

BIAS Gastro Factory LyssNord

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

Kenntnisse 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

- Herstellung von Demi-Glace für Restaurants, schneiden, herstellen, vakuumieren bis zum Verkauf
- Verpacken von Parmesan, schneiden, etikettieren

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 Abfallsorgung

Organisation und Zeitmanagement

- Unterstützung bei der Auslieferung und Ausgabe der produzierten Speisen
- Mithilfe bei Catering-Veranstaltungen, inklusive Vorbereitung und Transport von Speisen
- Lagerbewirtschaftung und Kontrolle

Teamarbeit und Kommunikation

- Engagierte Mitarbeit als Küchenhilfe in einem 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 Gastro Factory teilweise unregelmässig. Im Normalfall Montag bis Freitag 8.00 – 12.00 und 12.30 – 16.30.
- Je 15 Minuten Pause am Vormittag und Nachmittag.

Ferien

- keine Betriebsferien

Arbeitskleidung

- flache, geschlossene Schuhe und lange Hosen
- lange Haare müssen zusammengebunden werden
- keine künstliche und lange Fingernägel, langer Schmuck und Uhren sind nicht erlaubt

Anmeldung

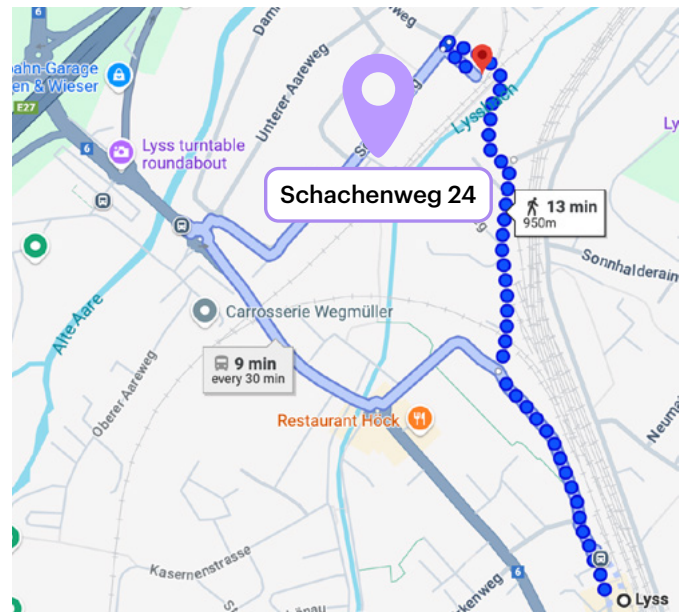
- via Fachstelle Arbeitsintegration (FAI)
- Zuweisungen ab 20% möglich (tieferes Pensum, Schnuppertag etc. bitte telefonisch anfragen)
- die zugewiesenen Personen werden von der gadPlus direkt eingeladen

Ansprech- und Bezugsperson Neda Ghadamian
neda.ghadamian@sfa-gadplus.ch
+41 79 391 81 39

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

gadPlus Lyss

sfa-info.ch/kontakt-gastro-factory



Zug bis Lyss

- beim Hauptausgang Bahnhof Lyss rechts dem Gleis entlang und über den kleinen Bahnübergang hoch zum Veloweg, 750 m
- kurz bevor sie alle Gleise überqueren, links hinunter via Veloweg über den Lyssbach, 200 m
- nach der Autovermietung links in den Schachenweg einbiegen, der Eingang befindet sich am anderen Ende des Gebäudes → Eingang K

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.