



Stadt Nürnberg

Berufliche Schule
Direktorat 7

Fachakademie für
Ernährungs- und
Versorgungsmanagement

Äußere Bayreuther Straße 61
90409 Nürnberg
Tel.: 0911 231-4195
Fax: 0911 231-4198
b7@stadt.nuernberg.de

Anerkennung als Praktikumsbetrieb

1. Betrieb:

Name	
Anschrift	
Tel.	
Fax	
E-Mail	

2. Träger:

Name	
Anschrift	
Tel.	
Fax	
E-Mail	

3. Leiterin/Leiter der Praktikumsstelle:

Name	
Tel.	

4. Fachliche Betreuung:

Name	
Berufsabschluss	
Ausbildereignung	
Tel.	
E-Mail	



5. Art des Betriebes: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Betriebsgastronomie	
Einrichtung der Altenhilfe	
Einrichtung der Jugendhilfe	
Erholungsheim	
Hotel	
Jugendgästehaus	
Krankenhaus	
REHA-Zentrum	
Schule/Internat/Wohnheim	
Tagungsstätte	
Sonstiges:	

6. Größe des Betriebes:

Anzahl der zu versorgenden Personen	
Anzahl der zu verpflegenden Personen	

7. Einsatzmöglichkeiten: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Bereich	Eigenregie	Vergabe
Küche		
Service		
Hausreinigung		
Wäscherei		
Sonstiges		

8. Betriebsbedingte Schließung: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Ja O
Zeitraum:
von.....bis.....

Nein O

(Datum, Unterschrift, Stempel)

Mögliche Einsatzfelder/Betriebseigene Aufgabenstellungen

Betrieb:	Praktikant/in:
Datum:	

	möglich	nicht möglich
Fürsorgepflicht		
Gesundheitsprophylaxe für Kunden		
Mitarbeitergesundheit		
Ergonomie am Arbeitsplatz		
Gesunde Speiseplangestaltung		
Arbeitsschutz und Unfallverhütung		
Kundenzufriedenheit		
Wohlfühlen am Arbeitsplatz/im Gemeinschaftshaushalt		
Kommunikation, z. B. verbal, Veröffentlichungen, Intranet, CI (Corporate Identity) etc.		
Beschwerdemanagement		
Textilservice		
Speisenzubereitung		
Gestaltung		
Ambiente		
Jahreskreis		
Hygiene- und Qualitätsmanagement		
Standards mit Dokumentation		
Verfahren		
Qualifizierung		
Zertifizierung		

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

	möglich	nicht möglich
Projektmanagement		
Auftrag		
Planung		
Durchführung		
Controlling		
Dokumentation		

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

Datum, Unterschrift, Stempel