



PROGRAMM	MENSA 102, SI & BIP <i>Die Teilnehmenden können auch in anderen Gastronomieprogrammen der Stiftung eingesetzt werden.</i>
DURCHFÜHRUNGORT	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