

# Praktikum als Köchin

## Im Bad Bubendorf Hotel, Schweiz

### **Praktikumsort/-zeitraum & -dauer:**

Ich habe mein Betriebspraktikum vom 12.06.22 bis zum 24.06.22 im Bad Bubendorf Hotel in der Schweiz, Basel absolviert. Das denkmalgeschützte Hotel gibt es seit bereits 1742. Es ist ein 3 Sterne Hotel, dessen Besitzer Andreas Feige ist. Mein Praktikum habe ich in dem Restaurant „Wintergarten-Pergola“ absolviert.

Im Restaurant als Köche sind 18 Personen verantwortlich. Im Service sind es ca. 20. Ich arbeitete als Köchin. Am Tag arbeiten jedoch maximal 6 Köche. Darren Bernhar ist für die Küche verantwortlich. Zusammen mit Susanne Huhn und Oliver Krause verteilt er jeden morgen die verschiedenen Aufgaben, welche tagsüber erledigt werden müssen. Die Öffnungszeiten des Restaurants Montags bis Freitags 11:30 bis 14:00 Uhr und 11:30-12:00 Uhr. Der Wintergarten hat wie der Name schon sagt auch eine grosse Fläche draussen im Garten. Dieser wird aufgrund der Kälte im Winter jedoch geschlossen. Ich als Praktikanten habe zwischen 9 und 18 Uhr gearbeitet. Meine Mittagspause dauerte zwischen 11 und 12 Uhr. In der Zeit wo das Restaurant mittags geschlossen ist, werden alle Vorbereitungen für den Abend vollzogen. Um 16 Uhr hatte ich noch eine 30 minutige Pause. In den Pausen jeweils gab es Essen für alle Mitarbeiter, welches man zusammen im Gemeinschaftsraum essen konnte.

### **Anforderungen:**

Bei der Bewerbung um eine Stelle im Hotel, muss man ein Gesundheitszeugnis vorlegen, was aber nicht bedeutet, dass körperlich behinderte Menschen dort nicht arbeiten können. Sie haben die gleichen Chancen wie alle anderen.

Besonders in den Bereichen, in denen man direkt Kontakt zu Gästen hat, muss man freundlich und vorsichtig sein. Außerdem benötigt man Belastbarkeit und Flexibilität, da die Arbeitszeiten der Angestellten immer unterschiedlich sein kann (mal, Früh-, mal Spätschicht).

Bewerber, die mehrere Sprachen können, werden bevorzugt, da man sich dann besser mit ausländischen Gästen oder auch Mitarbeitern verständigen kann. Auch die Mitarbeiter die ich kennen gelernt habe konnten meistens mehrere Sprachen beherrschen.

### **Ausbildungsvoraussetzungen:**

Nach der dreijährigen Ausbildung in der Berufsschule bekommt man ein Berufsfachdiplom; nach einer daran anschließenden achtmonatigen Berufspraxis erhält man schließlich den offiziellen Abschluss als Koch. Formale Voraussetzung für die schulische Kochausbildung ist ein Pflichtschulabschluss.

Im Hotel gibt es jedoch verschiedene Berufe, für manche, z.B. Putzfrau, braucht man keine zusätzliche Ausbildung, man sollte lediglich einen Schulabschluss und (nicht zwingend) gute Sprachkenntnisse haben. Aber für die anderen Berufe braucht man wiederum eine Ausbildung zum Hotelfachmann/-frau, Hotelkaufmann/-frau oder Restaurantfachmann/-frau. Um eine der oben genannten Ausbildung zu machen braucht man mindestens den Hauptschulabschluss. Das Abitur ist nicht nötig, aber erwünschenswert und steigert auch die Chancen auf einen Ausbildungsplatz. Im Service-Bereich gibt es den Beruf des Kellners, wobei man keine extra Ausbildung braucht.

### **Arbeitsbedingungen:**

Im Hotelgeschäft muss man flexibel in der Arbeitszeit sein, d.h. man muss immer wieder damit rechnen, dass man Überstunden machen muss und auch, dass man am Wochenende oder an Feiertagen arbeiten muss. Man muss auch mit dem Stress klarkommen, das manchmal im Hotel herrscht, wenn z.B. sich 180 Leute kurzfristig angemeldet haben, um in Hotel zu Mittag und zu Abend zu essen. Dann muss man schnell reagieren und darf nicht die Nerven verlieren. Man hat, abhängig von den Abteilungen, mal mehr mal weniger Kontakt zu Gästen, das bedeutet, dass man immer auf ein gepflegtes Aussehen achten muss und immer freundlich zu den Gästen aber auch Mitarbeitern sein sollte. Man muss auch dazu bereit sein, andere Kulturen zu akzeptieren und mit vielen unterschiedlichen Menschen auskommen. Deshalb ist oft die Teamfähigkeit gefragt.

### **Persönliche Erfahrung:**

Hinter der Hotelfassade steckt viel Organisation und Arbeit, was für mich eine sehr beeindruckende Erfahrung war. In der Küche, wo ich zwei ganze Wochen lang gearbeitet habe, muss man zum Teil sehr viel vorarbeiten. Für ein Büffet für z.B. 180 Leute muss man schon 4 Tage zuvor anfangen zu planen, einzukaufen. Auf die Sonderwünsche der Gäste muss man eingehen. Während meiner Praktikumszeit gab es eine Messe, wofür viel vorbereitet werden musste. Neben 80 Salat und Fitness Tellern mussten auch die Dessert Teller vorbereitet werden. Natürlich hat es mir Spass gemacht, das ich nicht immer alleine war und mich nebenbei unterhalten konnte. Trotzdem muss man bedenken, dass es nach einer Zeit sehr einseitig wird und nach Abwechslung sucht. Dadurch kommt es manchmal vor, dass die Mittagspause schon um 11 Uhr oder erst um 2 Uhr nachmittags beginnt. Man sieht: Der Kunde ist König. Das ganze Betrieb versucht den Wünschen der Gäste zu entsprechen. Das Berufsleben unterscheidet sich gravierend von der Schule. Man muss sich dem Betrieb anpassen.

### **Zusammenfassung:**

Ich denke, dass das Praktikum etwas zu kurz war, denn in 2 Wochen ist es relativ schwierig das ganze Betrieb und die meisten Mitarbeiter kennen zu lernen. Ich habe viel von der Küche erfahren und kennen gelernt. Ich habe z.B. gelernt, wie man richtig den Tisch deckt oder ein Fitness Salatteller zubereitet. Das alles kann ich im weiteren Leben noch gebrauchen. Vor dem Praktikum war ich noch unsicher, was in der Küche auf mich zukommen würde. Ich hatte auch Angst, dass ich im Betrieb nicht zurecht kommen würde, jedoch hat das Praktikum meine eigenen Erwartungen um einiges übertroffen. Alle Mitarbeiter waren sehr nett und geduldig mit mir und haben mir ausführlich die einzelnen Tätigkeiten erklärt. Mir wurde keineswegs nur die leicht zu erledigten Aufgaben zugeschoben, wie Geschirr polieren oder Brot in Scheiben schneiden, sondern ich durfte bzw. musste auch anspruchsvollere Aufgaben erledigen. Ich hatte die gleichen Tätigkeiten wie alle anderen gehabt. Dadurch bestand natürlich eine höhere Gefahr sich in der Küche zu verletzen, sich z.B. am Finger zu schneiden, jedoch habe ich das gerne in Kauf genommen, da diese Verletzungsgefahr auch zu dem Beruf gehört. Ich habe sehr viel praktisches gelernt und kann heute von mir behaupten, dass ich einigermaßen den Beruf des Kochs ausführen kann, wobei ich vor dem Praktikum noch nie in irgendeiner Form mit den Tätigkeiten in der Gastronomie beschäftigt war.

Ich könnte mir durchaus vorstellen, in meiner beruflichen Zukunft in einem Hotel zu arbeiten.

Das Betriebspraktikum hat mir sehr viel gebracht und sehr gut gefallen. Es hat mir einen Einblick in das Berufsleben eines Kochs verschafft oder überhaupt in meine berufliche Zukunft, wie man mit dem Stress klarzukommen hat.

**Bilder:**



**Wintergarten Küche**

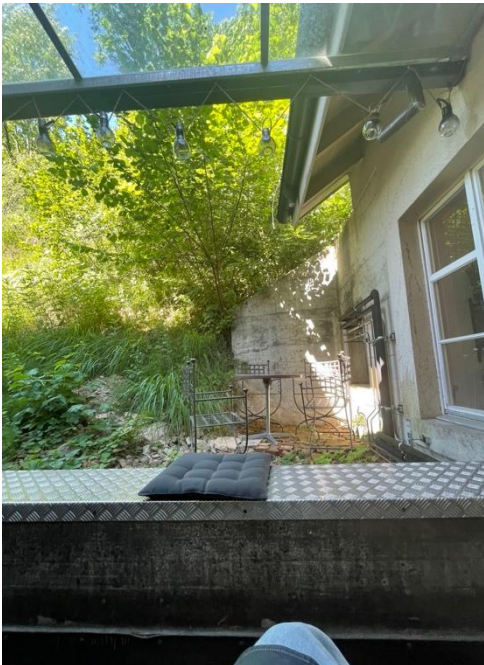




**Vorher**



**Nachher**



**Meine Pause Morgens**

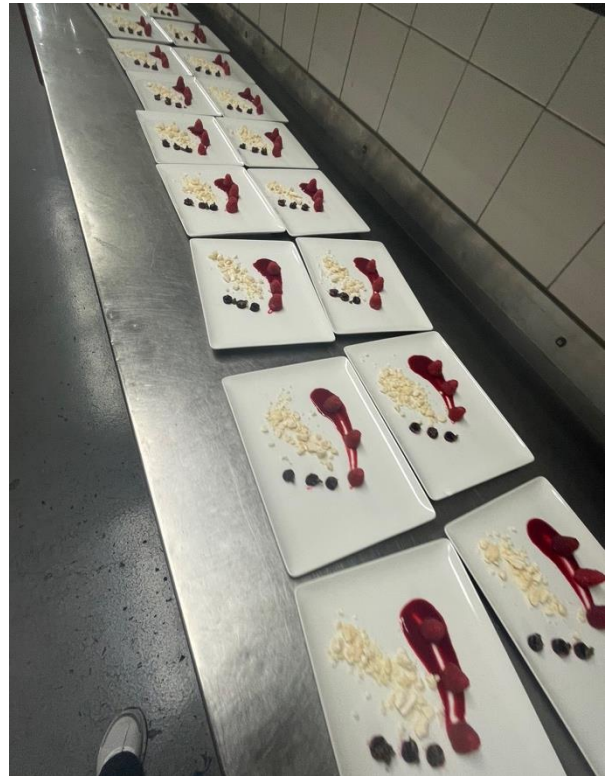


**Meine Pause Nachmittags**



**Ein Gast**





**Desserts, welches ich alleine vorbereitet habe**



**1 von 4 Lagerräumen mit Lebensmittel (Obst & Gemüse)**