

Lerchenbühl

Praktiker/in PrA / Küche

Dauer 1-2 Jahre, in Absprache mit der IV-Eingliederungsfachperson Besuch der internen Schule. Die Eignung für den Beruf wird vorab durch eine Schnupferzeit abgeklärt.

Ausbildung

In der Betriebseigenen Küche werden sowohl interne praktische Ausbildungen (PrA nach INSOS) wie auch Attestausbildungen (EBA) angeboten, beide dauern 2 Jahre. Täglich werden 50 bis 70 warme und kalte Mahlzeiten zubereitet. Hier reicht die Palette von Vorbereitungsarbeiten wie Waschen, Rüsten, Schneiden über die Mithilfe beim Kochen bis hin zum selbständigen Zubereiten einfacher Gerichte. Bei besonderen Anlässen werden die Gäste mit gesunden Speisen verwöhnt. Auch das Backen verschiedener Brotsorten ist eine Spezialität unserer Küche. Ausserdem gehören die Bedienung von modernen Maschinen und Geräten und deren Wartung sowie allgemeine Reinigungsarbeiten zu den Lernfeldern der Ausbildung. Fester Bestandteil der Ausbildung bilden Praktika in Partnerbetrieben des ersten Arbeitsmarktes.

Im Anschluss an die Ausbildung besteht die Möglichkeit, in Küchen oder anderen Lebensmittelbetrieben eine Anstellung zu finden.

Ausbildungsprogramm

Das Ausbildungsprogramm richtet sich nach je nach Ausbildungsniveau an die entsprechenden Vorgaben. Siehe auch www.stiftung-lerchenbuehl.ch

Küchenangestellter/r EBA

Ausbildung gemäss Bildungsverordnung des Berufsverbandes. Dauer 2 Jahre. Besuch der externen Gewerbeschule und der überbetrieblichen Kurse – Schnupferzeit und schulische Eignungsanalyse erforderlich.



Lebenspraktische Fähigkeiten

Ziel ist es, dass junge Menschen Selbständigkeit durch Eigeninitiative erlangen. Mit professioneller Unterstützung können sich junge Erwachsene so weit entfalten, dass sie ihr Leben in persönlicher und beruflicher Hinsicht möglichst selbständig organisieren können.

Um diesen Prozess fördern und gestalten zu können, werden individuelle Ziele mit den Auszubildenden erarbeitet. Die Ziele werden in der Regel alle 3 Monate überprüft und gegebenenfalls angepasst.

