

BIAS Mensa 102

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

Connaissance des aliments et des 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 (p. ex. HACCP)

- Connaissance des produits de saison et des ingrédients régionaux

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 de la machine à laver la vaisselle et nettoyage approfondi de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
- Manipulation sûre des produits de nettoyage et des ustensiles de cuisine afin d'éviter les accidents
- Propreté du lieu de travail et élimination conséquente des déchets

Contact avec la clientèle et orientation vers le service

- Développer et consolider le contact avec la clientèle à un niveau proche du 1er marché du travail
- Servir les clients de manière aimable et professionnelle, répondre aux souhaits des clients et promouvoir la satisfaction des clients
- Utiliser le système de caisse électronique
- Remplir les marchandises et les distributeurs de boissons

Organisation et gestion du temps

- Aide à la distribution des plats produits
- Réalisation d'événements de restauration, y compris la préparation et le transport des plats
- Capacité à coordonner plusieurs tâches dans un environnement en évolution rapide
- Gestion et contrôle des stocks pour éviter les pénuries

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 élevée
- Flexibilité et volonté d'assumer différents domaines de tâches



Résistance au stress et gestion du stress

- Capacité à travailler de manière fiable, même sous pression et aux heures de pointe
- Travail soigné 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 Mensa 102 sont parfois irréguliers. En général, du lundi au vendredi de 7h00 à 11h00 et de 11h30 à 15h30.
- En cas d'aide à la catering, il est également possible de travailler le soir.
- 15 minutes de pause le matin et l'après-midi.

Vacances

- 4 semaines de fermeture annuelle en juillet, 2 semaines de fermeture annuelle entre Noël et le Nouvel An

Vêtements de travail

- chaussures plates et fermées et pantalons longs
- T-shirts fournis et lavés à la laverie
- 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 Mensa 102 Stefan Weyeneth

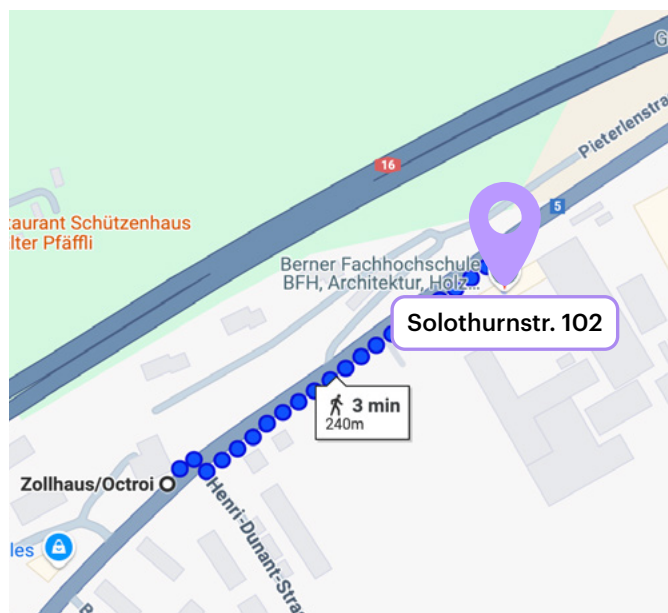
stefan.weyeneth@equipe-volo.ch

+41 76 441 70 07

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 Biel/Bienne

sfa-info.ch/kontakt-mensa-102



Zug bis Biel/Bienne

- depuis la gare de Bienne, prendre le bus 2 en direction de Orpundplatz/Place d'Orpund jusqu'à l'arrêt Zollhaus/Octroi.
- marcher ensuite 240 m à pied en suivant la direction du bus
- puis suivre l'itinéraire indiqué (voir carte ci-dessus) jusqu'à la Solothurnstrasse 102.