



Jahrespraktikum im Corona-Jahr

Über mein Jahrespraktikum im Sporthotel Grafenwald

Erstellt von: Carlotta Junk

Januar 2021

WER ICH BIN

Carlotta Junk

Mein Name ist Carlotta Junk, ich bin 17 Jahre alt, besuche die 12. Klasse einer berufsbildenden Schule und habe 2020 im Rahmen meines Fachabiturs mein Jahrespraktikum im Sporthotel Grafenwald absolviert.

Ich bin im elterlichen Hotel mit angegliedertem Restaurant/ Café aufgewachsen, woher auch meine Leidenschaft für die Gastronomie rührt.

Zielsetzung

Im Jahr 2021 möchte ich meine Ausbildung zur Hotelfachfrau mit Zusatzqualifikation „Hotelfachwirt“ im Grafenwald beginnen.

WIE LIEF ES AB

Das Vorstellungsgespräch

Nach einer telefonischen Anfrage freute ich mich riesig, dass man mich zum Vorstellungsgespräch zu Frau Lenarz eingeladen hatte. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde wurde mir das Wichtigste zu einem Praktikum im Grafenwald erläutert, wie zum Beispiel, in welche Abteilungen des Hotels ich Einblick erhalten würde, Arbeitskleidung und -zeiten etc...

DAS PRAKTIKUM

Der erste Tag

Am ersten Tag meines Praktikums durfte ich im Housekeeping (übersetzt: dem Reinigungsteam) helfen. Hier wurde mir von den wirklich mega netten Kollegen erstmal grob der Aufbau des Parks und dessen Gliederung in Bungalows, Appartementshäuser und Hotelbereich gezeigt. Dann ging es auch direkt los und ich bekam Einblick in die korrekte, hygienische Reinigung der Zimmer. Krass, wie schnell ein Tag im Hotel rumgeht- aber mit netten Kollegen und zügigem Arbeiten vergisst man echt die Zeit...

Die Abteilungen

Während meines Jahrespraktikums hatte ich die Gelegenheit, in alle Abteilungen reinzugucken. Nach dem Housekeeping wechselte ich in den Service. „Service“ heißt, die Bedienung des Gastes während aller Mahlzeiten, also Frühstück, Mittagessen, Kaffee & Kuchen am Nachmittag sowie Abendessen. Ich lernte das richtige Eindecken der Tische, diverse Serviettenfalttechniken (und echt jetzt- es gibt einige!), wie man Gäste freundlich und professionell bedient sowie das richtige Tragen des Geschirrs (wie viele Teller man so tragen kann, echt heftig ;)).

Nach dem Service ging es dann an die Rezeption, hier nennen es eigentlich alle „Rezi“. Und auch wenn natürlich die Kollegen in allen Abteilungen echt nett sind, kann ich sagen, dass es mir hier am besten gefallen hat. Warum? Vielleicht, weil man hier den vielseitigsten Job machen kann. Vom Ein- und Auschecken der Gäste über nette Beratungen zu Freizeit- und Sportmöglichkeiten in und ums Hotel bis hin zu Terminvergaben für Beauty und Massage, hier war irgendwie immer was los. Neben dem Service hatte ich hier den engsten Gastkontakt, was mir einfach Spaß macht.

Erstens kommt es anders...

... Zweitens als man denkt. Na super- Corona war da. Mitten im Praktikum war auf einmal Alles anders. Das Virus veränderte zunächst die Arbeitsabläufe (ich war in dieser Zeit noch an der Rezi), danach das ganze (Hotel-) Leben. Mitte März wurde der Hotelbetrieb vorübergehend geschlossen, da touristische Übernachtungen verboten werden. Ganz schön blöd. Nichtsdestotrotz kümmerte sich das Team vom Hotel echt nett um mich, und ich bekam kleine Aufgaben fürs Homeoffice. Regelmäßig wurde ich per E-Mail oder Telefon kontaktiert, so hatte ich trotz Allem das Gefühl, noch dabei zu sein.

Ab Ende Mai durfte das Hotel dann unter scharfen Hygienemaßnahmen wieder öffnen, für mich ging es nun in den Bereich Veranstaltung/ Bankett sowie F&B (= Food and Beverage, hier kümmert man sich um quasi alle Lebensmittel, die im Hotel benötigt werden), ab und an durfte ich auch im Marketing zusehen. Arbeiten mit Maske war gewöhnungsbedürftig, aber ich war ziemlich begeistert, wie schnell das gesamte Team sich auf die neuen Bedingungen eingestellt hatte. Auch die Gäste hielten sich meist an die Vorschriften, so dass auch mit neuen Regeln eine entspannte Stimmung herrschte. Im Bankett lernte ich, Veranstaltungsräume für Meetings herzurichten, bei Tagungsgruppen muss man nochmal ganz andere Dinge beachten als bei einem „normalen“ Urlaubsgast. Von kleinen Pausensnacks/ Kaffee bis zur modernsten Technik muss da alles reibungslos organisiert werden. Im F&B ist die Schaltzentrale für alles Essbare und die Getränke, hier wird genau erfasst, was verbraucht wurde, bestellt werden muss und wo welche Artikel hinmüssen (also in die Küche, das Restaurant etc.). Ne ganz schöne Rennerei, denn die Bestellungen der einzelnen Abteilungen müssen auch verteilt und verräumt werden. Im Marketing habe ich nur kurz über die Schulter schauen können, hier werden die Werbemaßnahmen koordiniert.

Die letzte Station

Als letzte Abteilung war in meinem Praktikum die Buchhaltung an der Reihe. Hier werden in erster Linie die Finanzen, also Geldeingänge und -ausgänge erfasst und kontrolliert, dokumentiert und entsprechend abgelegt. Klingt trocken, war aber für mich schon sehr spannend, hier wird ja immerhin der gesamte Geldfluss gesteuert. Wenn irgendwo in einer Abteilung ein kleiner Abrechnungsfehler passiert- spätestens in der Buchhaltung fällt es auf und kann korrigiert werden. Leider war mein Einsatz hier Corona bedingt wieder nur kurz, denn im November ging es in den zweiten Lockdown.

FAZIT

Empfehlenswert!

Das Jahrespraktikum im Grafenwald war eine echte Bereicherung für mich, und zwar in jeder Hinsicht: für meine Berufsfindung hat es mir geholfen, ich konnte in einem langen Zeitraum in den Beruf Hotelfachfrau und seine verschiedenen Einsatzmöglichkeiten reinschauen und herausfinden, was mir Spaß macht und was evtl. weniger. Außerdem habe ich in allen Abteilungen nur nette Kollegen gehabt, sogar eine Freundschaft mit einer der Kolleginnen ist entstanden. Auch wenn es durch Corona schwierig war, hatte ich immer das Gefühl, dazu zu gehören und kam mir nie lästig oder fehl am Platz vor. Mir wurde immer alles geduldig und freundlich erklärt, und an einigen Stellen auch schon richtig was zugetraut. Höhepunkt war natürlich, dass mir im Laufe meiner Zeit im Grafenwald ein Ausbildungsplatz angeboten wurde- ich freu mich mega darauf, in diesem tollen Team durchstarten zu dürfen!

Carlotta Junk, Januar 2021

