

## PVB H&G - KÜCHE

<b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>	<b>PVB H&amp;G Küche (Hotel &amp; Gastronomie)</b>	<b>AVAM-Nr.</b>	
	<b>Datum</b>	01.01.2022 – 31.12.2022	<b>899596</b>
	<b>Dauer</b>		-
	<b>Anzahl Teilnehmer</b>		20
<b>ZIELPUBLIKUM</b>	Stellensuchende Frauen und Männer, die ihre fachlichen Fähigkeiten abklären, erhalten oder erweitern möchten		
<b>VORAUSSETZUNGEN</b>	Die Teilnehmenden sind gesundheitlich fähig, praktische Arbeiten auszuführen. Sprachkenntnisse: <b>Beschäftigung</b> A1 mündlich <b>Abklärung</b> A1 mündlich und schriftlich, <b>Qualifizierung</b> A2 mündlich		
<b>ZIELE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sozial- und Selbstkompetenz erweitern und stärken</li> <li>▪ Methodenkompetenz (Arbeitsverhalten) erweitern und stärken</li> <li>▪ Gesundheit / Belastbarkeit abklären</li> <li>▪ Fachkompetenz (Berufliches Können) abklären und erweitern</li> <li>▪ Sprachkompetenz (Deutsch für fremdsprachige Personen) erweitern</li> </ul>		
<b>INHALT</b>	<p><b>H&amp;G Gastro-Küche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fachlicher Umgang und Einsatz von Kochgeschirr, Messern, Küchenapparate &amp; -maschinen</li> <li>▪ Fachliche Ausbildung in der Grundzubereitung nach Schweizer Kochlehrbuch Pauli</li> <li>▪ Förderung der selbstständigen Arbeitsweise</li> <li>▪ Stellennetz extern</li> <li>▪ Unfallverhütung und Sicherheit:</li> <li>▪ Verhaltensregeln und Gesundheitsschutz für sicheres Arbeiten</li> <li>▪ Betriebsorganisation:</li> <li>▪ Verhaltensregeln bei der Zusammenarbeit</li> <li>▪ Grundlagen der Qualitätssicherung</li> </ul> <p><b>Deutsch für Fremdsprachige (integrierte Bildung)</b> Erweiterung der Sprachkenntnisse nach internationalem Sprachenportfolio</p>		
<b>METHODIK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einzel- und Gruppenarbeit</li> <li>▪ Selbstständige Ausführung nach Vorgaben</li> <li>▪ Arbeiten unter Aufsicht und Anleitung</li> <li>▪ Die Kurse werden nach der Methodik der Erwachsenenbildung durchgeführt</li> </ul>		
<b>EVALUATION DER TEILNEHMENDEN</b>	Am Ende des Pvb erhalten die Teilnehmenden eine Programmbestätigung / ein Arbeitszeugnis		
<b>ORGANISATOR</b>	OPRA Arbeitsmarktprogramm, <a href="http://www.opra.ch">www.opra.ch</a> Rhonesandstrasse 32, Postfach 550 3900 Brig Tel. 027 921 11 77 <a href="mailto:tnadmin@opra.ch">tnadmin@opra.ch</a> ,Tel. 027 921 11 74		

<b>VERANTWORTLICHER</b>	Olivier Piffeteau, <a href="mailto:olivier.piffeteau@opra.ch">olivier.piffeteau@opra.ch</a> , Tel. 027 921 11 77
<b>KURSORT</b>	OPRA Arbeitsmarktprogramm Rhonesandstrasse 32, Postfach 550 3900 Brig
<b>SPESEN</b>	Reisekosten von ALV zurückerstattet Verpflegungskosten von ALV zurückerstattet