

Praktikumsbericht

Name: [REDACTED]

Klasse: BFSU [REDACTED]

Praktikumsbetrieb:

Feinbäckerei [REDACTED]

[REDACTED] Kiel

Zeitraum: [REDACTED] bis [REDACTED]

Betreuende Lehrkraft:

[REDACTED]

Der Praktikumsbericht

Inhalt

1. Angaben zum Praktikumsbetrieb.....	3
1. Allgemeine Angaben zum Betrieb.....	3
2. Arbeitsbedingungen.....	3
3. Ausbildungsberuf.....	3
2. Tätigkeiten und Beobachtungen im Betrieb.....	3
1. Mein Erkundungsberuf.....	3
2. Berichterstattung.....	3
2.1. Anweisungen und Verhaltensregeln (1. Woche).....	4
2.2. Tabellarischer Tagesbericht (2. Woche).....	4
2.3. Ausführlich Tagesbericht (4. Woche).....	4
3. Beschreibung eines selbst durchgeführten Arbeitsvorganges.....	4
4. Wichtige Begriffe aus diesem Beruf.....	4
5. Englischer Text „My work experience“.....	4
3. Eigene Bewertung des Praktikums.....	5
1. Meine Stärken, Vorlieben und besonderen Fähigkeiten.....	5
2. Schwierigkeiten während des Praktikums.....	5
3. Vorstellungen und Erwartungen.....	5
4. Quellenangabe.....	5
5. Gesammeltes Material.....	5

Der Praktikumsbericht

1. Angaben zum Praktikumsbetrieb

Der Betrieb liegt nicht außerhalb von Kiel.

1.1 Allgemeine Angaben zum Betrieb

Mein Praktikumsbetrieb heißt Feinbäckerei [REDACTED] und ist eine kleine Bäckerei, die aus einem Chef, besteht mit zwei Auszubildenden zum Bäcker.
and

1A 12
15b

1.2 Arbeitsbedingungen

Die Arbeitsbedingungen waren sehr einfach: Hände waschen, und alles sauber halten, und gründliches Arbeiten, und Pünktlichkeit, und Höflichkeit genau so wie respektvoller Umgang mit den Mitarbeitern.

12 1A
12 1A

1.3 Ausbildungsberuf

In meinem Praktikumsbetrieb ist der Ausbildungsberuf als Bäcker vertreten.

A

Der Praktikumsbericht

2. Tätigkeiten und Beobachtungen im Betrieb

Alles wird genau bearbeitet und her gestellt es werden sogar Lieferungen gemacht.

IR 12

2.1 Mein Erkundungsberuf

Während meines Praktikums erkunde ich den Beruf als Bäcker.

Um Bäcker zu werden braucht man einen Hauptschulabschluss.

Die Ausbildung dauert um die 3 Jahre.

Als Bäcker befasst man sich mit der Lebensmittel her Stellung und der Auslieferung so wie mit dem Verkauf und dem richtigen lagern der Lebensmittel. Um den Beruf zu erlernen, muss man früh auf stehen können und gründlich und sauber zu arbeiten.

A
IR
12 IR
12
A

2.2 Berichterstattung

2.2.1 Anweisungen und Verhaltensregeln (1. Woche)

Gut zu hören und immer höflich und nett bleiben und nicht sich hin setzen und Sachen aus führen den ein/der Chef gibt.

IA IS
IR IA
IR IA

2.2.2 Tabellarischer Tagesbericht (2. Woche)

Zeit	Ort der Tätigkeit	Tätigkeit
5:00- 7:00	Backstube	Sachen zum <u>verkauf</u> nach vorne gebracht und endfrostart
7:00 - 8:00	Backstube	Abgewogen <u>WAS?</u>
8:00 - 10:00	Backstube	Brötchen <u>her gestellt</u> und in den Froster geschoben.
10:00 - 12:00	Backstube	Sauber gemacht

IR

IR

Der Praktikumsbericht

2.2.3 Ausführlich Tagesbericht (4. Woche)

5:00-7:00

Ich habe die Sachen die nach vorne sollten aus dem sticken nach vorne gebracht zum verkauf. Danach habe ich aus gefrostert für den nächsten Tag.

1W
1A 15b 1Y

7:00-9:00

Teig her gestellt für Weizenbrote und Roggen Brötchen und habe sie dann abgesetzt.

1R 15b
1.4

9:00-12:00

Sauber gemacht, Abwasch getätigt und auf geräumt wo die Sachen hin gehören.

12 11R

2.3 Beschreibung eines selbst durchgeführten Arbeitsvorganges

Ich habe mir den Großen Teig genommen und zu einer großen Kugel geformt. Dann habe ich den Teig Ca 3-5 Min stehen gelassen und denn Platt gedrückt. Sie dann in das Gerät mit einer Schablone gelegt und rund geformt, dann habe ich sie z.B. in Sesam, ~~Mais~~ Sonnenblumen, oder Monkörner getaucht, nach dem ich sie nass gemacht habe und denn Abgesetzt.

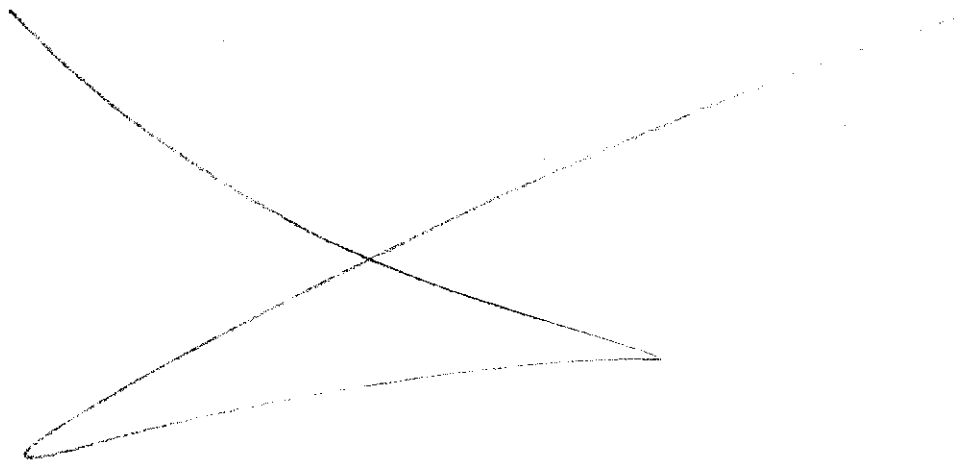
1R
11R A
15-1412
111R 12
1A 1R

2.4 Wichtige Begriffe aus diesem Beruf

Froster, Raschen, Ofen usw..

12

2.5 Englischer Text „My work experience“



0

Der Praktikumsbericht

3. Eigene Bewertung des Praktikums

Das Praktikum hat mir sehr gut gefallen, ich hätte es gerne noch weiter gemacht.
Die Atmosphäre hat mir sehr gut gefallen, genau wie die Höflichkeit.

12
12

3.1 Meine Stärken, Vorlieben und besonderen Fähigkeiten

Meine Stärken sind genaues/Gründliches Arbeiten

12 12

3.2 Schwierigkeiten während des Praktikums

Eine Schwierigkeit war das ich schneller Arbeitete.

Inhalt!

12

3.3 Vorstellungen und Erwartungen

Meine Vorstellungen und Erwartungen hat das Praktikum in allen punkten aus gefüllt.

12

4. Quellenangabe

5. Gesammeltes Material

