



Perfecto Futura plus Coaching

Fachbereich Küche

Ziele

Praxisorientierte Weiterbildung im Fachbereich Küche inkl. Coaching (optional mit Praktikum)

- Der/die Teilnehmende ist fähig, verantwortungsbewusst, selbstständig und sauber zu arbeiten.
- Durch gezieltes Coaching wird die Eingliederung in den Arbeitsmarkt gefördert.
- Die Stellensuchenden haben die Möglichkeit, freiwillig ein 20-tägiges Praktikum im ersten Arbeitsmarkt zu absolvieren.
- Die Teilnehmenden erhalten einen gesamtschweizerisch anerkannten Ausweis von Hotel & Gastro formation Schweiz.

Inhalt

Die Teilnehmenden werden vor allem in praktischen Arbeiten gefördert.

Anhand des Menüplanes werden folgende Fächer vermittelt: Praktische Tätigkeit, Fachkunde, Kochkunde, Lebensmittel- und persönliche Hygiene. Weitere Themen wie Arbeitstechnik, Inhalts- und Kontextförderung, Einstellung zum Beruf und zum Betrieb, Unfallverhütung, Sicherheit am Arbeitsplatz, Ökologie und wirtschaftlicher Umgang mit Nahrungsmitteln und Apparaten sind wichtige Kursbestandteile.

Basis des Coachings bilden die 5 Dimensionen der Bewerbungskompetenz.

Voraussetzungen

- Stellensuchende bereits ab einem 60%-Pensum. Wenn eine Person bereit ist, freiwillig an mindestens 3 Tagen pro Woche den Kurs zu besuchen, können auch Stellensuchende ab 40% zugelassen werden.
- Zukünftige oder vorgängige Arbeitstätigkeit in der Hotellerie, Gastronomie, in Heimen, Spitälern oder in der Gemeinschaftsgastronomie
- Keinen Berufslehraabschluss in einem der oben genannten Berufsfelder
- Zuweisung durch eines der Regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV)
- Deutschkenntnisse: Stufe A2 nach GER (GER= Gemeinsamer Europäischer Referenzrahmen für Sprachen)
- Grundsätzliche Eignung für eine spätere Tätigkeit im gewählten Arbeitsbereich

Arbeitskleidung

Das Tragen der Arbeitskleidung (**Kochhose und Kochjacke, geschlossene, rutschfeste Schuhe → keine Turnschuhe**) ist obligatorisch. Stellensuchende, die durch das RAV angemeldet sind, haben am 1. Vorkurstag die Möglichkeit, die Arbeitskleidung beim Kurs-Anbieter zu bestellen. Die Kursteilnehmenden sind dazu jedoch nicht verpflichtet. Spätestens beim Start des Fachkurses muss die Arbeitskleidung allerdings vorhanden sein. Die Kosten von max. CHF 116.50 für die Arbeitskleidung werden von der Arbeitslosenkasse übernommen.

Kursdaten

Die Kursdaten entnehmen Sie bitte der Homepage www.hotelgastro.ch/perfecto

Kursdauer

2 Tage Vorkurs	08.30 – 16.30 Uhr
25 Tage Fachkurs	08.30 – 16.30 Uhr

Kursort

Tagungs- und Quartierzentrum Föhrewäldli, Brunastr. 194, 8951 Fahrweid

Anmeldung

Erfolgt durch das zuständige RAV/Amt