



**Städt. Berufsbildungszentrum für kaufmännische,  
 hauswirtschaftliche und soziale Berufe Würzburg  
 Königsberger Str. 46, 97072 Würzburg**

**Fachakademie  
 für Ernährungs- und Versorgungsmanagement  
 Genehmigung des Praktikumsbetriebs**

**1. Berufspraktikantin/Berufspraktikant:**

\_\_\_\_\_

**2. Betrieb:**

Name	
Anschrift	
Telefon	
Fax	
E-Mail	

**3. Träger:**

Name	
Anschrift	
Telefon	
Fax	
E-Mail	

**4. Leiterin/Leiter der Praktikumsstelle:**

Name	
Telefon	
E-Mail	

**5. Fachliche Betreuung:**

Name	
Berufsabschluss	
Ausbildereignung seit	
Telefon	
E-Mail	

**6. Art des Betriebes:** (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Betriebsgastronomie	<input type="checkbox"/>
Einrichtung der Altenhilfe	<input type="checkbox"/>
Einrichtung der Jugendhilfe	<input type="checkbox"/>
Erholungsheim	<input type="checkbox"/>
Hotel	<input type="checkbox"/>
Jugendgästehaus	<input type="checkbox"/>
Krankenhaus	<input type="checkbox"/>
REHA-Zentrum	<input type="checkbox"/>
Schule/Internat/Wohnheim	<input type="checkbox"/>
Tagungsstätte	<input type="checkbox"/>
Sonstiges:	<input type="checkbox"/>

**7. Größe des Betriebes:**

Anzahl der zu versorgenden Personen	
Anzahl der zu verpflegenden Personen	

**8. Einsatzmöglichkeiten:** (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Bereich	Eigenregie	Vergabe
Küche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausreinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wäscherei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstiges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**9. Betriebsbedingte Schließung:** (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Ja                      Zeitraum: von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Nein

**10. Verdienst:**

Bruttogehalt:	
---------------	--

**11. Die/Der Auszubildende im Lehrberuf \_\_\_\_\_**  
kann von der Berufspraktikantin/dem Berufspraktikanten regelmäßig unterwiesen werden.

## Mögliche Einsatzfelder/Betriebseigene Aufgabenstellungen

Betrieb:	Praktikant/-in:
Datum:	

	möglich	nicht möglich
<b>Fürsorgepflicht</b>		
Gesundheitsprophylaxe für Kunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitergesundheit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ergonomie am Arbeitsplatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesunde Speiseplangestaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsschutz und Unfallverhütung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Kundenzufriedenheit</b>		
Wohlfühlen am Arbeitsplatz/im Gemeinschaftshaushalt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kommunikation, z. B. verbal, Veröffentlichungen, Intranet, Corporate Identity	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beschwerdemanagement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Textilservice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisenzubereitung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jahreskreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Hygiene- und Qualitätsmanagement</b>		
Standards mit Dokumentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verfahren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualifizierung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zertifizierung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	möglich	nicht möglich
<b>Betriebswirtschaftliche Zusammenhänge</b>		
Büroorganisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kosten- und Leistungsrechnung/Controlling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenwirtschaft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Personalmanagement</b>		
Leitbild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unternehmensphilosophie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personalplanung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personalauswahl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personalführung (Arbeitszeugnis entwerfen, Mitarbeitergespräch führen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Konfliktmanagement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schulen und Ausbilden von Mitarbeitern und AZUBIS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Facility-Management</b>		
Instandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werterhaltung/Wertschöpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Veranstaltungs-/Eventmanagement</b>		
Planung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Realisierung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eigen-/Fremdleistung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Service	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reflexion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	möglich	nicht möglich
<b>Projektmanagement</b>		
Auftrag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchführung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Controlling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dokumentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

In jedem Handlungsfeld sind rechtliche Grundlagen (wie z. B. gesetzliche Grundlagen, betriebliche Vereinbarungen oder tarifliche Vereinbarungen) zu berücksichtigen.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift, Stempel des beantragenden Betriebes

Würzburg, \_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Sierl, Oberstudiendirektor  
Schulleitung

\_\_\_\_\_  
Stempel