



Begleitete Ausbildungen Restaurant Riedbach

Teilnehmende mit schulischen Lücken und/oder sozialen Herausforderungen erwerben ein eidgenössisches Berufsattest EBA oder ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ in den Bereichen Küche oder Service. Das Angebot richtet sich an Personen, die die Voraussetzungen für eine Berufslehre mitbringen, für einen erfolgreichen Abschluss aber intensive schulische und/oder persönliche Unterstützung benötigen.

AOZ

Inhalt

In den begleiteten Ausbildungen des Restaurants Riedbach erwerben Teilnehmende mit schulischen Lücken und/oder sozialen Herausforderungen ein eidgenössisches Berufsattest EBA oder ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ in den Bereichen Service oder Küche. Im Rahmen einer Schnupperwoche klärt der Lehrbetrieb (Restaurant Riedbach) zunächst die vorhandenen Ressourcen der Teilnehmenden ab und identifiziert in Absprache mit der fallführenden Stelle den Förderbedarf für einen erfolgreichen Lehrabschluss.

Während der Ausbildung werden die Teilnehmenden von qualifizierten Ausbilder*innen bzw. Arbeitsagog*innen sowie einer ausgebildeten Lehrperson intensiv unterstützt. Die Unterstützung wird dem individuellen Bedarf sowie den Ressourcen der Teilnehmenden angepasst. Pro Woche arbeiten sie vier Tage im Betrieb und besuchen an einem Tag die reguläre Berufsfachschule.

Die Förderinhalte umfassen Folgendes

Ausbildung und fachliche Förderung

- Praktische Ausbildung EBA/EFZ gemäss Bildungsplan und Modul Lehrplan MBA
- Schulische Förderung am Arbeitsplatz (Deutsch, Mathematik, Allgemeinbildung) sowie Kurs- und Prüfungsvorbereitung
- Regelmässige Gespräche zu Lernfortschritt und Arbeitsverhalten

Ergänzende Förderung

abgestimmt auf individuelle Ressourcen / Förderbedarf

Bildung

- Individualisierte Förderung im Einzel-/Kleingruppenunterricht zur Schliessung schulischer Lücken und zur Unterstützung spezifischer Aufgaben/Prüfungen der Berufsschule
- Intensive Unterstützung bei der Vorbereitung der Abschlussprüfungen
- Erwerb von Grundkenntnissen im Umgang mit dem Computer

Coaching

- Einzelgespräche zur Situationsbesprechung und zur Förderung von Selbst- und Sozialkompetenzen
- Koordination und Austausch mit zuweisenden Stellen sowie mit der Berufsschule

Angeboten werden folgende Ausbildungsplätze

- Service: Restaurantangestellte*r EBA (2 Jahre); Restaurantfachperson EFZ (3 Jahre)
- Küche: Küchenangestellte*r EBA (2 Jahre); Köch*in EFZ (3 Jahre)

Zielgruppe

Jugendliche und junge Erwachsene mit grossen schulischen Lücken und / oder (psycho-)sozialen Herausforderungen (unabhängig vom Aufenthaltsstatus).

Voraussetzungen für eine Teilnahme

- Gefestigte Deutschkenntnisse auf Niveau A1
- Fester Wohnsitz bzw. geregelte Wohnsituation
- Körperlich gesund
- Vorliegen einer Kostengutsprache für die gesamte Ausbildungsdauer

Dauer

EBA-Ausbildungen: 2 Jahre (Restaurantangestellte*r; Küchenangestellte*r)

EFZ-Ausbildungen: 3 Jahre (Restaurantfachperson; Köch*in)

Bruttolohn der Lernenden pro Monat

1. Lehrjahr: CHF 650.–
2. Lehrjahr: CHF 750.–
3. Lehrjahr: CHF 850.–

Kosten

CHF 5 550.– / Monat

Im Preis inbegriffen sind Lohnkosten der Lernenden (inkl. Sozialversicherungsleistungen und 13. Monatslohn), Arbeitskleidung, überbetriebliche Kurse, Schulmaterial und WIGL-Lizenzen zum Download elektronischer Unterrichtsmaterialien.

Wichtiger Hinweis: Die Ausbildung ist ab einer Aufenthaltsdauer von 5 Jahren in der Schweiz grundsätzlich stipendienberechtigt.

Zusätzlich anfallende Kosten

- Arbeitsschuhe
- Laptop bei digitalisierter Ausbildung
- Für Küchenangestellte*r resp. Köch*in: Messerset für die Abschlussprüfung

Kontakt

Christine Fitzinger (Berufsbildungsverantwortliche)
Telefon 044 300 14 74
christine.fitzinger@aoz.ch

Bewerbung durch interessierte Jugendliche an:

Restaurant Riedbach
Hagenholzstrasse 104a
8050 Zürich

Weitere Informationen zum Angebot



→ [Webseite](#)

Standort

Restaurant Riedbach
Hagenholzstrasse 104a
8050 Zürich



→ [Lageplan](#)

Kontakt

Restaurant Riedbach
Hagenholzstrasse 104a
8050 Zürich

