

Arbeitsmarktliche Massnahmen

PvB «Küche / Kantine / Hauswirtschaft»

Zielgruppe	Stellensuchende (STES) <ul style="list-style-type: none">– mit oder ohne berufliche Qualifikationen– die eine Ausbildung als Köchin oder Koch vorweisen können– die nach Hygienevorschriften sauber arbeiten
Ziele	<ul style="list-style-type: none">– Erwerb und Vertiefung beruflicher und persönlicher Kompetenzen– Erhalt von Arbeitsmarktfähigkeit und Berufskennnissen– Erweiterung des persönlichen Beziehungsnetzes– Arbeitsmarktreferenz, Arbeitsbestätigung oder -zeugnis
Inhalte	Arbeitseinsatz <ul style="list-style-type: none">– Hauswirtschaft: Kantine herrichten, waschen und bügeln– Betriebskantine mit Catering: Backwaren zubereiten, Buffetedienst inkl. Kasse, Abwasch und Reinigungsarbeiten, Arbeiten nach Hygienevorschriften, Warenbestandskontrolle, Unterstützung bei der Herstellung von tägl. 2-3 unterschiedlichen Menüs.– Restaurant Falken: Rüstarbeiten, Mise en Place, Salate und Desserts zubereiten, Abwasch und Reinigungsarbeiten Coaching <ul style="list-style-type: none">– Aktivierende Unterstützung bei der Stellensuche– Aktualisierung des Bewerbungsdossiers– Individuelle Begleitung in den aufgaben- und arbeitsplatzbezogenen Prozessen (Selbständigkeit, Einhalten von Vorgaben u.a.)– Modul Deutsch für Stellensuche und Arbeit– Grundkompetenzen-Kurse in Deutsch, digitale Kompetenzen, Alltagsmathematik
Sprache	Deutsch: mindestens GER-Stufe A1
Alter	keine Einschränkung
Pensum	50–100 %
Einsatzdauer	3 Monate
Einsatzzeiten	Mo–Fr 8.00–12.00 Uhr / 12:45–16:45 Uhr
Einsatzdaten	Festlegung gemäss Absprache mit der Programmleitung
Einsatzorte	<ul style="list-style-type: none">– AIP plus, Industriestrasse 28, 4133 Pratteln– Restaurant Falken, Rheinstrasse 21, 4410 Liestal
Veranstalter	AIP plus, Industriestrasse 28, 4133 Pratteln; www.aip.swiss