

Bezeichnung	EPQ Einsatzprogramm zur Qualifizierung
Fachbereich	Gastro (Küche, Service, Hauswirtschaft)
Durchführungsort	PvB maxi.mumm, 4914 Roggwil, 062 918 10 30
Kontaktperson	Simone Christen / Manuela Bohrer (Abteilungsleiter Markus Rügger)
Anforderungen an Teilnehmer/in <ul style="list-style-type: none"> - Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Service), minimale Deutschkenntnisse sind vorhanden - fachspezifisches Interesse für den Gastrobereich ist vorhanden - ausgeprägtes Hygienebewusstsein, manuelles Geschick und gute körperliche Konstitution, flexibel betreffend Arbeitszeiten, hohes Dienstleistungsbewusstsein <p><i>Für den Service:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - gepflegtes sicheres Auftreten, gute Umgangsformen, sowie eine schnelle gute Auffassungsgabe 	
Ziel der arbeitsmarktlichen Massnahme <p>Die Teilnehmenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - erkennen ihre prioritäre Neigungen oder Eignungen innerhalb der Module des entsprechenden EPQ - können ihre Fach- und Schlüsselkompetenzen erkennen, einschätzen und erweitern - haben ihre Motivation und Einstellung zur Arbeit erfahren - können ihre motorischen Fähigkeiten, ihre Arbeitsqualität/Arbeitsleistung erfahren und beschreiben - können Wünsche, Ideen und Vorstellungen betreffend ihrer beruflichen Entwicklung formulieren - können sich in ihren eigenen kognitiven Fähigkeiten kennen lernen - sind in der Lage, ihre neu erworbenen Kompetenzen bei der Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt gezielt einzusetzen - sind in der Lage, am Ende des Einsatzes einfache Arbeiten, die im Gastrobereich anfallen, selbständig auszuführen 	
Arbeitsinhalte <p>Anhand der Modulhalte wird im Kantinen- und Hauswirtschaftsbereich des Betriebes gearbeitet.</p> <p><i>Im Bereich Küche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - fachgerechter Umgang und Lagerung von Lebensmitteln, allgemeine Rüstarbeiten, Zubereitung von Sandwichs und Salaten, Einsatz und Handhabung der gängigen Maschinen und Geräte, Kenntnis und Anwendung der HACCP Hygienekontrolle <p><i>Im Bereich Service:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - setzen die gelernten Regeln eines guten Services in die Praxis um, erkennen und trainieren die wichtigsten Verhaltensformen <p><i>Im Bereich Hauswirtschaft:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - allgemeine werterhaltende Lingeriearbeiten, Pflege von Zimmerpflanzen <p>Bei Eignung ist in allen Fachbereichen ein 3-wöchiger Einsatz in einem externen Betrieb möglich!</p>	
Integrierte Weiterbildung <p>Fachausbildung</p> <p>Die Fachausbildung erfolgt durch den Arbeitseinsatz im entsprechenden Fachbetrieb und wird durch Einzelinstruktionen, Gruppeninstruktionen und Fachkunde im Kursverband abgehalten. Die Umsetzung geschieht grösstenteils durch Training "on the job".</p> <p>Persönlichkeitsorientierte Bildung und Sprachförderung für den Arbeitsmarktalltag erfolgt in den Kursmodulen "fit for work"</p> <p>Themen sind arbeitsmarktrelevante Verhaltensweisen und der Erwerb von Schlüsselkompetenzen.</p> <p>Bewerbungswerkstatt</p> <p>Im Zentrum steht die Stellensuche unter den Aspekten: Arbeitsmarkt, Bewerbungstechnik, Strategie der Stellensuche, persönliche Stärken, Rechte und Pflichten der Stellensuchenden und begleitetes Bewerben.</p>	
Dauer 3 bis 6 Monate	