

PRAKTIKUMSORDNUNG

Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF
Dipl. Hotelier-Gastronom HF

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeines	1
2	Sinn und Zweck	1
3	Anforderungen an Praktikumsbetrieb	2
4	Zeitliche Vorgaben	2
4.1	Dauer und Zeitpunkt.....	2
4.2	Abwesenheiten und Abbruch	3
5	Inhaltliche Vorgaben	3
5.1	Semester 2 Praktikum Gastronomie.....	3
5.2	Semester 4 Praktikum Hotellerie.....	4
5.3	Führungserfahrung	4
6	Praktikumsvertrag	4
6.1	Genehmigung des Vertrags	4
6.2	Verträge mit Betrieben im Ausland	5
6.3	Inhaltliche Vorgaben.....	5
7	Arbeitsbewilligung	5
8	Ausbildungsbeitrag	6
9	Inkrafttreten	7

Gestützt auf Ziff. 1.6 Abs. 2 der Schulordnung erlässt der Stiftungsrat folgende Praktikumsordnung.

1 ALLGEMEINES

- 1) Gemäss Ziff. 1.3 der Schulordnung absolvieren die Studierenden im Anschluss an die Semester 1 Gastronomie sowie Semester 3 Hotellerie je ein Praktikumssemester im entsprechenden Fachbereich und sammeln im Anschluss an das Semester 5 Betriebswirtschaft mind. sechs Monate Führungserfahrung. Die Praktikumssemester bilden einen obligatorischen Bestandteil des Bildungsgangs HF, die obligatorische Führungserfahrung stellt eine Spezialität der SHL gemäss Ziff. 7 der Praktikumsordnung dar.
- 2) Die Praktikumssemester richten sich nach Art. 10 der Verordnung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements (EVD) über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der höheren Fachschulen (MiVo HF), nach Kapitel 4 des Rahmenlehrplans für den Bildungsgang HF Hotellerie und Gastronomie über begleitete Praktika sowie Ziffer 1.3 Abs. 4 der Schulordnung.
- 3) Die Praktikumssemester nach dieser Praktikumsordnung sind Praktika im Sinne von Art. 11 des Landes- Gesamtarbeitsvertrags des Gastgewerbes (L-GAV). Eine Tätigkeit in der Branche, welche zwar als Praktikum bezeichnet wird, aber nicht den Vorgaben dieser Ordnung entspricht, ist kein Praktikum im Sinne von Art. 11 L-GAV. Für eine solche Tätigkeit sind die Mindestlöhne nach Art. 10 L-GAV anwendbar.
- 4) Studierende ohne einschlägige Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz von mindestens 6 Monaten absolvieren mindestens ein Praktikum in der Schweiz.
- 5) Die Schuldirektion erlässt Praktikumsrichtlinien (Praxisauftrag) und sonstige Weisungen, welche im Rahmen der Vorgaben dieser Praktikumsordnung die Details der Praktikumssemester regeln.
- 6) Die Schuldirektion bezeichnet eine Person, welche die Studierenden während eines Praktikums begleitet, als Praktikumsleiter:in.

2 SINN UND ZWECK

Sinn und Zweck der Praktikumssemester im Anschluss an die Semester 1 und 3 sind:

- ▀ Umsetzen von Unterrichtsstoff in die Praxis
- ▀ Training des selbständigen beruflichen Arbeitens, des Umgangs mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen sowie des Arbeitens im Team
- ▀ Kennenlernen der Produktions- und Arbeitsabläufe in der betrieblichen Praxis
- ▀ Erkennen der eigenen beruflichen und sozialen Stärken und Entwicklungsbereiche sowie der persönlichen beruflichen Präferenzen
- ▀ Umsetzen der Praxisaufträge und Lerninhalte der überfachlichen Kompetenzen

3 ANFORDERUNGEN AN PRAKTIKUMSBETRIEB

- 1) Jeder gastronomische Betrieb, unabhängig von Grösse und Klassifikation, darf Studierende der SHL im jeweiligen Fachbereich beschäftigen. Die Studierenden suchen sich die Praktikumsbetriebe selbstständig aus. Es existieren keine Zusammenarbeitsverträge mit Betrieben. Um passende Studierende für ein Praktikum zu finden, stellt die SHL interessierten Arbeitgebern eine Online-Jobbörse zu Verfügung.
- 2) Der Betrieb benennt eine/einen Praktikumsverantwortliche:n, die/der über eine der folgenden Qualifikationen in ihrem/seinem Fachgebiet verfügt:
 - a) Abschluss auf Tertiärstufe (namentlich höhere Fachschule, Berufsprüfung, höhere Fachprüfung oder vergleichbare ausländische Ausbildung).
 - b) Ausbildungskurs für Berufsbildner:innen oder
 - c) mindestens 3 Jahre Führungserfahrung im entsprechenden Fachgebiet.
- 3) Praktikumsverantwortliche im Betrieb unterstützen, betreuen und fördern Praktikant:innen mit geeigneten Massnahmen, um die Ausbildungsziele zu erreichen.
- 4) Nach Abschluss der Fachpraktika und der Führungserfahrung hat der Praktikumsbetrieb unaufgefordert ein Arbeitszeugnis auszustellen.

4 ZEITLICHE VORGABEN

4.1 DAUER UND ZEITPUNKT

- 1) Die beiden Praktikumssemester werden im Rahmen eines befristeten und unkündbaren Arbeitsvertrags absolviert und dauern mindestens 43 Wochen (aufgeteilt auf zwei Praktikumssemester).
- 2) Ein Praktikumssemester kann auf mindestens 4 Monate verkürzt werden, wenn es in einem Saisonbetrieb absolviert wird und sich Saisonbeginn (Betriebsöffnung) und Saisonende (Betriebsschliessung) genau mit der Vertragsdauer decken.
- 3) Die Praktikumssemester sowie die Führungserfahrung müssen nach Abschluss des entsprechenden Semesters und vor Eintritt ins nächste Semester absolviert werden. Vor Eintritt ins nachfolgende Semester muss das Praktikumssemester durch Einreichung sämtlicher geforderter Unterlagen gemäss Praxisauftrag erfolgreich bestanden sein.
- 4) Einschlägige berufliche Tätigkeiten, die vor dem betreffenden Semester absolviert werden, dispensieren nicht vom entsprechenden Praktikumssemester nach dem Semester, auch wenn sie als Praktikum bezeichnet werden.

4.2 ABWESENHEITEN UND ABRUCH

- 1) Abwesenheiten während des Praktikums von mehr als einer Woche infolge Militär, Unfall oder Krankheit führen dazu, dass das Praktikumssemester entsprechend verlängert wird. Eine entsprechende Abwesenheit ist umgehend der SHL zu melden.
- 2) Soweit eine Praktikumsverlängerung aus betrieblichen oder sonstigen Gründen nicht möglich ist, entscheidet die Schuldirektion zusammen mit der/dem Studierenden, ob ein weiteres Praktikumssemester absolviert werden kann oder muss.
- 3) Bricht die/der Studierende das Praktikumssemester in einem Betrieb vor Vertragsende ab, so hat die/der Studierende ein weiteres Praktikumssemester zu absolvieren. Die Zeit des ersten Praktikumssemesters wird in der Regel nicht angerechnet. Über Ausnahmen entscheidet die Schuldirektion.

5 INHALTLICHE VORGABEN

- 1) Die Studierenden können für die Praktikumssemester bzw. die Führungserfahrung einen der nachfolgend aufgeführten Einsatzbereiche wählen.
- 2) Nicht aufgeführte Einsatzbereiche oder Festanstellungen müssen vorgängig mit der Leitung Praktika abgesprochen werden.
- 3) Den Studierenden dürfen nur Aufgaben übertragen werden, die im Zusammenhang mit deren Ausbildung innerhalb des jeweiligen Fachbereiches stehen.

5.1 SEMESTER 2 PRAKTIKUM GASTRONOMIE

Mögliche Einsatzbereiche in der Küche

- Kalte Küche/Warme Küche (à la carte)
- Patisserie
- Produktionsküche
- Catering/Bankette
- Einkauf/Angebotsplanung

Mögliche Einsatzbereiche in der Restauration

- Restauration (à la carte)
- Bankette
- Frühstücksservice
- Bar
- Room Service
- Events und Caterings (im operativen Bereich)
- Systemgastronomie

5.2 SEMESTER 4 PRAKTIKUM HOTELLERIE

- Front Office/Empfang
- Night Audit
- Gästebetreuung/Conciergerie
- Reservation
- Hauswirtschaft
- Facility Management
- Rooms Division

5.3 FÜHRUNGSERFAHRUNG

Führungserfahrung sammeln die SHL Studierenden in verschiedenen Positionen: Sie führen Mitarbeitende, leiten ein Projekt, sind für eine Abteilung verantwortlich, verfolgen die Vertiefung in einem Fachbereich oder lancieren ihr eigenes Start-Up. Die Anstellung findet innerhalb der Hotellerie/Gastronomie statt und kann nur bei bereits erreichter Berufsmonate in ein anderes Gewerbe verlagert werden.

- Betriebsassistentenz
- Chef de Service/Stv. Restaurantleitung
- Assistant Front Office Manager/Stv. Front Office Manager:in
- Management Trainee Finanzen
- Management Trainee HR
- Management Trainee Marketing/Sales
- Assistant Event/Seminar/Bankett
- Gründung des eigenen Start-Up innerhalb der Hotellerie/Gastronomie
- usw.

6 PRAKTIKUMSVERTRAG

6.1 GENEHMIGUNG DES VERTRAGS

- 1) Zwischen dem Praktikumsbetrieb und der/dem Studierenden der SHL ist ein schriftlicher Praktikumsvertrag abzuschliessen, welcher von der SHL vorgegeben ist und die Bedingungen dieser Praktikumsordnung erfüllt. Betriebsinterne Verträge werden nur von Praktikumsbetrieben im Ausland oder nach Absprache mit der Leitung Praktika akzeptiert.
- 2) Der Vertrag wird vom Praktikumsbetrieb und der/dem Studierenden unterzeichnet und muss vor Stellenantritt der Leitung Praktika zur Bestätigung und Gegenzeichnung eingereicht werden. Die/der Studierende hat dafür besorgt zu sein. Dies gilt auch im Fall eines erweiterten Praktikums oder einer durch die Leitung Praktika genehmigten Festanstellung.

- 3) Der Praktikumsbetrieb muss unter Vorbehalt der nachfolgenden Bestimmungen einen Ausbildungsbeitrag gem. Ziff. 8 entrichten.
- 4) Die Leitung Praktika ist berechtigt, einen Vertrag mit einem Praktikumsbetrieb abzulehnen, wenn offensichtlich ist, dass dieser keine Gewähr dafür bietet, dass das Praktikumssemester gemäss dieser Ordnung und den Richtlinien absolviert werden kann.

6.2 VERTRÄGE MIT BETRIEBEN IM AUSLAND

- 1) Studierende mit einschlägiger Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz von mindestens 6 Monaten können Praktikumssemester im Ausland absolvieren. Soweit diese Praktikumsordnung keine abweichenden Vorschriften vorsieht, gelten dieselben Bestimmungen wie für die Praktikumssemester in der Schweiz.
- 2) Studierende, die das Praktikum im Ausland absolvieren, sind nicht an den Praktikumsvertrag der SHL gebunden, da die Bedingungen des L-GAV im Ausland keine Gültigkeit besitzen.

6.3 INHALTLICHE VORGABEN

- 1) Der Praktikumsvertrag hält die arbeitsvertraglichen Vereinbarungen (Parteien, Art des Praktikums, Dauer, Lohn) fest. Die/der Praktikumsverantwortliche des Betriebs ist zu benennen.
 - a) Zwischen der/dem Studierenden und dem Praktikumsbetrieb ist mindestens der Lohn nach Art. 11 L-GAV zu vereinbaren.
 - b) Wird das Praktikumssemester im Ausland absolviert, sind die landesüblichen und gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Die Bestimmungen des L-GAV sind im Ausland nicht anwendbar.
- 2) Der Praktikumsbetrieb ist verpflichtet, Zielsetzungen und einen Praktikumsverlauf gemeinsam mit der/dem Studierenden zu verfassen. Gleichzeitig wird der Praktikumsbetrieb verpflichtet, eine Fremdeinschätzung für die/den Praktikant:in durchzuführen. Die/der Praktikant:in füllt zeitgleich eine Selbsteinschätzung aus, die in Form eines Abschlussgespräches gemeinsam mit der/dem Praktikumsverantwortlichen zu besprechen ist.
- 3) Die Leitung Praktika erlässt einen Mustervertrag, die entsprechenden Instrumente für Zielsetzungen/Praktikumsverlauf und Fremd- sowie Selbsteinschätzung.

7 ARBEITSBEWILLIGUNG

- 1) Arbeitsbewilligung für ausländische Studierende aus EU/EFTA-Ländern
 - a) Ausländische Studierende der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern aus EU/EFTA-Ländern haben Anrecht auf eine Arbeitsbewilligung nach den Bestimmungen über den freien Personenverkehr Schweiz – EU/EFTA.
- 2) Arbeitsbewilligung für ausländische Studierende aus nicht EU/EFTA-Ländern

- a) Ausländische Studierende der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern aus nicht EU/EFTA-Ländern haben Anrecht auf eine Arbeitsbewilligung von 6 Monaten pro Praktikum (ohne Kontingentsbeanspruchung).
- b) Die Arbeitsbewilligung muss vom Praktikumsbetrieb beim Amt für Migration des entsprechenden Kantons beantragt werden. Hierzu hat die/der Studierende dem Arbeitgeber folgende Dokumente zukommen zu lassen:
 - Kopie des Praktikumsvertrags
 - Schulbestätigung der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern
 - Kopie des Ausländerausweises

8 AUSBILDUNGSBEITRAG

- 1) Die Schweizer Praktikumsbetriebe leisten einen einmaligen Beitrag von CHF 1'800 (exkl. MwSt.) pro Studierende:n und Praktikum an die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern und unterstützen damit die Ausbildung von qualifiziertem Kadernachwuchs.
- 2) Der Ausbildungsbeitrag wird dem Praktikumsbetrieb direkt von der SHL in Rechnung gestellt und darf der/dem Studierenden nicht in Abzug gebracht werden (Art. 11 Ziff 2 L-GAV).
- 3) Haben Studierende aufgrund mehrmonatiger Berufserfahrung in einem Fachbereich ein Gesuch für eine Festanstellung bei der Leitung Praktika beantragt und das Gesuch wurde bewilligt, wird der Ausbildungsbeitrag von CHF 1'800 (inkl. MwSt.) den Studierenden durch die SHL in Rechnung gestellt.
- 4) Bei Praktika im Ausland entfällt die Verrechnung des Ausbildungsbeitrages.

9 INKRAFTTRETEN

Die vorliegende Praktikumsordnung ist vom Stiftungsrat am 29. Juni 2022 beschlossen worden. Sie tritt auf den 29. August 2022 in Kraft und ersetzt die Praktikumsordnung vom 6. Dezember 2021.

Luzern, 29. August 2022

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Urs Masshardt
Präsident Stiftungsrat

Christa Augsburg
Direktion