnis 17](#_Toc18535910)

[Bewerbungsunterlagen 18](#_Toc18535911)

[Deckblatt 18](#_Toc18535912)

[Bewerbungsunterlagen 19](#_Toc18535913)

[Lebenslauf 19](#_Toc18535914)

[Bewerbungsunterlagen 20](#_Toc18535915)

[Bewerbung Betrieb 20](#_Toc18535916)

[Bewerbungsunterlagen 21](#_Toc18535917)

[Bewerbung Betrieb 21](#_Toc18535918)

[Bewerbungsablauf 22](#_Toc18535919)

[3.5 Mein Praktikumsbetrieb: 24](#_Toc18535920)

[Persönlicher Feedbackbogen 25](#_Toc18535921)

# Danksagung (wenn gewünscht)

# Einleitung

(Einleitung)

## Überlegungen zur Sparte des Betriebes

# Der Betrieb

## Hintergrundinformation zum Betrieb

## Überlegung zum Nutzen des Praktikums für den Betrieb

## Erwartungen an das Praktikum

# Betriebsspezifische Merkmale

## Zielgruppen

## Berufsprofile innerhalb des Betriebes

## Zahl der Mitarbeiter/Innen und ihre Arbeitszeiten

## Beschreibung des eigenen Arbeitsplatzes

# Rolle der Praktikantin/des Praktikanten

## Tagesablauf

## Besondere Anforderungen im beruflichen Alltag

## Persönliche Entwicklung während des Praktikums

# Reflexion

## Erfüllung bzw. Nicht-Erfüllung der Erwartungen

## Bezug zu beruflichen Perspektiven

## Persönliche Nachhaltigkeit des Praktikums

# Zusammenfassung

*Beispiel für Abbildungen und Tabellen:*



Abbildung : Dessert (Quelle: Panzenböck)

Abbildung : Speisekarte (Quelle: Panzenböck)

# Literaturverzeichnis

## Elektronische Quellen:

HLW Rodaun: Schulinformation; Online unter: http://www.stachristiana.at/index.php/hlw-rodaun (zugegriffen am 06.04.2016 um 14:00 Uhr)

## Gedruckte Quellen:

Macher, Pehak, Traxler, Stickler und Gutmayer: Restaurantmanagement und Betriebs-organisation; Linz; Trauner Verlag; 2014; Seiten 28 – 34 und 85

## Sonstige Quellen

Fotos von Sarah Panzenböck, die 2010 im Steirereck aufgenommen wurden

# Anhang

## Abbildungsverzeichnis

[Abbildung 2: Dessert 14](file:///C%3A%5CUsers%5CSarah%5CDocuments%5CDokumente%5CArbeit%5CSchule%5CGegenst%C3%A4nde%5CPflichtpraktikum%5CPortfolio%20-%20Vorlage2018.docx#_Toc507331831)

[Abbildung 1: Speisekarte 14](file:///C%3A%5CUsers%5CSarah%5CDocuments%5CDokumente%5CArbeit%5CSchule%5CGegenst%C3%A4nde%5CPflichtpraktikum%5CPortfolio%20-%20Vorlage2018.docx#_Toc507331832)

## Abkürzungsverzeichnis

Sta. Sancta

FWA Fachschule für wirtschftliche Berufe Klasse A

## Bewerbungsunterlagen

### Deckblatt

## Bewerbungsunterlagen

### Lebenslauf

## Bewerbungsunterlagen

### Bewerbung Betrieb

## Bewerbungsunterlagen

### Bewerbung Betrieb

## Bewerbungsablauf

**Bewerbungen:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr | Betrieb | Ansprechpartner/In | Anschrift | Bewerbung | geschickt per | Anruf | Bewerbungs-gespräch | Anruf | Zusage/ Absage | Vertrag/ Grund |
| M1 | Musterbetrieb | Max Mustermann | Musterstr. 11234 Musterhausen | 10.09. | Mail anoffice@ mustermax.at | 17.09.24.09. | 10.10.2014 | 17.10.24.10. | 24.10. Absage | Hat schon 3 Prakt. |
| M2 | Restaurant „Zum freudigem Praktikum“ | Henriette Achsofroh | Schöner Platz 1015678 Aussichtsreich | 11.09. | persönlich |  | 20.10.2014 | 27.10. | 27.10. Zusage | 3.11. |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nr | Betrieb | Ansprechpartner/In | Anschrift | Bewerbung | geschickt per | Anruf | Bewerbungs-gespräch | Anruf | Zusage/ Absage | Vertrag/Grund |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## 3.5 Mein Praktikumsbetrieb:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Betrieb** | **Firmenname** | **Ansprechpartner/In** | **Anschrift** **Praktikumsplatz** | **Anschrift Firma** | **Anschrift Quartier** | **Bereich** | **Zeitraum** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kurzbeschreibung des Betriebes** | **Kurzbeschreibung der Tätigkeiten** |
|  |  |
| *Auszufüllen bis zum ersten Praxistag nach Ostern im 2. Schuljahr\** | *auszufüllen bis zum ersten Praxistag im 3. Schuljahr\**  |
| **Bemerkung** | **Weiterempfehlung?** |
|  |  |
| *Elektronisch auszufüllen bis zum ersten Praxistag im 3. Schuljahr und sowohl elektronisch, als auch ausgedruckt abzugeben\** |

*\*Vor Abgabe sind die Anweisungszeilen zu löschen!*

## Persönlicher Feedbackbogen

Dieser Feedbackbogen dient ausschließlich der schulinternen Evaluation und wird nicht an die Betriebe weitergegeben

Name des Betriebes: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Firmenname |  |
| Adresse des Betriebes |  |
| Zeitraum des Praktikums | von |  | bis |  |
| Abteilungen, in denen gearbeitet wurde |  |  |  |  |
| Abteilungen, in denen gearbeitet wurde |  |  |  |  |
| Heimfahrt täglich möglich | Ja |  | Nein |  |
|  | ausgezeichnet | gut | zufriedenstellend | mangelhaft |
| Öffentliche Anbindung des Betriebes |  |  |  |  |
| Unterbringung |  |  |  |  |
| Entfernung der Unterbringung zum Betrieb |  |  |  |  |
| Öffentliche Anbindung der Unterbringung |  |  |  |  |
| Verpflegung (Menge) |  |  |  |  |
| Verpflegung (Qualität) |  |  |  |  |
| Einhaltung der Ruhepausen |  |  |  |  |
| Dienstplangestaltung |  |  |  |  |
| Lerneffekt (fachlich) |  |  |  |  |
| Lerneffekt (persönlich) |  |  |  |  |
| Lerneffekt (menschlich) |  |  |  |  |
| Arbeitsklima (im Kollegium) |  |  |  |  |
| Arbeitsklima (gegenüber Vorgesetzten) |  |  |  |  |
| Arbeitsklima (gegenüber Gästen) |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ % meiner durchschnittlichen Arbeitszeit entfiel auf Mise en place-Tätigkeiten

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ % meiner durchschnittlichen Arbeitszeit entfiel auf Hilfstätigkeiten

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ % meiner durchschnittlichen Arbeitszeit entfiel auf selbständige Arbeiten

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ % meiner durchschnittlichen Arbeitszeit entfiel auf verantwortungsvolle Aufgaben

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ % meiner durchschnittlichen Arbeitszeit waren Hintergrundtätigkeiten

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ % meiner durchschnittlichen Arbeitszeit waren Arbeiten direkt am Gast

Ich empfehle den Betrieb \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nicht\* weiter weil…

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_