

<p>Lieu du déroulement de la mesure</p>	<p>CSP Berne-Jura Chemin du Long-Champs 135 2504 Bienne (à 170 mètres de la gare Bözingenfeld / Champs de Boujean)</p> 
<p>Exigences envers les participant(e)s</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aptitude à travailler debout une journée entière (place statique) • Bonne condition physique • Hygiène irréprochable (cheveux lavés et attachés, ongles coupés court sans verni, pas de faux ongles) • Bonnes connaissances de l'allemand et/ou du français
<p>Opportunités</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Encadrement par une professionnelle expérimentée de la Gastronomie • Espace de travail accueillant et équipé de matériel professionnel • Environnement de travail en équipe • Obtention d'un certificat de travail attestant des activités accomplies et des compétences (impact favorable lors de la recherche d'un emploi)
<p>Activités possibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maniement et gestion d'une caisse enregistreuse tactile (encaissement des menus et boissons) • Gestion de la clientèle d'un self-service : accueil et conseil • Préparation des produits de petite boulangerie • Entretien des automates • Assurer l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine et au réfectoire
<p>Finalité de la mesure</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir, renforcer et/ou élargir des compétences professionnelles dans le domaine de la gastronomie • Développer un comportement professionnel conforme aux exigences du marché de l'emploi (travail en groupe, autonomie, esprit d'initiative)
<p>Horaire de travail</p>	<p>Lundi à vendredi avec des journées de travail comprise en 7 à 9 heures de travail effectif par jour pour un total de 40 heures par semaine. Pas de travail à la demi-journée possible (uniquement des journées complètes. 8h10 – 15h00 (au plus tôt) ou 17h00 (au plus tard)</p>

