

BIAS Gastro Factory LyssNord

Emploi et intégration

Dans les offres BIAS de gadPlus, nous accompagnons les bénéficiaires de l'aide sociale dans le processus de travail (travail à valeur ajoutée) et donc sur leur chemin pour reconnaître et développer leurs propres ressources et aborder le processus d'intégration individuel. Dans le cadre de l'intégration professionnelle et sociale, ils sont activement impliqués dans tous les processus de travail.

Groupe cible

Bénéficiaires de l'aide sociale

Développement des compétences & objectifs

- Forces et ressources personnelles
- Initiative personnelle et sens des responsabilités
- Adaptabilité et compétence au changement
- Résilience en situation de crise et compétence en résolution de problèmes
- Conscience de soi et développement personnel
- Structuration du quotidien et gestion du temps
- Conscience de la santé et soin de soi

Mesure d'impact

- Réalisation d'une évaluation individuelle
- Le développement des participants est rendu visible grâce à l'outil de compétences
- Participation aux bilans de situation (Stao)

Premier bilan Stao après le premier mois

- Retours des bénéficiaires de l'aide sociale et des prestataires de programme
- Définition des objectifs dans le déroulement du programme conformément aux directives du SSIP

Deuxième bilan Stao au cinquième mois

- Retours des bénéficiaires de l'aide sociale et des prestataires de programme
- Évaluation des objectifs définis
- Perspectives pour la suite

Troisième bilan Stao au onzième mois

- en cas de prolongation à 12 mois

Compétences professionnelles

Connaissances spécialisées sur les aliments et les ingrédients

- Connaissance des différents groupes d'aliments, de leur qualité et de leur stockage approprié
- Manipulation des aliments : Préparation, découpe, portionnement et préparation des ingrédients
- Compréhension des critères de fraîcheur, de la sécurité alimentaire (par ex. HACCP)

- Connaissance des produits de saison et des ingrédients régionaux
- Fabrication de demi-glace pour les restaurants, découpe, fabrication, mise sous vide jusqu'à la vente
- Emballage du parmesan, découpe, étiquetage

Techniques de préparation et méthodes de cuisson

- Aide dans la cuisine froide et chaude, soutien dans la préparation de différents plats
- Maîtrise des techniques de cuisson de base et des méthodes de cuisson
- Portionnement et présentation attrayante des plats
- Expérience dans l'utilisation d'outils et d'appareils de cuisine (p.ex. trancheuses, mélangeurs)

Normes d'hygiène et de sécurité

- Respect des règles d'hygiène et nettoyage général régulier de la cuisine
- Utilisation du lave-vaisselle et nettoyage minutieux de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
- Manipulation sécurisée des produits de nettoyage et des équipements de cuisine pour éviter les accidents
- Propreté du poste de travail et gestion rigoureuse des déchets

Organisation et gestion du temps

- soutien lors de la livraison et de la distribution des repas produits
- Réalisation d'événements de restauration, y compris la préparation et le transport des plats
- Gestion et contrôle des stocks

Travail d'équipe et communication

- Collaboration engagée en tant que commis de cuisine au sein d'une équipe bien rodée
- Communication claire et efficace entre collègues, même en cas de charge de travail importante
- Flexibilité et volonté d'assumer différentes tâches

Résistance au stress et gestion du stress

- Capacité à travailler de manière fiable, même sous la pression du temps et aux heures de pointe
- Travail soigneux et rapide lors du nettoyage, de la préparation et de la distribution
- Persévérance dans les activités physiquement exigeantes et les exigences changeantes



Durée / temps de travail

- La durée est fixée dans la convention de collaboration.
- En fonction des commandes, les horaires de travail à Gastro Factory sont parfois irréguliers. En général, du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 12h30 à 16h30.
- 15 minutes de pause le matin et l'après-midi

Vacances

- Pas de fermeture annuelle

Vêtements de travail

- chaussures plates et fermées et pantalons longs
- les cheveux longs doivent être attachés
- pas de faux ni de longs ongles, les bijoux longs et les montres ne sont pas autorisés

Inscription

- via SSIP
- Possibilité d'attribution à partir de 20% (demander par téléphone un taux d'occupation inférieur, une journée d'essai, etc.)
- Les personnes attribuées sont invitées directement par gadPlus

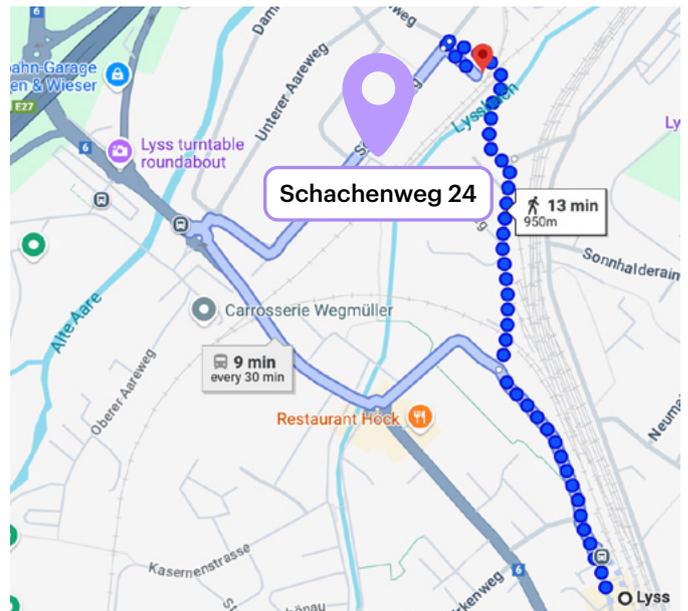
Personne de contact et de référence Neda Ghadamian
neda.ghadamian@sfa-gadplus.ch
+41 79 391 81 39

Responsable de site Gastro Factory Melanie Michel
melanie.michel@equipe-volo.ch
+41 32 374 47 77

gadPlus fait partie de «Stiftung für Arbeit» active depuis 1997 dans le domaine de l'intégration professionnelle et qui compte aujourd'hui une vingtaine de sites de Coire à Biel/Bienne. Elle s'engage à jeter des ponts entre la politique sociale et l'économie, et à rendre le droit à la participation professionnelle et sociale accessible au plus grand nombre possible de personnes sans emploi en Suisse.

gadPlus Lyss

sfa-info.ch/kontakt-gastro-factory



Train jusqu'à Lyss

- à la sortie principale de la gare de Lyss, longer la voie ferrée à droite et traverser le petit passage à niveau pour rejoindre la piste cyclable, 750 m
- juste avant de traverser toutes les voies, descendre à gauche par la piste cyclable au-dessus du Lyssbach, 200 m
- après la location de voitures, tourner à gauche dans le Schachenweg, l'entrée se trouve à l'autre extrémité du bâtiment → Entrée K