



PROGRAMM	MENSA102, SI & BIP
DURCHFÜHRUNGSORT	Berner Fachhochschule MENSA 102 EQUIPE VOLO Solothurnstrasse 102 CH-2504 Biel/Bienne
KONTAKTPERSON	Ursula Dufing & Stefan Weyeneth in Co-Leitung T 078 742 22 33/T 076 441 70 07 ursula.dufing@equipe-volo.ch stefan.weyeneth@equipe-volo.ch
ANMELDUNG	via Fachstelle Arbeitsintegration - FAI
ANFORDERUNGEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sauberes und exaktes Arbeiten</li> <li>· Flair im Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>· Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit</li> <li>· Motivation und Bereitschaft, etwas Neues zu lernen</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 selbständiges Arbeiten</li> <li>· Heranführen an Gastronomie und Berufsfeld Küchenangestellte/r</li> <li>· Umgang mit Küchenmaschinen und Geräten erlernen</li> </ul>
PROGRAMMINHALTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Bedienen der Kasse</li> <li>· Herstellen diverser Sandwiches</li> <li>· Anrichten von Salattellern und Menu-Salaten</li> <li>· Wärmen von Menus</li> <li>· Reinigung Office</li> <li>· Reinigung der Kaffeemaschinen und Milchmaschine</li> </ul>
BILDUNG	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Individuelle Bewerbungsunterstützung</li> <li>· Individualcoaching</li> </ul>
BILDUNG DURCH PRAKTISCHES LERNEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Hygienekonzepte, Produktionsabläufe, Lebensmittelkenntnisse, Sprachförderung</li> </ul>
ARBEITSKLEIDUNG	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Flache, geschlossene Schuhe, lange Hosen, keine Oberbekleidung ohne Ärmel</li> <li>· Lange Haare müssen zusammengebunden werden, keine künstlichen Fingernägel, langer Schmuck ist nicht erlaubt</li> </ul>
ARBEITSZEIT	Montag bis Freitag 08.00 Uhr – 16.15 Uhr. 30 Min. Pause werden individuell abgesprochen
DAUER	Individuell auf den Teilnehmenden abgestimmt, im Rahmen der BIAS-Vorgaben