



PROGRAMM	LYSSNORD Gastro Factory, SI & BIB <i>Die Teilnehmenden können auch in anderen Gastronomieprogrammen der Stiftung eingesetzt werden.</i>
FACHBEREICH	Produktion, Küchenhilfe/Hilfskoch
DURCHFÜHRUNGORT	EQUIPE VOLO LYSSNORD Gastro Factory Schachenweg 24 CH-3250 Lyss
KONTAKTPERSON	Dominic Spengler T 032 374 47 77 dominic.spengler@equipe-volo.ch
ANMELDUNG	equipe-volo.ch > Über die Stiftung >Anmeldeformulare
ANFORDERUNGEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sauberes und exaktes Arbeiten</li> <li>· Flair im Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>· Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Höflichkeit</li> <li>· Motivation und Bereitschaft, etwas Neues zu lernen</li> <li>· Teamfähigkeit</li> </ul>
ZIELE DES PROGRAMMS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Selbständigkeit durch Routinearbeiten fördern</li> <li>· Regelmässigkeit erlangen in Arbeitstempo und Arbeitsqualität</li> <li>· Selbstwert fördern durch selbständig entwickelte Produkte</li> <li>· Heranführen an Gastronomie und Berufsfelder Küchenangestellte/r oder Köchin/Koch</li> <li>· Umgang mit Küchenmaschinen und Geräten erlernen</li> </ul>
PROGRAMMINHALTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Umgang mit Lebensmitteln: Rüsten, Schneiden, Portionieren etc.</li> <li>· Mithilfe in der kalten und warmen Küche</li> <li>· Reinigung und Hygienekonzepte (HACCP)</li> <li>· Unterstützung bei der Auslieferung und Ausgabe der Produktion</li> <li>· Küchenhilfe, allgemeine Küchenreinigung, bedienen der Abwaschmaschine, Geschirrrreinigung</li> </ul>
BILDUNG	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Individuelle Bewerbungsunterstützung</li> <li>· Individualcoachings</li> </ul>
BILDUNG DURCH PRAKTISCHES LERNEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Hygienekonzepte, Produktionsabläufe, Lebensmittelkenntnisse, Sprachförderung, Umgang mit Küchengeräten und Küchenwerkzeug</li> </ul>
ARBEITSKLEIDUNG	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Flache, geschlossene Schuhe zum Wechseln in der Küche, lange Hosen, keine Oberbekleidung ohne Ärmel, weisses T-Shirt von Vorteil</li> <li>· Lange Haare müssen zusammengebunden werden, keine künstlichen Fingernägel, langer Schmuck ist nicht erlaubt</li> </ul>
ARBEITSZEIT	Unterliegt dem Rhythmus der Gastronomie und ist somit unregelmässig, jedoch vorwiegend Montag bis Freitag 08.30 Uhr – 12.00 Uhr und 13.30 Uhr – 16.30 Uhr. Zusätzlich je 15 Minuten Pause am Vormittag und Nachmittag
DAUER	Individuell auf den Teilnehmenden abgestimmt, im Rahmen der BIAS-Vorgaben