

Informationen

über die Beschäftigung der Praktikantinnen und Praktikanten der
EHL Swiss School of Tourism and Hospitality | SSTH

Stand: Juli 2019

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Informationen.....	3
2 Höhere Fachschule	4
2.1 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch	4
2.2 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch.....	5
3 Professional Internship Foundation (PIF)	6
4 Berufliche Grundbildung.....	7
4.1 GFG Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (Praktikum 6 Monate, Service und Küche).....	7
4.2 GFG Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (Praktikum 12 Mt. Rezeption, Administration, Hauswirtschaft)	8
5 Leistungen der Praktikumsbetreuung der SSTH.....	9
6 Leistungen des Praktikumsbetriebes	10

1 Allgemeine Informationen

Die **EHL Swiss School of Tourism and Hospitality | SSTH** in Passugg bietet eidgenössisch anerkannte Aus- und Weiterbildungsangebote für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in deutscher und englischer Sprache an. Die Schule gehört zur renommierten Ecole hôtelière de Lausanne, der weltweiten Nummer 1 unter den Hotelfachschulen und beherbergt mehrere Schulen bzw. Lehrgänge unter ihrem Dach:

Höhere Fachschule

Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutscher Studiengang
Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englischer Studiengang

Vorbereitung für die Höhere Fachschule

PIF Professional Internship Foundation

Bachelor of Science in International Hospitality Management (im Anschluss an die Höhere Fachschule)

Curriculum Ecole hôtelière de Lausanne (3 letzte akademische Semester)

Berufliche Grundbildung Gastgewerbe und Hotellerie

GFG Gastgewerbliche Fachschule Graubünden

In diesem Dossier finden Sie als Praktikumsbetrieb eine Übersicht über alle Praktika, die von der SSTH angeboten werden. Die einzelnen Beschreibungen liefern Ihnen folgende Grundinformationen:

- Abschluss und Dauer der Ausbildung
- Voraussetzungen für die Ausbildung
- Ausbildung/Schulung an der SSTH vor dem Praktikum
- Spezifisches zu den Praktikanten und Praktikantinnen (Alter, Nationalitäten, Sprachen)
- Dauer des Praktikums
- Beginn des Praktikums
- Einsatzgebiete während dem Praktikum
- Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag/Betriebsbeitrag
- Ausbildungsbewilligung
- Praktikumsvertrag und Ausbildungsprogramm
- Bewertung der Praktikantin/des Praktikanten
- Kontaktangaben der verantwortlichen Praktikumsbetreuung

Bei detaillierten Fragen zu den einzelnen Praktika, wenden Sie sich bitte direkt an die verantwortliche Praktikumsbetreuung.

Freie Stellen

Auf <https://ssth.hosco.com> und www.hoteljob.ch können Praktikumsstellen für Studierende und Feststellen für Abgängerinnen und Abgänger platziert werden. Dieses Angebot ist kostenlos und die Stellen sind über diesen Link exklusiv für SSTH Studierende und Alumni sichtbar. Für Fragen und Support wenden Sie sich an das SSTH Career Service Team: placement@ssth.ch.

2 Höhere Fachschule

2.1 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch

Studium/Ausbildung	Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF (3 Jahre, eidgenössisch anerkannt)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Abgeschlossene 3-jährige Lehre, Matura, Handelsdiplom oder vergleichbarer Abschluss • Gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch oder Italienisch • Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse • Bestehen des Aufnahmeverfahrens für Nichtmaturanden
Ausbildung/Schulung an der SSTH	Inhalte des 1. und 2. Semesters:
<ul style="list-style-type: none"> • vor dem Praktikum im 3. Semester: 	<ul style="list-style-type: none"> • Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene • Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde • F&B Controlling • Rezeption, inkl. Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite8) • Housekeeping Management • Marketing, Finanzbuchhaltung, Volkswirtschaftslehre • Kommunikation, inkl. Fachkorrespondenz Deutsch und Englisch
<ul style="list-style-type: none"> • vor dem Praktikum im 5. Semester: 	Inhalte des 4. und 6. Semesters:
	<ul style="list-style-type: none"> • Organisationslehre • Projektmanagement • Finanzmanagement, inkl. Wirtschaftsmathematik • Rechtskunde • Tourismusmanagement • Personalmanagement • Businessplan
Praktikantinnen und Praktikanten	<ul style="list-style-type: none"> • Nationalität: Schweiz oder Ausland • Alter: 19 – 35 Jahre • Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch und Französisch oder Italienisch
Praktikum	
Dauer der Praktika	2 - 12 Monate (abhängig von der Vorerfahrung der Studierenden)
Beginn der Praktika (in der Regel)	<ul style="list-style-type: none"> • Anfang Juni • Mitte Dezember
Einsatzgebiete (Operative Praktika werden bevorzugt kombiniert absolviert)	Gastronomie, mind. 2 Monate (operativ) <ul style="list-style-type: none"> • Service • Küche Beherbergung, mind. 2 Monate (operativ) <ul style="list-style-type: none"> • Rezeption • Housekeeping Unternehmensführung, mind. 3 Monate <ul style="list-style-type: none"> • F&B Assistenz • Eventorganisation • Administration • Controlling • Marketing • Sales • Mitarbeiterwesen • Management Training
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	2'212.– Fr./Mt., L-GAV Mindestlohn für Praktikanten/Praktikantinnen 2019 200.– Fr./Mt., zzgl. MwSt. Trägerschaftsbeitrag an die SSTH
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird in der Regel von der SSTH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm bzw. eine Stellenbeschreibung. Die Zielvorgaben für das Praktikum werden zwischen Betrieb und Praktikant/in festgelegt und durch die SSTH kontrolliert.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
Kontakt	Frau Renate Blaser Praktikumsbetreuerin Tel. +41 81 255 17 00 E-Mail: renae.blaser@ssth.ch

2.2 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch

Studium/Ausbildung	Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Swiss Professional Degree in Hospitality Management (3 Jahre, eidgenössisch anerkannt)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Matura vergleichbarer, nationaler Abschluss • sehr gute Englischkenntnisse • Bestehen des Aufnahmeverfahrens
Ausbildung/Schulung an der SSTH	Inhalte des 1. und 2. Semesters in englischer Sprache:
<ul style="list-style-type: none"> • vor dem Praktikum im 3. Semester: 	<ul style="list-style-type: none"> • Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene • Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde • F&B Controlling • Rezeption, inkl. Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite8) • Housekeeping Management • Marketing, Finanzbuchhaltung, Volkswirtschaftslehre • Kommunikation, inkl. Fachkorrespondenz Deutsch und Englisch
<ul style="list-style-type: none"> • vor dem Praktikum im 5. Semester: 	Inhalte des 4. und 6. Semesters in englischer Sprache: <ul style="list-style-type: none"> • Organisationslehre • Projektmanagement • Finanzmanagement, inkl. Wirtschaftsmathematik • Rechtskunde • Tourismusmanagement • Personalmanagement • Businessplan
Praktikantinnen und Praktikanten	<ul style="list-style-type: none"> • Nationalität: Ausland und Schweiz • Alter: 19 – 35 Jahre • Besitz einer L-Bewilligung • Krankenversicherung über die SSTH (Ausnahme Schweizer/innen) • Sprachen: Sehr gutes Englisch, Grundkenntnisse Deutsch und mind. eine weitere Sprache
Praktikum	
Dauer der Praktika	2 - 12 Monate (abhängig von der Vorerfahrung der Studierenden)
Beginn der Praktika (in der Regel)	<ul style="list-style-type: none"> • Anfang Juni • Mitte Dezember
Einsatzgebiete (Operative Praktika werden bevorzugt kombiniert absolviert)	Gastronomie, mind. 2 Monate (operativ) <ul style="list-style-type: none"> • Service • Küche Beherbergung, mind. 2 Monate (operativ) <ul style="list-style-type: none"> • Rezeption • Housekeeping Unternehmensführung, mind. 3 Monate <ul style="list-style-type: none"> • F&B Assistenz • Eventorganisation • Administration • Controlling • Marketing • Sales • Mitarbeiterwesen • Management Training
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	2'212.- Fr./Mt., L-GAV Mindestlohn für Praktikanten/Praktikantinnen 2019 200.- Fr./Mt., zzgl. MwSt. Trägerschaftsbeitrag an die SSTH
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird in der Regel von der SSTH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm bzw. eine Stellenbeschreibung. Die Zielvorgaben für das Praktikum werden zwischen Betrieb und Praktikant/in festgelegt und durch die SSTH kontrolliert.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
Kontakt	Herr Frank Giannotti Praktikumsbetreuer HFe & PIF Tel. +41 81 255 17 06 E-Mail: frank.giannotti@ssth.ch

3 Professional Internship Foundation (PIF)

Studium/Ausbildung	Professional Internship Foundation (PIF)
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Vorbereitungsjahr für die Ausbildung an der Höheren Fachschule englisch (1 – 2 Semester)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Mit Matura vergleichbarer, nationaler Abschluss • gute Englischkenntnisse • Bestehen des Aufnahmeverfahrens
Ausbildung/Schulung an der SSTH Praxisorientierte Vorbereitung der Schule auf das Praktikum	Inhalte des Schulprogramms: <ul style="list-style-type: none"> • Küche: Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene • Service: Praxis • Housekeeping: Praxis • Intensiver Deutschkurs, Niveau A1
Praktikantinnen und Praktikanten	<ul style="list-style-type: none"> • Nationalität: Ausland • Alter: 17 – 20 Jahre • Besitz einer L-Bewilligung • Krankenversicherung über die SSTH • Sprachen: Gutes Englisch und meistens min. eine weitere Sprache
Praktikum	
Dauer der Praktika	2 - 8 Monate
Beginn der Praktika	<ul style="list-style-type: none"> • Anfang Juni • Mitte Dezember
Einsatzgebiete	Vielseitig einsetzbar in allen Bereichen des Hotels.
	Insbesondere in: <ul style="list-style-type: none"> • Küche • Housekeeping
	Je nach Niveau der geforderten Sprachkenntnisse auch <ul style="list-style-type: none"> • Service • Rezeption
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	2'212.- Fr./Mt., L-GAV Mindestlohn für Praktikanten/Praktikantinnen 2019 Trägerschaftsbeitrag an die SSTH entfällt.
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der SSTH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm, welches vom Betrieb erstellt wird.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
Kontakt	Herr Frank Giannotti Praktikumsbetreuer HFe & PIF Tel. +41 81 255 17 06 E-Mail: frank.giannotti@ssth.ch

4 Berufliche Grundbildung

4.1 GFG Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (Praktikum 6 Monate, Service und Küche)

Studium/Ausbildung	GFG Gastgewerbliche Fachschule Graubünden
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (3 Jahre)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Erfüllte, obligatorische Schulzeit • Bestehen des Aufnahmeverfahrens • Sozialpraktisches Zwischenjahr in einem Fremdsprachengebiet wird empfohlen
Ausbildung/Schulung an der SSTH vor dem Praktikum im 2. Semester:	<p>Inhalte des 1. Semesters:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene • Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde • Englisch, Französisch oder Italienisch, Deutsch • Allgemeinbildender Unterricht ABU
Praktikantinnen und Praktikanten	<ul style="list-style-type: none"> • Nationalität: Schweiz, Liechtenstein oder Ausland mit Niederlassungsbewilligung • Alter: 16 - 19 Jahre • Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch, Französisch o. Italienisch
Praktikum	
Dauer des Praktikums	6 Monate
Beginn des Praktikums	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischen Mitte Dezember und Anfang Februar
Einsatzgebiete	<ul style="list-style-type: none"> • Service, 4 Monate • Küche, 2 Monate
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	<p>1'400.- Fr./Mt. (die Lernenden unterstehen dem OR/Lehrlingsvereinbarung und nicht dem L-GAV)</p> <p>Trägerschaftsbeitrag an SSTH: 1'200.- Fr. für 6 Monate (200.- pro Praktikumsmonat) exkl. MwSt.</p>
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der SSTH ausgestellt und vom Amt für Berufsbildung Graubünden genehmigt. Ein Ausbildungsplan mit den betrieblichen Leistungszielen ist Bestandteil des Praktikumsvertrags.
Ausbildungsbewilligung	Der Praktikumsbetrieb muss im Besitz einer Ausbildungsbewilligung für einen gastgewerblichen Beruf (HOKO, HOFA, REFA, Koch) sein oder diese spätestens bei Zusage der Praktikumsstelle beim zuständigen Amt für Berufsbildung beantragen.
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung der Praktikantin/des Praktikanten einen Bildungsbericht ab. Am Ende des Praktikums stellt der Betrieb ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
Kontakt	<p>Frau Claudia Schmid Praktikumsbetreuerin GFG Tel. +41 81 255 17 20 E-Mail: claudia.schmid@ssth.ch</p>

4.2 GFG Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (Praktikum 12 Mt. Rezeption, Administration, Hauswirtschaft)

Studium/Ausbildung	GFG Gastgewerbliche Fachschule Graubünden
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (3 Jahre)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Erfüllte, obligatorische Schulzeit • Bestehen des Aufnahmeverfahrens • Sozialpraktisches Zwischenjahr in einem Fremdsprachengebiet wird empfohlen
Ausbildung/Schulung an der SSTH vor dem Praktikum im 4.+5. Semester:	<p>Inhalte des 3. Semesters:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft: Theorie und Praxis • Rezeption, Buchhaltung, Marketing • Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite 8) • Schweizerisches Informatikzertifikat SIZ II • Englisch, Französisch oder Italienisch, Deutsch • Allgemeinbildender Unterricht ABU
Praktikantinnen und Praktikanten	<ul style="list-style-type: none"> • Nationalität: Schweiz, Liechtenstein oder Ausland mit Niederlassungsbewilligung • Alter: 17 - 20 Jahre • Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch, Französisch o. Italienisch
Praktikum	
Dauer des Praktikums	12 Monate
Beginn des Praktikums	<ul style="list-style-type: none"> • Zwischen Mitte Dezember und Anfang Januar
Einsatzgebiete	<ul style="list-style-type: none"> • min. 2 Monate Hauswirtschaft • min. 5 Monate Rezeption • min. 3 Monate Administration (Buchhaltung, Marketing, HR)
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	<p>1'700.- Fr./Mt. (die Lernenden unterstehen dem OR/Lehrlingsvereinbarung und nicht dem L-GAV)</p> <p>Trägerschaftsbeitrag an SSTH: 2'400.- Fr. für 12 Monate (200.- pro Praktikumsmonat) exkl. MwSt.</p>
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der SSTH ausgestellt und vom Amt für Berufsbildung Graubünden genehmigt. Ein Ausbildungsplan mit den betrieblichen Leistungszielen ist Bestandteil des Praktikumsvertrags.
Ausbildungsbewilligung	Der Praktikumsbetrieb muss im Besitz einer Ausbildungsbewilligung für einen gastgewerblichen Beruf (HOKO, HOFA oder KV HGT) sein oder diese spätestens bei Zusage der Praktikumsstelle beim zuständigen Amt für Berufsbildung beantragen.
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung der Praktikantin/des Praktikanten einen Bildungsbericht ab. Am Ende des Praktikums stellt der Betrieb ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
Kontakt	<p>Frau Claudia Schmid Praktikumsbetreuerin GFG Tel. +41 81 255 17 20 E-Mail: claudia.schmid@ssth.ch</p>

5 Leistungen der Praktikumsbetreuung der SSTH

Vorbereitung der Studierenden / der Berufslernenden auf das Praktikum

- Ermitteln der Stellenwünsche
- Informationen über die Anforderungen der Praktikumsbetriebe
- Beratung über die gewünschten Stellen und Betriebe
- Stellenvermittlung

Stellenvermittlung bei den verschiedenen Betrieben

- Beratung bei der Auswahl der Praktikanten und Praktikantinnen
- Referenzauskünfte
- Auskunft über den Ablauf des Praktikums

Administratives

- Ausstellen der Arbeitsverträge, sowie der notwendigen Papiere für die Arbeitsbewilligung
- Kontakte mit den Behörden

Betreuung während des Praktikums

- Ansprechpartnerin für Betriebe, Praktikantinnen und Praktikanten
- Besuch des Betriebes und der Praktikantinnen und Praktikanten

Betreuung nach dem Praktikum

- Anleitung zur Erstellung des Praktikumsberichtes
- Auswertung aller schriftlichen und mündlichen Berichte

Weitere Dienstleistungen

- Vermittlung von Aushilfen für Service und Küche zu Grossanlässen, am Wochenende oder während der Sommer- und Winterferien. Kontakt: **ladina.moen@ssth.ch**

6 Leistungen des Praktikumsbetriebes

Anforderungen

- Dem Praktikanten/der Praktikantin die Möglichkeit geben, das erlernte Fachwissen in die Praxis umzusetzen und neue theoretische und praktische Kenntnisse zu sammeln
- Gewährleistung einer Ausbildung gemäss den bestehenden Ausbildungsrichtlinien
- Zuteilung einer Ausbildungs- oder Betreuungsperson, welche die Einarbeitung übernimmt und als Ansprechpartnerin bei Unklarheiten oder Problemen zur Verfügung steht
- Bei den GFG Lernenden muss der Praktikumsbetrieb im Besitz einer Ausbildungsberechtigung des kantonalen Amtes für Berufsbildung sein

Ausbildungsplan

Für den Ablauf der Praktika der GFG und der PIF gibt es fachtechnische Richtlinien, die dem Betrieb als Vorlage für einen individuellen Ausbildungsplan dienen. An der Höheren Fachschule werden Stellenbeschreibungen inkl. individuell angepasster Zielvereinbarungen formuliert. Der Ausbildungsplan ist integrierter Bestandteil des Praktikumsvertrages und damit bindend.

Zu beachten ist, dass ein Praktikant oder eine Praktikantin in keinem Fall eine voll ausgebildete Arbeitskraft ersetzen kann. Die Studierenden und Lernenden kommen zur praktischen Ausbildung in den Betrieb und benötigen die entsprechende Förderung und Unterstützung von dessen Seite.