

# Berufspraktikum

**Dauer:** 3 Monate zwischen 3. und 4. Jahrgang

(Das Schuljahr des 3. Jahrgangs endet daher bereits Ende Mai und das Schuljahr des 4. Jahrgangs beginnt erst Anfang Oktober).

Organisationsstrukturen von Unternehmen und betriebliche Abläufe kennen lernen, konstruktiv mitarbeiten und in die spannende Berufswelt eintauchen! Dies und vieles mehr kann man im Rahmen des Berufspraktikums in Betrieben der Wirtschaft, der Verwaltung, des Tourismus und der Gesundheit umsetzen. Erfahrungsberichte von Absolvent\*innen des Pflichtpraktikums

## Mein Pflichtpraktikum 2025

**Name:** Nadine Michlmayr

**Klasse:** 4BHL



### Mein Praktikumsplatz:

#### *Quellenhof Luxury Resort Lazise am Gardasee*

Das **5-Sterne Hotel** in Italien bietet ein umfangreiches Luxusangebot an. Einen besonders großen Wert legt der Quellenhof auf das **Wohlbefinden seiner Mitarbeiter**.

### Gelernt habe ich:

- Gerichte schön anzurichten
- Kommunikation mit internationalen Gästen
- Schnell und trotzdem mit Ruhe zu arbeiten

### Meine größten Herausforderungen waren:

- Die Kommunikation mit Mitarbeitern in der Küche, die nur italienisch sprechen

### Besonders gut gefallen hat mir:

- das Arbeiten und die Treffen mit den netten und lustigen Kolleg\*innen
- die Kommunikation mit internationalen Gästen
- das Bergpanorama und die schönen Sonnenuntergänge
- zahlreiche Einblicke in Speisenanrichtetechniken



**HLWGM  
STEYR**

 Erasmus+

# Mein Pflichtpraktikum 2025

Name: Katharina Dietachmair Klasse: 4AHL



## Mein Praktikumsplatz:

### Berau am Wolfgangsee, im Restaurant Schmankerlstubn

Die Berau ist ein großer Betrieb mit Hotellerie, Campingplatz und Restaurants. Im Restaurant namens Schmankerlstubn, war ich im Service. Heuer waren 27 Praktikanten dort tätig und jeder, einschließlich mir, wurden mit Freundlichkeit im Team aufgenommen.

## Gelernt habe ich:

- Verantwortung zu übernehmen
- bessere Menschenkenntnis
- Organisation und Kontrolle im Stress beizubehalten
- Verkaufsstrategien kennengelernt

## Meine größten Herausforderungen waren:

jeden Gast zufrieden zu stellen  
im Regen mit dem Rad zum Restaurant zu fahren

## Besonders gut gefallen hat mir:

- das sofortige Wohlfühlen in der Arbeit
- mit so vielen Praktikant\*innen in meinem Alter gemeinsam zusammen zu leben
- viel Fachwissen erlernt zu haben
- ,dass mir stets vertraut worden ist und viel Verantwortung übertragen wurde

# Mein Pflichtpraktikum 2025

Name: Oichtner Amelie Jana

Klasse: 4 AHL



**Mein Praktikumsplatz:**

**Hotel Quellenhof  
Luxury Resort Lazise**

**Gelernt habe ich:**

- ... viele neue Rezepte und Anrichtearten
- ... selbstständig, genau und auch selbstbewusst zu arbeiten
- ... ein gewisses Arbeitstempo beizubehalten
- ... wie man in stressigen Situationen trotzdem ruhig bleibt
- ... wie man Garnelen und Tintenfische verarbeitet/vorbereitet

**Meine größten**

**Herausforderungen waren:**

- ... in stressigen Situationen einen ruhigen Kopf zu behalten
- ... meine Kolleg\*innen zu verstehen, da die wenigsten Englisch reden konnten
- ... die Übersetzung mancher LM (Peperoni = Paprika)
- ... über meine persönlichen Grenzen zu springen

**Besonders gut gefallen hat mir:**

- ... die lustige und vor allem immer gut gelaunte Atmosphäre in der Küche
- ... der Zusammenhalt in der Küche in stressigen Situationen
- ... selbstständig arbeiten zu dürfen
- ... dass jeder Teller immer sehr farbenfroh angerichtet worden ist, sei es Nudelgerichte, Fisch/Fleisch, etc.



Erasmus+



**HLWGM  
STEYR**

# Mein Pflichtpraktikum 2025

Name: Leonie Mühlberger

Klasse: 4BHL



## Mein Praktikumsplatz:

*Hotel Quellenhof Luxury Resort Lazise*  
Das Hotel gehört der fünf-Sterne-Klasse an und zeichnet sich aus durch seinen Luxus, seine außergewöhnlichen Angebote und seinem Stil. Besonders wichtig war in diesem Betrieb die Zusammenarbeit unter den Mitarbeitern und das professionelle Gästeservice.

## Gelernt habe ich:

- einen professionellen Umgang mit Gästen zu bewahren
- eine Vielzahl an Tragegriffen (mit Pastateller, Suppenteller, MT, ...)
- die genaue und präzise Planung eines Restaurants
- bessere Sprachkenntnisse in Bezug auf Italienisch und Englisch

## Meine größten Herausforderungen waren:

- Teller mit einer Servierserviette zu tragen
- spezifisches Getränkesservice direkt bei den Gästen durchzuführen
- volle Tabletts zu transportieren

## Besonders gut gefallen hat mir:

- die gute Zusammenarbeit zwischen den Mitarbeitern
- der Kontakt mit vielen Gästen
- das Servieren von Speisen u. Getränken
- die vielfältige Hotelanlage

# Mein Pflichtpraktikum 2025

**Name: Luzia Steiner**

**Klasse: 4 BHL**



## Mein Praktikumsplatz:

### Landgasthof Leopoldhof



ist am Wolfgangsee ein Familienbetrieb in zweiter Generation, welcher etwas außerhalb des touristischen Lebens liegt. Es wird viel Wert auf regionale und saisonale Produkte gelegt, und auch das Wohl der Gäste sowie der Mitarbeiter\*innen steht im Vordergrund!

## Gelernt habe ich:

- im Team zu arbeiten und gemeinsam Herausforderungen zu bewältigen
- in Stresssituationen ruhig und professionell zu bleiben

## Meine größten Herausforderungen waren:

- mit internationalen Gästen in verschiedenen Sprachen zu kommunizieren
- trotz Stress und unfreundlichen Gästen ein Lächeln im Gesicht zu haben

## Besonders gut gefallen hat mir:

- das lustige und abwechslungsreiche Arbeiten im Team
- dass mir viel zugetraut wurde, und ich sehr viel Verantwortung übernehmen durfte
- Die Freizeit am See und die Menschen, welche ich kennenlernen durfte

# Mein Pflichtpraktikum 2025



Name: Marie Zebisch

Klasse: 4BHL



## Mein Praktikumsplatz:

### Hotel De Blanke Top, Niederlande

Das Hotel „De Blanke Top“ ist ein exklusives 4-Sterne Superior Hotel in Cadzand-Bad in den Niederlanden. Es liegt direkt an den Dünen und bietet einen unvergesslichen Panoramablick auf die Nordsee. Das Blanke Top besitzt zahlreiche, stilvoll eingerichtete Zimmer und Suiten mit modernen Annehmlichkeiten.

## Gelernt habe ich:

- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit und Stressresistenz
- Kommunikation mit Gästen und Kolleg\*innen
- besser Englisch zu sprechen
- selbstständig zu sein

## Meine größten Herausforderungen waren:

- Freundlichkeit bewahren - auch in stressigen Situationen
- Körperliche Belastung

## Besonders gut gefallen hat mir:

- Die Lage des Hotels
- Ausflüge
- Teamspirit
- außergewöhnlich angerichtete Speisen



Erasmus+



# Mein Pflichtpraktikum 2025

Name: Nadine Michlmayr

Klasse: 4BHL



## Mein Praktikumsplatz:

### *Quellenhof Luxury Resort Lazise am Gardasee*

Das **5-Sterne Hotel** in Italien bietet ein umfangreiches Luxusangebot an. Einen besonders großen Wert legt der Quellenhof auf das **Wohlbefinden seiner Mitarbeiter**. **Freude, Spaß, Musik und kleine Snacks** für zwischendurch dürfen bei der Arbeit nie fehlen.

## Gelernt habe ich:

- Gerichte schön anzurichten
- Kommunikation mit internationalen Gästen
- Viele neue italienische Speisenamen und Begriffe
- Schnell und trotzdem mit Ruhe zu arbeiten

## Meine größten Herausforderungen waren:

- Die Kommunikation mit Mitarbeitern in der Küche, die nur italienisch sprechen

## Besonders gut gefallen hat mir:

- das Arbeiten und die Treffen mit den netten und lustigen Kolleg\*innen
- die Kommunikation mit internationalen Gästen
- das Bergpanorama und die schönen Sonnenuntergänge
- zahlreiche Einblicke in Speisenanrichtetechniken



**HLW GM  
STEYR**

 Erasmus+

# Mein Pflichtpraktikum 2025

Name: Emma Mühlberger

Klasse: 4 AHL



## Mein Praktikumsplatz:

### Hotel DoubleTree by Hilton Malta

Das Hotel gehört zu einer Kette der Marke Hilton und dadurch zeichnet es sich durch seinen Stil, seine Größe und seine Qualität aus. Besonders wichtig war in diesem Betrieb nicht nur die Zufriedenheit der Gäste, sondern auch das Wohlbefinden und der Zusammenhalt der Mitarbeiter sowie auch eine faire Behandlung. Effizientes Arbeiten, Pünktlichkeit sowie auch Freundlichkeit wurden immer geschätzt.

### Gelernt habe ich:

- Mit stressigen Situationen umzugehen und dennoch einen kühlen Kopf zu bewahren
- Nach unterschiedlichen Lösungswegen bei Gästebeschwerden zu suchen
- Effizienteres und flexibleres Arbeiten
- Neue Kenntnisse im Bereich Service, Bar aber auch bei diversen Veranstaltungen
- Selbstbewussteres und offeneres Auftreten

### Meine größte Herausforderung war:

- Selbstständig mit den Gästen ein Gespräch zu beginnen und ein offenes und freundliches Auftreten zu bewahren

### Besonders gut gefallen hat mir:

- Das unterstützende und lustige Team, welches nach der Zeit für mich zu einer Art Familie wurde
- Die ausgewogene Balance zwischen persönlicher und professioneller Nähe

# Mein Pflichtpraktikum 2025

Name: Lukas Wimmer



Klasse: 4 AHL



## Mein Praktikumsplatz:

### Golfplatz Kronstorf-Steyr Betriebs GesmbH (Metzenhof)

Der Metzenhof ist ein Familienbetrieb mit engem Bezug zur Region. Mit viel Herz wird gekocht und serviert, wobei Regionalität und Saisonalität im Vordergrund stehen. Durch die Kombination aus Hotel, Gastronomie und Golfplatz bietet der Betrieb ein vielfältiges Angebot.

## Gelernt habe ich:

- Den sicheren Umgang mit einer Rezeptionssoftware
- Selbstständige Check-ins, Check-outs durchzuführen
- Mit Gästen professionell zu kommunizieren
- Prioritäten zu setzen

## Meine größten

### Herausforderungen waren:

- Die körperlich anstrengende Arbeit auf der Etage
- Mehrere Aufgaben gleichzeitig zu erledigen, ohne den Überblick zu verlieren
- Stresssituationen, wie viele Anreisen auf einmal zu meistern

## Besonders gut gefallen hat mir:

- Das selbstständige Arbeiten an der Rezeption
- Das Vertrauen, das mir schon früh entgegengebracht wurde
- Die gute Zusammenarbeit und das angenehme Betriebsklima im Team
- Die Gespräche mit Kolleg\*innen in den Pausen