

<b>Bezeichnung</b>	Kompetenzzentrum Arbeit
<b>Fachbereich</b>	Gastronomie
<b>Durchführungsort</b>	<p>Regenove, Grand-Rue 120, 200m de la gare, 2720 Tramelan (« klassisches » Restaurant)</p>  <p>Regenove, restaurant Bel-Etage, Längfeldweg 135, 2501 Biel (170m vom Bahnhof Bözingenfeld entfernt) (Restaurant self-service mit front cooking)</p> 
<b>Anforderungen an die Teilnehmer/innen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stehvermögen ganztägig (die Arbeit ist vorwiegend stehend)</li> <li>• Gute körperliche Verfassung</li> <li>• Einwandfreie Hygiene (frisch gewaschene und zusammengesetzte Haare, saubere, kurze und nagellackfreie Fingernägel, keine falschen Nägel)</li> <li>• Kein Tragen von sichtbarem Schmuck</li> </ul>
<b>Einsatzziele</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifikationen im Fachbereich Gastronomie aneignen und vertiefen</li> <li>• Arbeitsweisen, die den Anforderungen des Arbeitsmarktes entsprechen entwickeln</li> <li>• Arbeitssuche intensivieren</li> </ul>
<b>Arbeitsinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbereiten von verschiedenen Nahrungsmitteln</li> <li>• Gerichte zubereiten und kochen</li> <li>• Vorbereiten von verschiedene Back- und Süßwaren</li> <li>• Verwaltung und Lagerung von Lebensmittelvorräten</li> <li>• Unterhalt und Wartung (von Kochgeschirr, Küchenmaschinen, Arbeitsmitteln)</li> <li>• Sicherstellung der Hygiene, der Sauberkeit und der Ordnung in der Küche und im Speisesaal</li> <li>• Back- und Süßwaren während der Morgenpause für die Mitarbeiter und Teilnehmer von Regenove verkaufen (Tramelan)</li> <li>• Tischservice (Tramelan) und Einkassieren der Menüs</li> <li>• Unterhalt der Getränkeautomaten</li> </ul>
<b>Arbeitszeiten</b>	<p>Eine Arbeitszeit von 100% besteht Montag bis Freitag – darin enthalten sind zwischen 7 bis 9 Arbeitsstunden pro Tag um ein wöchentliches Total von 40 Stunden pro Woche. Der Arbeitstag beginnt um 8:10 und kann zwischen 15:00 und 17:00 Uhr enden. Keine Halbtagsarbeit möglich.</p>