

Ausbildungskonzept Gastro für Flüchtlinge in 2 Modulen

Modul 1		
	Inhalt:	Zeitraum:
1. Block:	<p>1. Hygieneschulung</p> <p>1.1. Lebensmittelhygiene</p> <p>1.2. Betriebshygiene</p> <p>1.3. Persönliche Hygiene</p> <p>In der Schweiz ist die Hygieneverordnung (HyV) des EDI vom 23. November 2005 Artikel 23 einzuhalten. Sie besagt, dass Betriebsverantwortliche sicherstellen müssen, dass das Personal im Rahmen ihrer Tätigkeit überwacht und „in Fragen der Lebensmittelhygiene“ geschult wird. Personal, welches im Rahmen der Tätigkeit das HACCP-Konzept anwenden muss, muss „in allen Fragen der Anwendung des HACCP-Konzeptes“ entsprechend geschult sein.</p>	1 Woche oder 40 Stunden
2. Block	<p>Die Bedeutung und Anwendung des „mise en place“ kennen.</p> <p>„mise en place“ (Übersetzung: „An den richtigen Ort stellen“): Es bezeichnet die Vorbereitung des Arbeitsplatzes und der benötigten Arbeitsutensilien in der Küche und im Restaurant. Das „mise en place“ ist die Voraussetzung für einen funktionierenden und reibungslosen Arbeitsablauf. Es erhöht die Produktivität und vermindert den Stress.</p>	2 Wochen oder 80 Stunden
3. Block	<p>Service / Schöpfen / Abräumen</p> <p>Mitarbeit im Mittagsservice, Teller schöpfen, Salate und Dessert auffüllen, Hilfestellungen im Restaurant, Restaurantdienst der Hauswirtschaft, wie benutzte Tische reinigen, Gästen mit einer Behinderung helfen, die Tablettts zum Platz zu bringen usw.</p>	1 Woche oder 40 Stunden

Dieser Block endet mit einer Beurteilung durch die Berufsbildner und beinhaltet ein Zertifikat über die erreichte Stufe. Diese ist Voraussetzung zur Mitarbeit im Gastro Projekt.

Modul 2		
	Inhalt: Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Sozial- und Selbstkompetenz	Zeitraum:
1. Block:	<p>Fachkompetenz</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arbeitssicherheit, Gefahrenquellen, Gesundheitsschutz 2. Materialien 3. Betriebsmittel 4. Erwerb und Entwicklung elementarer beruflicher Grundfertigkeiten und -Kenntnisse 5. Berufsfeld- und niveaubezogene Tätigkeiten, Arbeitsweisen und -schritte 6. Vorschriften, Normen 	1 Woche oder 40 Stunden

2. Block	Methodenkompetenz <ol style="list-style-type: none"> 1. Bewältigung eines ganzen Arbeitstages unter Einhaltung der geltenden Arbeitszeiten 2. Einfache Anweisungen und Anleitungen entgegennehmen und in die Praxis umsetzen 3. Ausdauerndes und konstantes Arbeitstempo trainieren 4. Arbeitstechniken erlernen, üben und anwenden 5. Saubere, zuverlässige, selbstständige und produktive Arbeitsweise anwenden (trainieren) 6. Lernhilfen und Lernstrategien kennen lernen und anwenden 7. Betriebs- und stufengerechtes Verhalten am Arbeitsplatz 8. Sorgfältiger Umgang mit Betriebsmitteln und Materialien 	2 Wochen oder 80 Stunden
3. Block	Sozial- und Selbstkompetenz <ol style="list-style-type: none"> 1. Motivation und berufliche Identifikation 2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln 3. Positive Einstellung zu Ausbildung und Arbeit 4. Sorgfältiger Umgang mit Betriebsmitteln und Materialien 5. Einordnen in ein bestehendes Arbeitsteam 6. Beachten von Ordnung und Sauberkeit 7. Der Norm entsprechende Umgangsformen und Kommunikationsverhalten 8. Verhalten im Alltag und in der Öffentlichkeit 	1 Woche oder 40 Stunden

Dieser Block endet mit einer Beurteilung durch die Berufsbildner und beinhaltet ein Zertifikat über die erreichte Stufe 2. Die Person hat Kenntnisse im Bereich Küche und Hauswirtschaft erlangt und ist im Gastro-Bereich einsetzbar.

Lenzburg, 26.05.2016 jm