

Hinweise für Praktikanten

Praktikanten wenden sich zu Beginn des Praktikums an Frau Albrecht oder bei deren Verhinderung an Frau Becker oder Frau Jannien Ortman.

Praktikumsanleiterin ist **Frau Albrecht** Handy-Nr.: 01799495722

Die Arbeitszeit beträgt, wenn nicht anders vereinbart, 30 Stunden pro Woche für Jugendliche unter 18 Jahren, die der Vollschulzeit unterliegen.

Für über 18jährige Erwachsene beträgt die wöchentliche Arbeitszeit 35 Stunden.

Bei einer Beschäftigung von viereinhalb Stunden bis zu 6 Stunden muss eine Ruhepause von 30 Minuten eingehalten werden, bei einer Arbeitszeit von mehr als 6 Stunden beträgt die Ruhepause 60 Minuten.

Die Pause gliedert sich in 15 Minuten Frühstückspause, 30 Minuten Mittag und 15 Minuten am Nachmittag.

Die Ruhepausen müssen in angemessener, zeitlicher Lage genommen werden, frühestens jedoch 2 Stunden nach Beginn und spätestens 2 Stunden vor Ende der Arbeitszeit.

Nach viereinhalb Stunden muss eine Ruhepause eingehalten werden.

Raucherpausen werden den allgemeinen Pausen angerechnet.

Das Praktikum beginnt am 1. Tag in der Regel um 8.00 Uhr und endet um 14.00 Uhr bzw. 15.00 Uhr.

Die Arbeitszeiten der folgenden Tage werden mit Frau Albrecht abgesprochen. Bei einer Praktikumszeit von 2 Wochen muss entweder ein Samstag oder ein Sonntag gearbeitet werden, da im Gastronomiebereich diese Arbeitszeiten üblich sind.

Praktikanten erhalten kein Arbeitsentgelt.

Praktikanten erhalten Einblicke in den Service, die Küche und in die soziale Besonderheit eines Integrationsbetriebes.

Im Service gehen Praktikanten dem Servicepersonal zur Hand, was in einem Integrationsbetrieb bedeuten kann, einem Mitarbeiter mit einer geistigen Behinderung.

Es fallen Arbeiten wie Vorbereitung und Überprüfung der Tische, Säuberung der Tische, Pflege- und Hygienearbeiten, Bedienen der Gäste, Abräumen und Sortieren des Geschirrs u.a. an.

In Absprache kann in Ausnahmefällen der Dienst hinter der Theke übernommen werden. Die Kasse wird von Praktikanten **nicht** bedient.

In der Küche fallen Arbeiten wie Vorspülen, Zuarbeiten der Mahlzeiten, Säuberung der Küche und das Ein- und Ausräumen der Geschirrspülmaschine an.

Im Kunstcafé arbeiten Menschen mit einer geistigen Behinderung, die auf der einen Seite eine behutsame Führung benötigen, auf der anderen Seite gleichberechtigte Mitarbeiter sind.

Grundsatz ist der gleichberechtigte Umgang, Wertschätzung und Toleranz.

Die Kleidung muss sauber und ordentlich, die Schuhe angemessen sein. Selbstverständlich ist eine Körperhygiene.

Im Service stellen wir eine rote Schürze, in der Küche eine weiße zur Verfügung.

Voraussetzung für ein Praktikum in einem Gastronomiebetrieb ist eine Gesundheitsunterweisung, die rechtzeitig beim Gesundheitsamt einzuholen und am 1. Tag mitzubringen ist.

Am Ende des Praktikums findet ein Abschlussgespräch statt, an dem der Praktikant, Frau Albrecht und ein Bezugsbetreuer/In teilnehmen. Auf Wunsch können auch andere Personen wie Eltern hinzugezogen werden.

Zum Schluss des Praktikums wird eine Praktikumsbescheinigung ausgestellt.

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, die Hinweise gelesen zu haben und verpflichten sich, keine betrieblichen oder persönlichen Belange an Dritte weiter zu geben.

Datum/ Ort

Unterschrift