



KONZIL KONSTANZ

Essen. Tragen. Feiern. In historischen Gemäuern.

Praktikums-Zeugnis

Herr Denes Csatho, geboren am 16.02.2000, hat vom 1. Juli – 30. September 2019 in unserem Haus ein Praktikum als

Koch

absolviert.

Das Konzil in Konstanz, historisches Kaufhaus erbaut 1388, heute Veranstaltungs- und Kongresshaus mit Restaurant und Seeterrassen, Gesamtkapazität 1300 Plätze.

Herr Csatho war in unserer Restaurant-, Bankett- und Cateringküche als Commis de Cuisine eingesetzt. Zu seinem Aufgabenbereich gehörte Vor- und Zubereitung, Lagern und Reinigung, wie auch Ausgabe und Präsentation direkt beim Gast.

*Die ihm übertragenen Aufgaben erfüllte er zu unserer Zufriedenheit.
Er wurde allen Anforderungen gerecht, war auch in schwierigen Situationen belastbar.
Die deutsche Sprache wurde sehr gut beherrscht.*

Wegen seiner freundlichen und zuvorkommenden Art wurde er von unseren Gästen, seinen Kollegen und Vorgesetzten sehr geschätzt. Pünktlichkeit, Ehrlichkeit und absolute Vertrauenswürdigkeit waren für ihn selbstverständlich und wir erwähnen dies nur der Ordnung halber.

Es machte uns Freude Herrn Csatho als Praktikant bei uns gehabt zu haben.

*Wir wünschen ihm das Beste auf seinem weiteren Lebens- und Berufsweg.
Unser Haus wird ihm jederzeit offen stehen.*

Konstanz, den 27. September 2019

*Konzil-Gaststätten
Hölzl Gastronomie GmbH
Manfred Hölzl*

*Konzil-Gaststätten, Hölzl Gastronomie GmbH, Hafenstraße 2, 78462 Konstanz
Tel: 07531-21221 Fax: 07531-17467*

Beurteilungsbogen

Datum 26.07.19

Auszubildender TAKDOS, VIKTOR

Beurteilender GREINER, MATTHIAS

Lerninhalte/Tätigkeiten KONFITOREI

ERASMUS + 11.06.19 - 26.07.19

Fähigkeiten des Auszubildenden		verbesserungswürdig bis sehr gut					Anmerkungen
Sozialkompetenzen	Arbeitsbereitschaft/Motivation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Eigeninitiative/Einsatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Arbeiten im Team	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Ausdauer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Zuverlässigkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Umsetzung neuer Lerninhalte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Umgang mit Kunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arbeitsweise	Benötigter Zeitaufwand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Gewissenhaftigkeit/Sorgfalt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Selbständiges Arbeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Planung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Theoretische Kenntnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Fachpraktische Kenntnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Führen des Berichtsheftes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Regelmäßige Teilnahme an der Berufsschule:

Die Beurteilung wurde mit dem Auszubildenden besprochen.

Unterschrift
des Ausbilders:

KONFITOREI-CAFÉ WEGNER
Ostseeparkstraße 1 B
18059 Ahrenshoop

Unterschrift des
Auszubildenden:

BACCHUS HOTEL AM SEE
RESTAURANT VALENTINO STÄRK

Jostar GmbH
Seepromenade 10 +11
88709 Meersburg

Zeugnis

Bence Bocsi

Geboren am 25.7.2001

war vom 1. Juli 2019 bis 30. September 2019 als Praktikant beim Frühstück, am Buffet - Getränkeausgabe und im Service im Restaurant Valentino - Hotel Bacchus tätig.

Das Restaurant Valentino verfügt über 60 Sitzplätze auf der Terasse und 65 Sitzplätze im Restaurant. Das dazugehörige Hotel Bacchus verfügt über 9 moderne Zimmer im 3 Sterne Komfortbereich.

Im Restaurant Valentino werden Bodenseefischgerichte, Regionale Spezialitäten, Italienische Gerichte, hausgemachtes Eis und selbstgebackene Kuchen und Desserts serviert.

Bence Bocsi war stets pünktlich, fleißig, interessiert, hilfsbereit, freundlich und ehrlich.

Die ihm übertragenen Aufgaben erfüllte er stets zu unserer vollsten Zufriedenheit.

Er konnte sich auf unterschiedliche Situationen schnell einstellen, lernte schnell und hat die ihm übertragenen Arbeiten jederzeit absolut zuverlässig ausgeführt und seine Deutschen Sprachkenntnisse weiter verbessert.

Unser Haus steht ihm zu jeder Zeit wieder offen.

Meersburg den 28. September 2019

Josef Stärk



BACCHUS & VALENTINO

JOSTAR GmbH
Seepromenade 10-11
88709 Meersburg
info@bacchus-meersburg.de
Tel. +49 7532 807690

Müller's Bäckerei
Lange Str. 07
Ribnitz- Damgarten
18311

Frau *Cristina Uocsih*

Ribnitz, d. *26.07.18*

Beurteilung

Fr. Uocsih war in Müller's Bäckerei vom *08.06.* bis *27.07.18* beschäftigt.

Frau *Uocsih* wurde in unserer Filiale in Zingst Strandstr. 3 Museumshof eingesetzt. Nach anfänglichen Schwierigkeiten aufgrund ihrer Schüchternheit hat Sie sich tapfer geschlagen und es erfolgte eine super Weiterentwicklung. Mit dem Erlernen der deutschen Sprache klappte es nicht so gut und somit wurde Frau *Uocsih* bedingt mit dem Kassensbetrieb vertraut gemacht aber trotzdem in den Verkauf eingesetzt.

Frau *Uocsih* erledigte die ihr übertragenen Arbeiten im Laden so wie im Verkauf mit großem Einsatz, Fleiß sowie hoher Zuverlässigkeit und Sorgfalt durch. Mit den Leistungen von Frau *Uocsih* waren wir immer sehr zufrieden.

Ihr Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Kollegen und Kunden war zuvorkommend und einwandfrei.

Wir danken Frau *Uocsih* für die geleistete Arbeit und wünschen ihr für die persönliche und berufliche Zukunft alles Gute.