

Betriebspraktika November 2024

Zweiwöchiges Betriebspraktikum in der Küche

Am ersten Tag meines Praktikums im **Restaurant 48** wurde ich in die Abläufe des Küchenbetriebs eingewiesen. Nach einer kurzen Einführung durch die Mitarbeiter erhielt ich den Arbeitsplan für die Woche. Anschließend wurde mir die Aufteilung der Küche und der einzelnen Arbeitsbereiche erläutert.

Zu meinen ersten Aufgaben gehörte das Schälen von Garnelen sowie das fachgerechte Anrichten eines Desserttellers, bei dem unter anderem ein Käsekuchen mit Erdbeerpüree gefüllt wurde. Ich war zudem für die Reinigung und das Auffüllen von Dessertplatten mit geschnittenen Früchten zuständig.

Am Folgetag durfte ich beobachten, wie Hauptgerichte und Vorspeisen zubereitet werden. Im Anschluss war ich im Servicebereich tätig, um zu sehen, wie Vorspeiseteller vor dem Servieren mit heißer Suppe aufgefüllt werden.

Des Weiteren war ich mit der Vorbereitung des mise-en-place für den Saucier-Bereich betraut. Hierbei habe ich Champignons geschnitten sowie Karotten in Scheiben und Blumenformen verarbeitet. Der Küchenchef zeigte mir zusätzlich Techniken zur kunstvollen Verarbeitung von Gemüse, beispielsweise Gurken zu Rosen oder Körbchen sowie dekorative Arbeiten mit Schokoladenschrift. Beim Schneiden der Karotten in Blumenform habe ich gelernt, wie wichtig scharfe Messer und präzise Handbewegungen sind. Der Küchenchef zeigte mir damit, wie man mit kleinen Details die Präsentation eines Gerichtes aufwerten kann.

Im weiteren Verlauf meines Praktikums erhielt ich die Gelegenheit, traditionelle ungarische Desserts wie „Somlói Galuska“ zuzubereiten. Ich half bei der Vorbereitung von Beilagensalaten für die Gäste und lernte das Herstellen eines Schokoladenkuchens sowie eines Käsekuchens.

In den zwei Wochen, die ich im Restaurant 48 verbringen durfte, habe ich viel Neues kennengelernt und auch wie, wie vielfältig die Küchen in den verschiedenen Ländern sein können. Ich bin sehr dankbar für die Erfahrung die ich machen durfte.

Annelie Schatz

Zweiwöchiges Betriebspraktikum im Hotel

In der ersten Woche des Praktikums durfte ich die Rezeption des **Aranyhomok-Hotels** kennenlernen. Mein Dienst hat um 8 Uhr gestartet und war um 16 Uhr zuende. Gegen 8 Uhr gab es jeden Tag sehr viele Check-outs, da die meisten Gäste auf einer Geschäftsreise waren und daher früh abreisen mussten bzw. zur Arbeit mussten. Nachdem die Check-outs durch waren, haben wir immer alle E-Mails beantwortet und ggf. neue Reservierungen gespeichert und bestätigt. Wenn ein bisschen Zeit war, haben mir die Mitarbeiter das ungarische Rezeptionssystem erklärt und mir jedes Programm, das sie nutzen, gezeigt. Bei den Programmen hatte ich manchmal das Problem mit der ungarischen Sprache, so dass ich das Programm nicht bedienen konnte. Vom Grundprinzip waren die Programme aber die gleichen wie in Deutschland.

Neben der Rezeption gab es eine Bar, wo die Gäste Kaffee oder Snacks bestellen konnten. Sehr gut hat mir die Arbeit an der Rezeption persönlich getan, da ich mein Englisch verbessern und daher mit jedem Rezeptionisten englisch reden konnte. Darüber hinaus konnte ich auch ein bisschen meine Erfahrungen aus Deutschland mit den verschiedenen Mitarbeitern teilen.

Nach dem Mittagessen gab es schon die ersten Check-ins an der Rezeption, was sehr interessant war, da es ein bisschen unterschiedlich wie in meinem Ausbildungsbetrieb abläuft. Es wurden alle Ausweise gescannt und ins System hinzugefügt. Die meisten Gäste kamen aus Ungarn, viele auch aus Deutschland. Die meisten Gäste waren nur eine Nacht im Hotel.

Bei der meisten Arbeiten habe ich nur zuschauen können, da es für die kurze Zeit zu komplex für mich war. Aber es hat trotzdem sehr viel Spaß gemacht und war interessant zu sehen, wie unterschiedlich gearbeitet wird und auf was in diesem Hotel die Priorität gesetzt wird, da es ein Business Hotel ist.

In der zweiten Woche war ich im Frühstücksservice eingeteilt und mein Dienst hat daher immer um 6 Uhr angefangen. Wir haben direkt gestartet mit dem Aufbau des Frühstückbuffets. Es gab ein System und jede Speise hatte seine eigene Anordnung, die jeden Tag dieselbe war. Daher konnte ich das Buffet schon am zweiten Tag selbständig aufbauen. Wenn das Buffet fertig aufgebaut war, habe ich die frisch von der Küche aufgebackenen Brötchen in den Brotwagen getan und sie zum Buffet gestellt.

Die ersten Gäste kamen dann schon um 6:30 Uhr, da sie zur Arbeit mussten. Ich habe alle Gäste auf einer Liste nach dem Namen gefragt und durfte schauen, ob sie ihren Aufenthalt mit oder ohne Frühstück gebucht hatten. Wenn sie kein Frühstück mit inbegriffen hatten, bin ich zur Rezeption gelaufen und habe es weitergegeben, dass es ins System aufgenommen wird.

Dann haben wir zusammen alle Teller und Gläser abgeräumt und das Buffet aufgefüllt und nach dem Frühstück wieder abgebaut. Als nächstes haben wir alle Tische für den Abend eingedeckt und ggf. die Tischwäsche gewechselt.

Nach dem Mittagessen haben wir oftmals ein paar Extraaufgaben gemacht, wie z.B. Tische umgeräumt oder die Seminarräume für kommende Seminare vorbereitet.

Zum Abschluss kann ich sagen, dass ich sehr glücklich bin, dass ich die Möglichkeit zum Praktikum in Ungarn genutzt habe. Auch die erste Woche mit dem Austauschschüler und der Schule hat mir sehr gut gefallen. Wie konnten schöne Orte kennenlernen und tolle Erfahrungen zusammen als Gruppe sammeln. Sehr positiv war auch die Organisation und dass man seine Sprachkenntnisse verbessern konnte.

Lasse Braun