

Ausbildungsprogramm

für die 'Praktische Ausbildung' (PrA) gemäss INSOS-Richtlinien vom 31. Januar 2007. Sie dient als Vorbereitung auf eine Hilfstätigkeit in der freien Wirtschaft oder auf eine Tätigkeit in einer geschützten Werkstatt gemäss Art. 16 Abs. 2 Bst. a IVG sowie Rz 3010 und 3013 des Kreisschreibens über die Eingliederungsmassnahmen beruflicher Art (KSBE).

1. Berufsbezeichnung

Hauswirtschaftspraktiker/in PrA

2. Ausbildungsziel

2.1. Allgemeine Ziele

- Förderung der individuellen Neigungen und Eignungen im Bereich Hauswirtschaft
- Erwerb und Optimierung von entsprechenden beruflichen Fertigkeiten
- Festigung und Erweiterung der allgemeinen und schulischen Kenntnisse
- Aufbau elementarer Berufskennntnisse
- Möglichst selbstständige und produktive Arbeitsweise
- Entwicklung von Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen

Dies alles im Sinne einer sowohl individuellen als auch stufengerechten Ausbildung.

3. Handlungskompetenzen

3.1 Fachkompetenzen

3.1.1 In der Betriebskantine

- Erkennen der mit einzelnen Tätigkeiten verbundenen Unfallgefahren und Gesundheitsschädigungen sowie einhalten der Sicherheitsvorschriften im Arbeitsalltag
- Ausführen von Arbeiten im Bereich "Saaldienst" wie Tische decken, servieren, abräumen, Tische und Saal reinigen
- Verrichten von Arbeiten in der Abwaschküche wie sortieren und vorspülen des Tafelgeschirrs, bedienen der Abwaschmaschine, abtrocknen und versorgen des Geschirrs
- Verrichten von Hilfsarbeiten in der Rüstküche und bei der Zubereitung von kalten Tellern und Gebäck, handhaben und reinigen von Küchengeräten
- Bedienen und reinigen der Getränkeautomaten und der Kaffeemaschine
- Sorgfältiger Umgang mit Materialien und Betriebsmitteln
- Trennen von rezyklierbare Abfälle und zur Sammelstelle bringen
- Einhalten von Unfallverhütungsmassnahmen und Hygienevorschriften

3.1.2 In der Raumpflege

- Erkennen der mit einzelnen Tätigkeiten verbundenen Unfallgefahren und Gesundheitsschädigungen sowie einhalten der Sicherheitsvorschriften im Arbeitsalltag
- Ausführen von Arbeiten bei der Büroreinigung wie Zimmerpflanzen pflegen, abstauben, staubsaugen, feuchtwischen, Abfallkörbe leeren
- Ausführen von Arbeiten in der Betriebsreinigung wie Fenster putzen, Garderoberräume und Treppenhäuser reinigen sowie von Dekorationen anbringen
- Durchführen von WC-Kontrollen, auffüllen des Verbrauchsmaterials, reinigen von WC-Anlagen und Lavabos, Böden nass aufziehen
- Reinigen, pflegen und bereitstellen des Reinigungswagens und der verwendeten Maschinen, Geräte und Reinigungsmittel
- Sorgfältiger Umgang mit Materialien und Betriebsmitteln
- Einhalten von Unfallverhütungsmassnahmen und Hygienevorschriften

3.2 Methodenkompetenzen

- Bewältigung eines ganzen Arbeitstages unter Einhaltung der geltenden Arbeitszeiten
- Einfache Anweisungen und Anleitungen entgegennehmen, aufnehmen und anwenden
- Möglichst ausdauerndes und konstantes Arbeitstempo
- Arbeitstechniken erlernen, üben und anwenden
- Saubere, zuverlässige sowie möglichst selbstständige und produktive Arbeitsweise
- Lernhilfen und -strategien kennen lernen, annehmen und anwenden

3.3 Sozial- und Selbstkompetenzen

- Motivation und berufliche Identifikation
- Qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Positive Einstellung zu Ausbildung und Arbeit
- Sorgfältiger Umgang mit Betriebsmitteln und Materialien
- Einordnen in ein bestehendes Arbeitsteam
- Beachten von Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz und in den dazugehörenden Räumlichkeiten
- Der Norm entsprechende Umgangsformen und Verhaltensweisen im Arbeits- und persönlichen Alltag sowie in der Öffentlichkeit

4. Ausbildungsform

4.1 Ausbildungsplatz

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgen betriebsintern in der **altraschaffhausen**. Die Lernenden erfahren ihre Ausbildung innerhalb der Abteilung Hauswirtschaft und Betriebskantine. Die Mitarbeit beim Erbringen von internen Dienstleistungen ermöglicht es ihnen, "direkten Kundenkontakt" zu haben, um dadurch qualitätsbetreffende Rückmeldungen zu erhalten. Bei der Mitarbeit in der Betriebskantine sowie in der Reinigung erleben sie die Wichtigkeit, die Arbeiten termingerecht und sorgfältig auszuführen. Damit erhalten sie Gelegenheit, sich einen ihren

Fähigkeiten entsprechenden Arbeitsrhythmus sowie das nötige Qualitätsbewusstsein anzueignen. Durch stetes Üben und Ausführen von sich wiederholenden Tätigkeiten werden sie mit den vorkommenden Arbeiten vertraut gemacht, die einzelnen Arbeitsschritte intensiv trainiert und eine Leistungsfähigkeit angestrebt, die wirtschaftlich verwertbar ist (gemäss KSBE Rz 3010). Besonders geachtet wird auf eine möglichst selbstständige, sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise.

4.2 Unterricht

Der theoretische Unterricht steht in engem Bezug zur praktischen Ausbildung und zum Lebensalltag und umfasst gemäss INSOS-Richtlinien mindestens 6 Wochenlektionen. Er vermittelt niveaubezogen die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fertigkeiten (berufskundlicher Unterricht) und gibt Hilfen zur möglichst selbstständigen Bewältigung des persönlichen Alltags (allgemein bildender Unterricht). Gleichzeitig berücksichtigt er die individuellen Fähigkeiten, Interessen und Möglichkeiten der Lernenden.

Fächer	Lektionen pro Woche
Allgemein bildender Unterricht	2
Berufskundlicher Unterricht	2
Turnen und Sport	2
Kochen/Werken (im Wechsel)	2

5. Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert zwei Jahre. Je nach Situation, spätestens aber nach halber Ausbildungszeit, erfolgt eine Standortbestimmung. Vor dem Ausbildungsende findet eine Schlussbesprechung statt. Zu Standortbestimmungen und Besprechungen werden jeweils alle beteiligten Parteien eingeladen.

6. Qualifikationsverfahren

Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die '*Praktische Ausbildung*' gemäss INSOS-Richtlinien absolviert hat.

Das Qualifikationsverfahren wird vom Ausbildungsbetrieb organisiert und besteht aus einer Überprüfung der Handlungskompetenzen gemäss Abs. 3.1 bis 3.3 dieses Ausbildungsprogramms sowie gemäss INSOS-Richtlinien Abs. 6.1 und 6.2.

7. Berufsattest PrA

Nach beendeter Ausbildung wird der lernenden Person via INSOS ein Berufsattest sowie ein Ausbildungszeugnis abgegeben und zuhanden der IV-Stelle ein Schlussbericht verfasst.

Die erworbenen Fachkompetenzen werden auf einem Beilageblatt zum Berufsattest individuell und einzeln aufgeführt und berechtigen die Inhaber, fortan den Titel '**Hauswirtschaftspraktiker/in PrA**' zu führen.