



Fachkommission 'Berufliche Integration'

Arbeitsgruppe 'Praktische Ausbildung'

Ausbildungsprogramm

für die '*Praktische Ausbildung*' (PrA) gemäss INSOS-Richtlinien vom 31. Januar 2007. Sie dient als Vorbereitung auf eine Hilfstätigkeit in der freien Wirtschaft oder auf eine Tätigkeit in einer geschützten Werkstätte gemäss Art. 16 Abs. 2 Bst. a IVG sowie Rz 3010 und 3013 des Kreisschreibens über die Eingliederungsmassnahmen beruflicher Art (KSBE).

1. Berufsbezeichnung

Küchenangestellte/r PrA

2. Ausbildungsziel

2.1. Allgemeine Ziele

- Förderung der individuellen Neigungen und Eignungen in der Betriebsküche der Bildungsstätte Sommeri
- Erwerb und Optimierung von entsprechenden beruflichen Fertigkeiten
- Festigung und Erweiterung der allgemeinen und schulischen Kenntnisse
- Aufbau elementarer Berufskennntnisse
- Möglichst selbstständige und produktive Arbeitsweise
- Entwicklung von Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen

Dies alles im Sinne einer sowohl individuellen als auch stufengerechten Ausbildung.

3. Handlungskompetenzen

3.1 Fachkompetenzen

- Erkennen der mit einzelnen Tätigkeiten verbundenen Unfallgefahren und Gesundheitsschädigungen, sowie Einhalten der Sicherheitsvorschriften im Arbeitsalltag
- Einhalten von Unfallverhütungsmassnahmen und Hygienevorschriften
- Fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Kennen lernen des Farbsystems der Schneidebretter
- Rüsten, schälen, schneiden von Gemüse, Obst, etc.
- Zerkleinern der verschiedenen Gemüsearten mit der Gemüseschneidemaschine
- Brötli und Sandwiches belegen und garnieren
- Einfache Salate zubereiten
- einfache Salatsossen zubereiten
- Hilfsarbeiten bei der Zubereitung und beim Anrichten von Gerichten in der kalten Küche (Salate, Desserts)

- Allgemeine Mithilfe beim Kochen (z. B. Fleisch anbraten)
- Bereitstellen von einfachen Garnituren
- Reinigen der verschiedenen Arbeitsgeräte und Maschinen
- Esswagen auf Gruppe verteilen
- Geschirr abzählen und bereit stellen
- schmutziges Geschirr sortieren, vorspülen und in Spülkörbe einfüllen
- Spülmaschine bedienen
- Sauberes Geschirr kontrollieren, nachtrocknen und versorgen
- Kenntnisse der Lagerbewirtschaftung
- Sinn und Zweck der Temperaturkontrolle erkennen
- Kenntnisse der einzelnen Kühl- und Tiefkühlräume
- Reinigen des Arbeitsplatzes nach Farbsystem

3.2 Methodenkompetenzen

- Bewältigung eines ganzen Arbeitstages unter Einhaltung der geltenden Arbeitszeiten
- Einfache Anweisungen und Anleitungen entgegennehmen, aufnehmen und anwenden
- Möglichst ausdauerndes und konstantes Arbeitstempo
- Arbeitstechniken erlernen, üben und anwenden
- Saubere, zuverlässige sowie möglichst selbstständige und produktive Arbeitsweise
- Lernhilfen und -strategien kennen lernen, annehmen und anwenden

3.3 Sozial- und Selbstkompetenzen

- Motivation und berufliche Identifikation
- Qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Positive Einstellung zu Ausbildung und Arbeit
- Sorgfältiger Umgang mit Betriebsmitteln und Materialien
- Einordnen in ein bestehendes Arbeitsteam
- Beachten von Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz und in den dazugehörenden Räumlichkeiten
- Der Norm entsprechende Umgangsformen und Verhaltensweisen im Arbeits- und persönlichen Alltag sowie in der Öffentlichkeit

4. Ausbildungsform

4.1 Ausbildungsplatz

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgen in der Bildungsstätte Sommeri. Die Lernenden erfahren ihre Ausbildung innerhalb der Betriebsküche. Durch die Bearbeitung von externen Kundenaufträgen wird den Lernenden die Möglichkeit geboten, die Gesetzmässigkeiten des produktiven Arbeitens kennen zu lernen und sich einen ihren Fähigkeiten entsprechenden Arbeitsrhythmus sowie das nötige Qualitätsbewusstsein anzueignen. Durch stetes Üben und Ausführen von sich wiederholenden Tätigkeiten werden sie mit den vorkommenden Arbeiten vertraut gemacht, die einzelnen Arbeitsschritte intensiv trainiert und eine Leistungsfähigkeit angestrebt, die wirtschaftlich verwertbar ist (gemäss KSBE Rz 3010). Besonders geachtet wird auf eine möglichst selbstständige, sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise.

4.2 Unterricht

Der theoretische Unterricht steht in engem Bezug zur praktischen Ausbildung und zum Lebensalltag und umfasst gemäss INSOS-Richtlinien mindestens 6 Wochenlektionen. Er vermittelt niveaubezogen die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten (berufskundlicher Unterricht) und gibt Hilfen zur möglichst selbstständigen Bewältigung des persönlichen Alltags (allgemein bildender Unterricht). Gleichzeitig berücksichtigt er die individuellen Fähigkeiten, Interessen und Möglichkeiten der Lernenden.

Fächer	Lektionen pro Woche
Allgemein bildender Unterricht	3
Berufskundlicher Unterricht	2
Turnen und Sport	2
Werken, Gestalten textil, nicht textil im Wechsel mit Kochen	2
Lehrlingsrat	1

5. Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Je nach Situation, spätestens aber nach halber Ausbildungszeit, erfolgt eine Standortbestimmung. Vor dem Ausbildungsende findet eine Schlussbesprechung statt. Zu Standortbestimmungen und Besprechungen werden jeweils alle beteiligten Parteien eingeladen.

6. Qualifikationsverfahren

Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die *'Praktische Ausbildung'* gemäss INSOS-Richtlinien absolviert hat.

Das Qualifikationsverfahren wird vom Ausbildungsbetrieb organisiert und besteht aus einer Überprüfung der Handlungskompetenzen gemäss Abs. 3.1 bis 3.3 dieses Ausbildungsprogramms sowie gemäss INSOS-Richtlinien Abs. 6.1 und 6.2.

7. Berufsattest PrA

Nach beendeter Ausbildung wird der lernenden Person via INSOS ein Berufsattest sowie ein Ausbildungszeugnis abgegeben und zuhanden der IV-Stelle ein Schlussbericht verfasst. Die erworbenen Fachkompetenzen werden auf einem Beilageblatt zum Berufsattest individuell und einzeln aufgeführt und berechtigen die Inhaber, fortan den Titel **'Küchenangestellte/r PrA'** zu führen.