

Workcenter – Qualifizierung für Stellensuchende

Gastronomie, Hausdienst und Reinigung



Die AOZ Gastrobetriebe werden von einem breiten Publikum frequentiert. Sie (re)qualifizieren sich im Bereich Gastronomie bei der Planung und Zubereitung von frischen Menüs, beim Service derselben oder im Catering. Daneben stehen Ihnen auch der Hausdienst (Lingerie) sowie die Reinigung offen, wo die rückwärtigen Arbeiten der Betriebe sichergestellt und Aufträge von externen Kunden erledigt werden.

Zielgruppe

- Männer und Frauen mit oder ohne in der Schweiz anerkannter Berufsausbildung
- Stellensuchende aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Hausdienst, Lingerie, Reinigung, Produktion
- Deutschkenntnisse mind. A1
- Arbeitspensum mind. 50 %

Ziele

- Erweitern und Auffrischen von Branchen- und Fachkenntnissen in den professionell arbeitenden Arbeitsbereichen (2 Restaurants, Hausdienst / Lingerie, Reinigung)
- Festigen von Schlüsselkompetenzen, z.B. Zuverlässigkeit, allgemeine Umgangsformen am Arbeitsplatz, Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit, Selbständigkeit
- Zertifizierungsmöglichkeiten in Zusammenarbeit mit GastroZürich (z.B. Hygieneschulung, Grundlagenkurse Küche)
- Branchenspezifische Deutschförderung
- Job-Coaching: Unterstützung bei der Stellensuche, Reflexion und Entwicklung des Arbeits- und Bewerbungsverhaltens, Suchbereich klären und evtl. erweitern
- Erhalt eines aktuellen Arbeitszeugnisses bzw. einer Arbeitsbestätigung

Einsatzmöglichkeiten im Gruppeneinsatzplatz

Sie arbeiten an 3 ½ bis 4 Tagen pro Woche (bei 100 %-Pensum) im Arbeitsbereich und besuchen an weiteren 1 bis 1 ½ Tagen die internen

Kurse (Fachunterricht und Deutschkurs) sowie das Job-Coaching Angebot (Einzel- und Gruppencoaching, Stellensuche in der Jobwerkstatt) bei uns in Wallisellen.

Arbeitsinhalte in der Küche: ☉ Workcenter in Wallisellen

Menüplanung, Mise en place, Grundzubereitungsarten, Bedienen von Küchengeräten, Warenkunde, systematisches Arbeiten und Führen von Kontrolllisten; abhängig vom Suchbereich und bei Eignung Mitarbeit am Buffet (Gästekontakt, Bedienen der Registrierkasse usw.).

Arbeitsinhalte im Service: ☉ Restaurant Riedbach in Zürich-Oerlikon
Grundlagen der Gästebetreuung, Verkaufskunde, Aufdecken, Bedienen der Registrierkasse, Tagesabschluss der Kasse.

Arbeitsinhalte Hausdienst / Lingerie: ☉ Workcenter in Wallisellen

Umsetzen des Wäschekreislaufs (Verarbeitung von Schmutzwäsche), Bedienen von Industrie-Waschmaschinen und Tumbler, Fleckenbehandlung, Reparatur defekter Kleidungs- und Wäschestücke (Flickmethoden), Bedienen von Bügelautomaten und Nähmaschinen.

Arbeitsinhalte Reinigung: ☉ Workcenter in Wallisellen

Einsatz von Reinigungsmaterial und -geräten, systematisches Arbeiten nach Plänen, Führen von Kontrolllisten, ökologischer und ökonomischer Umgang mit Reinigungsmitteln und -geräten.

Allgemeine Inhalte:

Arbeitssicherheit, Lebensmittel- und Hygienevorschriften, mathematische Grundlagen lernen / repetieren und praktisch anwenden.

Teilnahmedauer

3 Monate

Eintritt

wöchentlich möglich

Weitere Informationen



→ [Webseite](#)

Anmeldung

Anmeldungen erfolgen durch das RAV.

Standort

Zwicky-Platz 8
8304 Wallisellen



→ [Lageplan](#)



Die Angebote des AOZ Workcenter sind
ISO (9001) und IN-Qualis zertifiziert.

Kontakt

AOZ
Workcenter
Zwicky-Platz 8
8304 Wallisellen

Telefon 044 415 62 00
www.aoz.ch/workcenter

