

Praktikumsbericht

Name: [REDACTED]

Klasse: [REDACTED]

Praktikumsbetrieb:

[REDACTED]

Zeitraum: [REDACTED] bis [REDACTED]

Betreuende Lehrkraft:

[REDACTED]

Kopie

[REDACTED]

[REDACTED]

Ansprechpartnerin: [REDACTED]

[REDACTED]

Praktikumsbescheinigung

Hiermit bescheinigen wir, dass

[REDACTED]

im Rahmen eines schulischen Praktikums in der Zeit vom [REDACTED]
in unserer Einrichtung tätig war.

[REDACTED]

[REDACTED] war während seines Praktikums in unserer Küche tätig. Zu seinen Aufgaben gehörte unter anderem Unterstützung der Küchenleitung bei der Zubereitung des Mittagessens (Gemüse schälen und schneiden, Zutaten abwägen und bereitstellen, u.ä.) Reinigung des anfallenden Geschirrs und der Arbeitsflächen, Bereitstellen des Geschirrs für die einzelnen Gruppen, Abfüllen und Ausgabe des Mittagessens. Darüber hinaus sprang [REDACTED] auch ein, wenn in den Gruppen Unterstützung benötigt wurde [REDACTED]. Er erschien stets pünktlich und hoch motiviert zur Arbeit, zeigte ein hohes Maß an Verantwortung und erwies sich als zuverlässig und engagiert. Im Umgang mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden und den Besuchern unseres Hauses war er tadellos. Wir können seine Mitarbeit uneingeschränkt weiter empfehlen.

Wir bedanken uns bei Herrn Jansen für seine freundliche Unterstützung unserer Einrichtung. Wir wünschen ihm für seinen weiteren Werdegang alles erdenklich Gute.

[REDACTED]

Bescheinigung

über die Ableistung des Praktikums in der Unterstufe der
Berufsfachschule Gesundheit und Ernährung
im Regionalen Berufsbildungszentrum
-Soziales, Ernährung und Bau-
in 24114 Kiel

Frau / Herr , geboren am 

Klasse BFS  hat in der Zeit vom  bis 

in unserer Betrieb ein Praktikum im Arbeitsbereich Küche

abgeleistet.



Unterschrift / Stempel des Betriebes

Inhalt

1. Angaben zum Praktikumsbetrieb.....	1
1.1 Allgemeine Angaben zum Betrieb.....	1
1.2 Arbeitsbedingungen.....	1
1.3 Ausbildungsberufe.....	2
2. Tätigkeiten und Beobachtungen im Betrieb.....	2
2.1 Mein Erkundungsberuf.....	2
2.2 Berichterstattung.....	3
2.2.1 Anweisungen und Verhaltensregeln (1.Woche).....	3
2.2.2 Tabellarischer Tagesbericht (2.Woche).....	4
2.2.3 Ausführlicher Tagesbericht (4.Woche).....	4
2.3 Beschreibung eines selbst durchgeführten Arbeitsvorganges.....	7
2.4 Wichtige Begriffe aus diesem Beruf.....	8
2.5 Englischer Text „My work experience“.....	9
3. Eigene Bewertung des Praktikums.....	9
3.1 Meine Stärken, Vorlieben und besondere Fähigkeiten.....	9
3.2 Schwierigkeiten während des Praktikums.....	10
3.3 Vorstellungen und Erwartungen.....	10
4. Quellenangabe.....	10
5. Gesammeltes Material.....	11

1. Angaben zum Praktikumsbetrieb

1.1 Allgemeine Angaben zum Betrieb

Der Name des Betriebs lautet: [REDACTED]

[REDACTED]. In der Küche arbeiten [REDACTED] und [REDACTED]. Diese beiden haben mich durch mein Praktikum begleitet. Außerdem arbeiten in den verschiedenen Gruppen 12 weitere Mitarbeiter. Eine davon macht ein Freiwilliges Soziales Jahr. Der Träger der Kindertagesstätte lautet [REDACTED]. Die Geschichte bezieht sich darauf, dass der [REDACTED] die Kindertagesstätte von der Diakonie übernommen hat. In der Küche befinden sich: Eine gewerbliche Geschirrspülmaschine, ein Komidämpfer, eine Kippbratpfanne, ein Herd und eine Arbeitsfläche mit Unterschrank in der Schüsseln, Saucieren, ein Handrührgerät, ein Pürierstab und viele weitere Arbeitsmaterialien, die häufig benutzt werden lagern. An die Küche angeschlossen befindet sich der Lagerraum. In dem Lagerraum stehen: Ein gewerblicher Kühlschrank, eine Küche, die extra für die Kinder angebaut ist damit diese kochen und backen können und ein gewerblicher Gefrierschrank. Hinter dem Lagerraum liegt die Waschküche, welche aus Platzmangel auch gleichzeitig der Umkleideraum für die Mitarbeiter ist. Es gibt in dem Haus einen Keller, in dem beispielsweise die Gelben Säcke gelagert werden und das Büro des Hausmeisters befindet sich ebenfalls dort. In dem Erdgeschoss befinden sich die Küche, der Lagerraum, die Waschküche, das Büro von [REDACTED] eine „Bau Ecke“ für Kinder in der sie spielen können, vier Gruppenräume und zwei Badezimmer. Der erste Stock besteht aus einem Gruppenraum, einem Badezimmer und einer kleinen Turnhalle, in der jeden Montagmorgen gesungen und Sport getrieben wird.

1.2 Arbeitsbedingungen

Der Arbeitstag startet um 07.00 Uhr und geht bis circa 14.30 Uhr. Der Urlaubsanspruch beträgt 30 Tage. Ein Attest ist ab dem dritten Krankheitstag Pflicht. Allerdings kann der Vorgesetzte ein Attest auch schon nach dem ersten Tag fordern. Bei längerem fehlen wird versucht eine Ersatzperson zu finden.

Eine Teilzeitarbeit ist möglich, eine Schichtarbeit allerdings nicht. Die Kindertagesstätte ist Montag bis Freitag von 07.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet. Die Kündigungsfrist ist nach der Betriebszugehörigkeit gestaffelt. Dies bedeutet beispielsweise, dass ein Mitarbeiter der zwei Jahre in einem Unternehmen beschäftigt ist, eine Kündigungsfrist von einem Monat hat. Wenn ein Mitarbeiter hingegen zwanzig Jahre in einem Unternehmen beschäftigt ist, verlängert sich die Kündigungsfrist auf sieben Monate.

1.3 Ausbildungsberufe

In meinem Betrieb befinden sich die Ausbildungsberufe des Kochs, welchen ich ausüben durfte, des Hauswirtschaftshelfers, des Erziehers und des Sozialpädagogen.

2. Tätigkeiten und Beobachtungen im Betrieb

2.1 Mein Erkundungsberuf

Ich erkunde den Beruf des Kochs. Als Koch hat man die Aufgaben, unterschiedliche Speisen zu zubereiten und sie anzurichten, man stellt Speisepläne auf, ist in der Küche für die Organisation der verschiedenen Arbeitsabläufe zuständig, kauft Zutaten ein und lagert sie fachgerecht, da sie ansonsten schnell verderben, austrocknen oder ähnliches.

Die Arbeitsorte sind hauptsächlich in Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Agenturen. Man arbeitet auch in der Nahrungsmittelindustrie für Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost, aber auch Schifffahrtsunternehmen von großen Ausflugs- oder Kreuzfahrtschiffen haben Köche.

Der Beruf des Kochs/der Köchin ist ein laut Berufsbildungsgesetz (BBiG) anerkannter Ausbildungsberuf. Bundesweit ist die Ausbildung auf drei Jahre geregelt und wird im Gastgewerbe angeboten. Wenn man aber eine schulische Ausbildung möchte, dann ist dies auch möglich.

Die Vergütung beträgt laut Informationen der Datenbank für Ausbildungsvergütung des Bundesinstituts für Berufsbildung im ersten Jahr

375€ bis 517€, im zweiten Jahr 466€ bis 589€ und im dritten und somit letzten Jahr 543€ bis 660€. Keine Ausbildungsvergütung bekommt man, wenn man eine Ausbildung in vollzeitschulischer Form absolviert. Für Auszubildende ist die duale Ausbildung, also im Betrieb und in der Berufsschule, kostenfrei. Lediglich im Berufsschulunterricht können Kosten für Fachliteratur, Fahrtkosten oder aber auch auswärtige Unterkünfte entstehen.

Für den Beruf muss man in den Fächern Mathe, welches wichtig ist da man die Grundrechenarten sowie Dezimal-, Bruch-, Prozent- und Dreisatzrechnung beispielsweise für das Wiegen von Lebensmitteln braucht und Chemie, da man sich mit der Zusammensetzung der Lebensmittel und der Veränderung bei Herstellung, Lagerung und Zubereitung auseinander fassen muss, gutes Wissen haben. Besonders Lebensmittelchemie und Lebensmittelhygiene, sind vom Vorteil.

Interesse sollte man an praktischen Tätigkeiten haben, da man viele Lebensmittel durch Waschen, Schneiden und abwiegen vorbereitet, aber auch das Kücheninventar und die Geräte müssen gepflegt und gereinigt werden, sogar unter besonderen Hygienevorschriften. Das Interesse an kreativen Aufgaben muss auch vorhanden sein, da man Speisekarten und Speisepläne kreativ aufbauen muss, aber man fertigt auch neue Rezepte an und dafür braucht man Kreativität. Kaufmännische Tätigkeiten sind allerdings auch durch Einkaufen von Waren abgedeckt, man muss dabei besonders darauf achten, welche Lebensmittel zu welcher Saison gegeben sind.

2.2 Berichterstattung

2.2.1 Anweisungen und Verhaltensregeln (1.Woche)

Eine sehr wichtige Anweisung ist die Hygiene. Deshalb werden jedes Mal eine Kochjacke, eine Kochschürze und eine Kochhose angezogen. Dieses verhindert, dass Keime und Bakterien die an beispielsweise dem Pullover oder der eigenen Hose hängen mit in die Küche getragen werden. Die Hände werden mit Seife gewaschen, da es Keime und Bakterien abtötet. Außerdem werden sie immer unter einem „No-Touch“ Wasserhahn gewaschen, da dieses vermeidet, dass sich Keime und Bakterien an dem Griff des Wasserhahns

verbreiten können. Eine weitere Anweisung war, dass man versuchen sollte immer gerade zu stehen, da es bei einer falschen Haltung schnell zu Rückenproblemen kommen kann. Die Sicherheit am Arbeitsplatz spielt eine große Rolle, da man sich und andere schützen muss. Dieses bedeutet beispielsweise, dass man keine Messer irgendwo rumliegen lässt, wo man sie nicht sofort sehen kann. Es könnte nämlich sein, dass man sich ansonsten verletzt.

2.2.2 Tabellarischer Tagesbericht (2.Woche)

Zeit	Ort der Tätigkeit	Tätigkeit
07.00 – 07.15	Küche, Umkleideraum	Arbeitskleidung angelegt, Hände gewaschen
07.15 – 08.30	Küche	Fischfrikadellen gemacht
08.30 – 08.45	Küche	Testbraten von Fischfrikadellen
08.45 – 09.45	Mitarbeiterraum	Frühstückspause
09.45 – 11.50	Küche	Fischfrikadellen für alle Gruppen gebraten
11.50 – 12.15	Küche	Essen für drei Gruppen auffüllen
12.15 – 13.00	Küche	Mittagsgeschirr abgewaschen
13.00 – 13.20	Küche	Essen für die zwei Hortgruppen aufgefüllt
13.20 – 13.50	Küche	Mittagsgeschirr abgewaschen
13.50 – 14.30	Küche	Boden geschruppt und anschließen abgezogen

2.2.3 Ausführlicher Tagesbericht (4.Woche)

07:00 – 08:40

Als erstes habe ich meine vorgesetzte [REDACTED] in der Küche begrüßt. Danach ging ich in den Umkleideraum um meine Arbeitskleidung anzulegen. Diese bestand aus einer Kochjacke und einer Schürze. Die Knopflöcher der Kochjacke wurden mit sogenannten Kugelknöpfen bestickt, damit ich sie zuknöpfen konnte. Die Schürze wird über die Jacke gebunden. Danach bin ich zurück in die Küche gegangen und habe meine Hände gewaschen. Dies ist sehr wichtig, da ansonsten Keime und Bakterien an die Arbeitsgeräte und Lebensmittel übertragen werden. Nachdem ich meine Hände gewaschen habe, hat Frauke mich in meine Arbeit eingewiesen. Es gab an diesem Tag Möhrensticks mit Kartoffelpüree, also sollte ich mich an das Bearbeiten der Möhren machen. Das Kartoffelpüree machte meine Vorgesetzte parallel zu mir. Ich musste die insgesamt 15 Kilogramm Möhren aus den Verpackungen nehmen und sie in einer Schüssel kurz lagern. Als ich alle Möhren ausgepackt hatte, musste ich mir meinen Arbeitsplatz aufbauen. Dieser bestand aus einer Müllschüssel, einer Wanne in der ich die fertigen Möhren lagern konnte, einem Arbeitsbrett, einem Sparschäler, einem Gemüsemesser und einem großen Kochmesser. Als erstes habe ich alle Enden der Möhren abgeschnitten und sie in die Müllschüssel gelegt. Anschließend wurden alle Möhren in die Wanne gelegt. Danach schälte ich alle Möhren mit Hilfe des Sparschälers und übergab sie an [REDACTED] die sie parallel zu meiner Arbeit in längliche Streifen schnitt. Nachdem die Arbeitsschritte getätigt waren, habe ich die Arbeitsfläche und die Arbeitsmaterialien abgewaschen.

08:40-09:35

Jetzt ging es an das Panieren der Möhrensticks. Die Möhren wurden solange gekocht bis sie weich waren. In der Zwischenzeit holte ich das Paniermehl und mixte Eier mit Mehl in einer Schüssel zu einer dickflüssigen Masse. Die gekochten Möhren wurden in die Ei-Mehlmischung und anschließend in das Paniermehl gelegt. Nach diesem Prinzip wurden alle Möhren in einer Kippbratpfanne gebraten und auf Bleche gelegt. Als alle Möhren gebraten waren, gingen [REDACTED] und ich in den Pausenraum für Mitarbeiter und frühstückten.

09:35-12:20

Nun kam das Geschirr und Besteck von dem Frühstück der einzelnen Gruppen und es war meine Aufgabe dieses zu reinigen. Als erste habe ich alle Dinge vorgewaschen um sie nach und nach in die Schnellwaschmaschine getan. Wenn ein Waschmaschinengang fertig war, trocknete ich diesen ab und stellte ihn erst einmal in ein Regal, da ich später noch das Mittagsgeschirr packen musste. Nachdem das ganze Geschirr weggeräumt war, ging ich in den Waschraum und legte Wäsche zusammen. Die Küchenhandtücher kamen in die Küche und die anderen Handtücher, welche alle eine unterschiedliche Farbe hatten, kamen in die verschiedenen Gruppenräume. Ich ging wieder zurück in die Küche und packte das Mittagsgeschirr. Jede Gruppe hatte einen eigenen Korb den ich mit Geschirr und Besteck packen musste, die Anzahl der benötigten Materialien war davon abhängig, wie viele Kinder in den jeweiligen Gruppen sind.

12:20-13:30

Anschließend musste das Essen für die Gruppen aufgefüllt werden. Als erstes bekam die [REDACTED] Gruppe“ das Essen, danach die [REDACTED] Gruppe“, die [REDACTED] Gruppe“ und zum Schluss die zwei Hort Gruppen. 5 Teller mit Essen hatte ich für die Hort Gruppen zurückgehalten, welche für die Kinder waren, die später von der Schule kamen und nicht mit allen zusammen essen konnten. Zwischendurch musste ich immer wieder Essen für die Gruppen nachfüllen. Nachdem die Gruppen fertig mit essen waren, kam das Mittagsgeschirr, welches ich genauso wie das Frühstücksgeschirr erst vorgewaschen, danach in die Schnellwaschmaschine getan und anschließend abgetrocknet habe. Nun musste ich die Kippbratpfanne säubern. Als erstes füllte ich einen Eimer mit Wasser und etwas Spülmittel, kippte es in die Pfanne und ließ es einwirken. Danach schruppte ich die Pfanne gründlich mit einem Küchenschwamm. Mit Hilfe einer Kurbel kippte ich die Pfanne und ließ das dreckige Wasser in einen Eimer laufen. Danach drehte ich die Pfanne wieder runter, spülte sie mit einem Eimer klarem Wasser aus und schruppte sie ein zweites Mal. Ich kippte die Pfanne wieder, ließ das saubere Wasser rauslaufen, drehte sie wieder runter und trocknete sie mit einem Küchenhandtuch ab.

13:30-15:00

Als letztes ging es daran, nochmal alles gründlich zu putzen. Es fing damit an, dass ich die Arbeitsplatte nochmal geputzt habe. Erst mit Spülwasser und einem Schwamm, danach mit einem Lappen und Wasser. Anschließend trocknete ich die Arbeitsplatte ab. Nun füllte ich einen Eimer mit Wasser und Flüssigbodenreiniger und brachte ihn zum aufschäumen. Ich kippte es auf den Boden unter die Arbeitsplatte und begann mit einem Bodenschrubber alle Fusseln und Lebensmittelreste weg zu schrubben. Danach habe ich nochmal einen vollen Eimer mit Wasser nachgekippt und das Wasser in zwei Löcher die extra in dem Boden dafür angebracht sind mit einem Wasserschieber abgezogen. Dasselbe tat ich auch in der Waschecke unter dem Boden der Waschmaschine. Die Waschmaschine putze ich mit Spülwasser und einem Küchenschwamm vor und mit Wasser und einem Lappen nach und trocknete ich sie ab. Ich ging in den Umkleideraum, packte meine Schürze in einen Waschkorb für dreckige Wäsche und hing meine Kochjacke in ein Regal. Zuletzt verabschiedete ich mich von [REDACTED] und hatte nun Feierabend.

2.3 Beschreibung eines selbst durchgeführten Arbeitsvorganges

Ich beschreibe den Arbeitsvorgang, wie ich ein Brot selber herstelle. Als erstes baut man sich seinen Arbeitsplatz auf. Dieser besteht aus Blechen wo die Brote drauf kommen, einer kleinen Schüssel und einem Schneebesen um Hefe in Wasser aufzulösen, zwei Messbechern für Öl und Wasser, einer Maschine zum Teig kneten, einer großen Schüssel für Mehl, einer Waage und einem Esslöffel gefüllt mit Salz.

Man wiegt sich 500 Gramm Mehl ab, die man auch gleich in die Maschine füllt. Danach misst man 250 Milliliter lauwarmes Wasser in den einen Messbecher und 100 Milliliter Öl in den anderen ab. Anschließend nimmt man sich einen Block Trockenhefe, die man mit dem vorher abgemessenem Wasser zur Hälfte bedeckt und mit Hilfe des Schneebesens verrührt. Wenn sich die Hefe vollkommen aufgelöst hat, füllt man das Hefewasser mit dem restlichen Wasser und dem Öl in die Maschine. Nun gibt man noch den Esslöffel Salz zu den anderen Zutaten und wenn man möchte kann man auch noch Haferflocken, Leinsamen oder ähnliches hinzugeben. Danach schaltet man die Maschine ein,

damit sie den Teig knetet. Wenn der Teig nicht an den Händen klebt und beim auseinanderziehen nicht sofort reißt, ist er bereit nochmal von Hand durchgeknetet zu werden. Aber vorher wird er erst einmal in eine Schüssel getan, die mit einem Deckel oder einem feuchtem Tuch verschlossen wird, damit der Teig durch die Hefe noch weiter aufgehen kann. Nach 15 Minuten ist der Teig fertig aufgegangen und hat sein Volumen verdoppelt. Nun bestreut man die Arbeitsfläche mit einem Hauch Mehl damit der Teig nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt und knetet den Teig nochmal durch. Wenn der Teig nun gut durch geknetet ist, kann man ihn in eine längliche Form kneten. Danach wird der Teig auf ein Blech mit Backpapier gelegt und in der Breite mit einem Messer mehrmals so angeschnitten, dass in der Breite kleine Kerben entstehen. Nun kommt der Teig bei 170 Grad in den vorgeheizten Backofen, welchen man auf Heißluft stellt. Nach 10 Minuten Backzeit klopft man auf das Brot um festzustellen ob es sich hohl anhört. Wenn es sich hohl anhört, dann kann man das Brot aus dem Backofen nehmen und es abkühlen lassen. Wenn es abgekühlt ist, schneidet man es in Scheiben und kann es dann servieren.

2.4 Wichtige Begriffe aus diesem Beruf

Ein wichtiger Begriff aus diesem Beruf ist das **Kochen**. Kochen steht für das Erhitzen eines Lebensmittel in Flüssigkeit bis es siedet und für das Zubereiten und Garen eines Lebensmittel. Abgeleitet ist es vom dem Wort Koch.

Das Wort **pürieren** beschreibt, dass man ein Lebensmittel zu einem feinen Brei verarbeitet. Am gründlichsten ist das Passieren, welches das Streichen durch ein Sieb beschreibt. Hierbei werden grobe Stücke zurückgehalten.

Mit dem Begriff **braten** ist das Grillen, das Braten im Backofen und das Braten in der Pfanne gemeint. Beim Braten entstehen an der Oberfläche des Lebensmittels Verbindungen aus Eiweiß, Fett und Zucker, welche die Bräune und den typischen Geschmack ausmachen. Beim Braten von Gemüse entstehen die Bräune und das Aroma auf Grund der Karamellisierung.

Dünsten tut man beispielsweise Fisch, Fleisch oder Gemüse. Dieses passiert in etwas Flüssigkeit wie Wein, Brühe, Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Es ist sehr fettarm und daher besonders gut für Diätkost geeignet.

Blanchieren bedeutet das kurzzeitige eintauchen von einem Lebensmittel – häufig von Gemüse – in kochendes Wasser. Beim Blanchieren genügen schon 10 bis 30 Sekunden. Danach sollte man das Gargut in Eiswasser abschrecken. Dadurch behält es seine Farbe und den Geschmack.

2.5 Englischer Text „My work experience“

I worked as a cook in a day nursery. Normally I worked in a kitchen, but sometimes I had to go to the wash kitchen. There I had to amalgamate some towels for the kitchen, the bathrooms and for the other groups in the house. I worked in a team with two women and one of them was my superior. I liked to hear it when the kids said that the food I had cooked tastes good, because I think it is the biggest honor you can get from somebody in this job. I was really proud when somebody said this to me.

3. Eigene Bewertung des Praktikums

3.1 Meine Stärken, Vorlieben und besondere Fähigkeiten

Aufgrund meiner Kontaktfreudigkeit habe ich sehr schnell eine Verbindung zu meinen Mitarbeitern und den Kindern aufbauen können. Dies hat insofern geholfen, da die Mitarbeiter und Kinder bei Problemen und Fragen sofort zu mir kommen konnten und ich versucht habe diese zu lösen. Außerdem habe ich eine hohe Hilfsbereitschaft bewiesen und sobald ich gesehen habe, dass jemand Hilfe benötigt, habe ich versucht zu helfen. Besonders gut gelungen ist mir das Brotbacken, da ich diese Aufgabe öfters wiederholt habe und es mir durch die Wiederholungen Sicherheit gegeben hat. Darauf war ich zugleich auch stolz. Gelobt hat man mich wenn ich beispielsweise etwas schnell aufgefasst und umgesetzt habe. Wenn ich gesehen habe, dass jemand Hilfe

benötigt habe ich dieses versucht zu erkennen und gleich zu helfen, dafür wurde ich ebenfalls gelobt.

3.2 Schwierigkeiten während des Praktikums

Mir fiel es anfangs teilweise schwer Fragen zu stellen, da ich gerne alles von Anfang an können und nicht andauernd nachfragen möchte. Außerdem dachte ich, dass meine Vorgesetzte es nicht gut finden würde, wenn ich viele Fragen stellen würde. Diese Angst wurde mir aber durch die sehr offene, ehrliche und zuvorkommende Art meiner Vorgesetzten genommen.

3.3 Vorstellungen und Erwartungen

Eine meiner Erwartungen beziehungsweise Wünschen war, dass ich freundlich aufgenommen werde. Dieses passierte auch, denn ich wurde am ersten Tag sofort positiv aufgenommen und nicht nur in eine Ecke gestellt, sondern durfte sofort mithelfen. Aufgrund dessen, dass wir uns am ersten Tag alle geduzt haben, fiel es mir leichter mit einer Person zu reden und auf eine Person zuzugehen. Es hat mich sehr gefreut, dass man mich so gut aufgenommen hat. Ein weiterer Punkt war, dass mit mir bei Fehlern oder Fragen geduldig umgegangen wird. Dieses hat sich zu meiner vollsten Zufriedenheit gezeigt. Wenn ich eine Frage hatte konnte ich diese sofort stellen und meine Vorgesetzte nahm sich Zeit für mich und beantwortete sie. Mein Erkundungsberuf ist allerdings nicht das womit ich tagtäglich zu tun haben möchte. Mitnehmen konnte ich, dass es immer gut ist wenn man Fragen hat und diese auch stellt, denn nur durch fragen kann man auch etwas Neues lernen.

4 . Quellenangabe

Die meisten meiner Informationen habe ich von meiner Vorgesetzten [REDACTED] erhalten. Außerdem habe ich Informationen von Wikipedia und Berufenet benutzt.

Der Bericht enthält 2939 Worte.

5. Gesammeltes Material

