

BIAS Mensa 102

Beschäftigung- und Integration

In den BIAS-Angeboten der gadPlus begleiten wir Sozialhilfebezüger im Arbeitsprozess (wertschöpfende Arbeit) und damit auf ihrem Weg eigene Ressourcen zu erkennen, auszubauen und den individuellen Integrationsprozess anzugehen. Sie werden im Rahmen der beruflichen und sozialen Integration aktiv in alle Arbeitsprozesse miteinbezogen.

Zielgruppe

Sozialhilfebezüger (SHB)

Kompetenzaufbau und Ziele

- Persönliche Stärken und Ressourcen
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein
- Anpassungsfähigkeit und Veränderungskompetenz
- Krisenresilienz und Problemlösungskompetenz
- Selbstwahrnehmung und persönliche Weiterentwicklung
- Strukturierung des Alltags und Zeitmanagement
- Gesundheitsbewusstsein und Selbstfürsorge

Wirkungsmessung

- Durchführung eines individuellen Assessments
- Entwicklung der Teilnehmenden wird anhand des Skills-Tool ersichtlich gemacht
- Teilnahme an Standortbestimmungen (Stao)

Erste Stao nach dem 1. Monat

- Rückmeldungen von SHB und Programmanbieter
- Ziele im Programmverlauf definieren analog der Vorgaben der Fachstelle Arbeitsintegration (FAI)

Zweite Stao im 5. Monat

- Rückmeldungen von SHB und Programmanbieter
- Auswertung der definierten Ziele
- Ausblick wie weiter

Dritte Stao im 11. Monat

- bei Verlängerungen auf 12 Monate

Fachkompetenzen

Fachwissen über Lebensmittel und Zutaten

- Kenntnis über verschiedene Lebensmittelgruppen, deren Qualität und sachgerechte Lagerung
- Umgang mit Lebensmitteln: Rüsten, Schneiden, Portionieren und Vorbereitung von Zutaten
- Verständnis von Frischekriterien, Lebensmittelsicherheit (z.B. HACCP)
- Wissen über Saisonprodukte und regionale Zutaten

Zubereitungstechniken und Kochmethoden

- Mithilfe in der kalten und warmen Küche, Unterstützung bei der Zubereitung verschiedener Speisen
- Beherrschung von grundlegenden Kochtechniken und Garmethoden
- Portionierung und ansprechende Präsentation von Speisen
- Erfahrung im Umgang mit Küchenwerkzeugen und Küchengeräten (z.B. Schneidemaschinen, Rührgeräte)

Hygiene- und Sicherheitsstandards

- Einhaltung von Hygienevorschriften und regelmässige allgemeine Küchenreinigung
- Bedienung der Abwaschmaschine und gründliche Reinigung von Geschirr und Küchenutensilien
- Sicherer Umgang mit Reinigungsmitteln und Küchengeräten zur Vermeidung von Unfällen
- Sauberkeit am Arbeitsplatz und konsequente Abfallentsorgung

Kundenkontakt und Serviceorientierung

- Aufbau und Konsolidierung von Kundenkontakt auf einem Niveau nahe dem 1. Arbeitsmarkt
- Freundliche und professionelle Bedienung der Gäste, Erfüllung von Kundenwünschen und Förderung der Kundenzufriedenheit
- Bedienung des elektronischen Kassensystems
- Auffüllen von Waren und Getränkeautomaten

Organisation und Zeitmanagement

- Unterstützung bei der Ausgabe der produzierten Speisen
- Durchführung von Catering-Veranstaltungen, inklusive Vorbereitung und Transport von Speisen
- Fähigkeit zur Koordination mehrerer Aufgaben in einem schnelllebigen Umfeld
- Lagerhaltung und Kontrolle von Vorräten zur Vermeidung von Engpässen

Teamarbeit und Kommunikation

- Engagierte Mitarbeit als Küchenhilfe in einem eingespielten Team
- Klare und effiziente Kommunikation unter Kollegen, auch bei hohem Arbeitsaufkommen
- Flexibilität und Bereitschaft, unterschiedliche Aufgabenbereiche zu übernehmen



Belastbarkeit und Stressmanagement

- Fähigkeit, auch unter Zeitdruck und in Stosszeiten zuverlässig zu arbeiten
- Sorgfältiges und schnelles Arbeiten bei der Reinigung, Vorbereitung und Ausgabe
- Durchhaltevermögen bei körperlich anspruchsvollen Tätigkeiten und wechselnden Anforderungen

Dauer/Arbeitszeit

- Die Dauer wird in der Zusammenarbeitsvereinbarung festgelegt.
- Je nach Auftragslage sind die Arbeitszeiten in der Mensa 102 teilweise unregelmässig. Im Normalfall Montag bis Freitag 7.00 – 11.00 und 11.30 – 15.30.
- Bei Mithilfe von Caterings, kann auch abends gearbeitet werden.
- Je 15 Minuten Pause am Vormittag und Nachmittag.

Ferien

- 4 Wochen Betriebsferien im Juli, 2 Wochen Betriebsferien zwischen Weihnachten und Neujahr

Arbeitskleidung

- flache, geschlossene Schuhe zum Wechseln in der Küche, lange Hosen, keine Oberbekleidung ohne Ärmel, T-Shirts werden zur Verfügung gestellt und in der Wäscherei gewaschen
- lange Haare müssen zusammengebunden werden
- keine künstliche und lange Fingernägel, langer Schmuck und Uhren sind nicht erlaubt

Anmeldung

- via Fachstelle Arbeitsintegration (FAI)
- Zuweisungen ab 20% möglich (tieferes Pensum, Schnuppertag etc. bitte telefonisch anfragen)
- die zugewiesenen Personen werden von der gadPlus direkt eingeladen

Ansprech- und Bezugsperson Neda Ghadamian

neda.ghadamian@sfa-gadplus.ch

+41 79 391 81 39

Standortleiter Mensa 102 Stefan Weyeneth

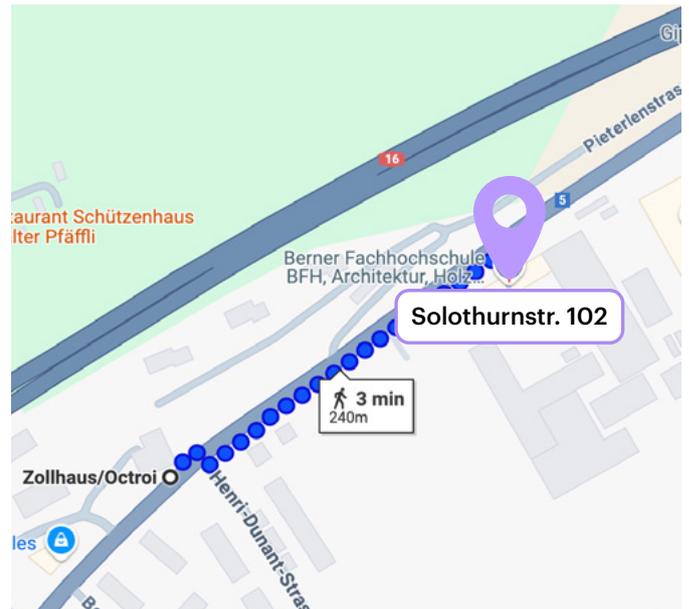
stefan.weyeneth@equipe-volo.ch

+41 76 441 70 07

Die gadPlus ist Teil der Stiftung für Arbeit die seit 1997 in der Arbeitsintegration tätig ist und heute rund 20 Standorte von Chur bis nach Biel/Bienne führt. Sie setzt sich für den Brückenschlag zwischen Sozialpolitik und Wirtschaft ein, und will das Recht auf berufliche und soziale Teilhabe möglichst vielen Menschen ohne Arbeit in der Schweiz zugänglich machen.

gadPlus Biel/Bienne

sfa-info.ch/kontakt-mensa-102



Zug bis Biel/Bienne

- ab Bahnhof Biel/Bienne, Bus 2 in Richtung Orpundplatz/Place d'Orpund bis Zollhaus/Octroi
- zu Fuss 240 m, weiter in Fahrtrichtung
- dem Wegbeschrieb (Karte oben) folgen bis Solothurnstrasse 102