

Praktiker*in PrA Restaurant



«Im Restaurant wird
es nie langweilig.
Ich pflege gerne den
Kontakt zu Gästen.
An der Kasse zu arbei-
ten gefällt mir sehr.»

Rui D.

Du deckst und dekorierst die Tische, berätst Gäste bei der Auswahl des Menüs und servierst Essen und Getränke. Einfache Speisen kannst du selbst zubereiten. Du arbeitest am Buffet und reinigst Geräte, wie z.B. grosse Kaffeemaschinen. Das Wohl der Gäste liegt dir am Herzen. Du wirst als Allrounder*in in den Kernbereichen Service und Küche ausgebildet.

Lernorte

- Cafeteria / Personalrestaurant Klinik Südhang, Kirchlindach
- Küche und Speisesaal auf dem Areal der Stiftung Bächtelen, Wabern
- Praktika in verschiedenen Betrieben im ersten Arbeitsmarkt
- Allgemeinbildender Unterricht an der GIBB in Bern
- Praxisorientierter Fachunterricht für PrA-Lernende in Kompetenzzentren

Wir bieten dir:

- Vielseitige und abwechslungsreiche Arbeiten nahe am ersten Arbeitsmarkt
- Mitarbeit in einem motivierten Team
- Fakultative Fördermodule in Deutsch, Mathematik und Auto-Theorie usw.
- Unterstützung bei der Stellensuche im ersten Arbeitsmarkt

Berufsperspektiven

- Aufstieg in eine EBA-Lehre
- Anstellung in Institutionen wie
 - Tagesschulen
 - Heime
 - Spitäler
 - Gastronomiebetriebe
 - Hotels

Wichtige Kompetenzen	Anforderungen (einfache/mittlere/hohe)
Körperliche und allgemeine Hygiene	● ● ●
Ausdauer und Belastbarkeit	● ● ●
Kontaktfreudigkeit (Gästekontakt)	● ● ○
Flexibilität (Arbeitszeiten Arbeitsweg, Ort)	● ● ○
Mathematik: Geldwecheln	● ● ○
Lesen / Sprechen und Verstehen	● ● ●

Die Stiftung Bächtelen ist ein Kompetenzzentrum für die Berufsbildung junger Menschen mit erschwertem Zugang zum ersten Arbeitsmarkt. Mit einem differenzierten Angebot in den Bereichen Abklärung, Wohnen, Ausbildung und Integration engagiert sich die Stiftung Bächtelen für die berufliche und soziale Integration junger Menschen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.baechtelen.ch