

Arbeitsmarktliche Massnahmen

PvB «Küche / Catering Peppone»

Zielgruppe	Stellensuchende (STES) <ul style="list-style-type: none">– mit oder ohne berufliche Qualifikationen– mit Erfahrung in der Küche oder Gastronomie (keine Bedingung)– mit Grundkenntnissen in der PC-Anwendung
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">– Mahlzeiten für Kindertagesstätten und Schulen zubereiten (ökologisch und saisonal abgestimmte Menükreationen)– Lebensmittel-Lagerbestände und -Daten sowie Kühlraum kontrollieren– Lingerie (Berufswäsche waschen, bügeln und zusammenlegen)– Reinigungsarbeiten nach gesetzlichen Hygienevorschriften Coaching <ul style="list-style-type: none">– Standortbestimmungsgespräch, Situationsanalyse, Förderplanung– individuelles Bewerbungscoaching– Unterstützung bei Bewerbungsstrategie und Stellenfindung– Evaluation, Entwicklung und Vermittlung von Anschlusslösungen– Praxisanleitung durch berufsspezifisches Fachpersonal– Selbstständiges Arbeiten gemäss Auftrag– Fachkurse nach Bedarf (Deutsch am Arbeitsplatz, Arbeitssicherheit, Hygiene, Telefonie)
Sprache	Deutsch: mindestens GER-Stufe B1 (tiefer als B1 nach Absprache)
Alter	keine Einschränkung
Pensum	50–100 %
Einsatzdauer	3 Monate
Einsatzzeiten	Mo–Do 7.45–16.45 Uhr und Fr 8.15–17.30 Uhr
Einsatzdaten	gemäss Absprache mit der Programmleitung
Einsatzort	Overall, Peppone Catering, Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel
Veranstalter	Overall, Nonnenweg 36, 4055 Basel; www.overall.ch