



PROGRAMM	MENSA 102, SI & BIP <i>Die Teilnehmenden können auch in anderen Gastronomieprogrammen der Stiftung eingesetzt werden.</i>
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	equipe-volo.ch > Über die Stiftung > Anmeldeformulare
ANFORDERUNGEN	<ul style="list-style-type: none">· Sauberes und exaktes Arbeiten· Flair im Umgang mit Lebensmitteln· Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit· Motivation und Bereitschaft, etwas Neues zu lernen
ZIELE DES PROGRAMMS	<ul style="list-style-type: none">· Selbständigkeit durch Routinearbeiten fördern· Regelmässigkeit erlangen in Arbeitstempo und Arbeitsqualität· Selbstwert fördern durch selbständiges Arbeiten· Heranführen an Gastronomie und Berufsfeld Küchenangestellte/r· Umgang mit Küchenmaschinen und Geräten erlernen
PROGRAMMINHALTE	<ul style="list-style-type: none">· Bedienen der Kasse· Herstellen diverser Sandwiches· Anrichten von Salattellern und Menu-Salaten· Wärmen von Menus· Reinigung Office· Reinigung der Kaffeemaschinen und Milchmaschine
BILDUNG	<ul style="list-style-type: none">· Individuelle Bewerbungsunterstützung· Individualcoaching
BILDUNG DURCH PRAKTISCHES LERNEN	<ul style="list-style-type: none">· Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Hygienekonzepte, Produktionsabläufe, Lebensmittelkenntnisse, Sprachförderung
ARBEITSKLEIDUNG	<ul style="list-style-type: none">· Flache, geschlossene Schuhe, lange Hosen, keine Oberbekleidung ohne Ärmel· Lange Haare müssen zusammengebunden werden, keine künstlichen Fingernägel, langer Schmuck ist nicht erlaubt
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