

Ausbildungsprogramm

**für die Praktische Ausbildung (PrA) gemäss INSOS-Richtlinien vom 19. September 2012.
Sie dient – wenn immer möglich - als Vorbereitung auf eine Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt.**

1. Berufsbezeichnung

Praktiker/in PrA Hauswirtschaft

2. Ausbildungsziel

2.1. Allgemeine Ziele

- Förderung der individuellen Neigungen und Eignungen im Hauswirtschaftsbereich
- Erwerb und Optimierung von entsprechenden beruflichen Fertigkeiten
- Festigung und Erweiterung der allgemeinen und schulischen Kenntnisse
- Aufbau elementarer Berufskennnisse
- 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

- 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 Hilfstätigkeiten in der Rüstküche und bei der Zubereitung von kalten Gerichten, handhaben und reinigen von Küchengeräten
- Sorgfältiger Umgang mit Materialien und Betriebsmitteln
- Einhalten von Unfallverhütungsmassnahmen und Hygienevorschriften
- Ausführen von Arbeiten bei der Reinigung: abstauben, staubsaugen, feuchtwischen, Abfallsorgung, Fenster putzen, Garderoben, Treppenhäuser und Nasszellen reinigen
- Reinigen, pflegen und Bereitstellen des Reinigungswagens und der verwendeten Maschinen, Geräte und Reinigungsmittel

Die nachstehenden Arbeitseinsätze können variieren.

6 Monate Reinigung:

- Arbeiten nach Anweisung
- Erlernen von verschiedenen Reinigungstechniken und Abläufen
- Sicherheit und Ordnung am Arbeitsplatz
- Korrekte Bezeichnung von Maschinen und Geräten
- Bedienung und Pflege von Maschinen
- Reinigung von Nasszellen
- Manuelle Bodenpflege

6 Monate Wäscherei:

- Hygienekonzept kennen und einhalten
- Wäsche sortieren
- Mangeln und Flachwäsche
- Bügeln und Pressen
- Waschmaschine und Tumbler bedienen
- Zusammenlegen und Zuordnen der Wäsche
- Dampfbügelgruppe bedienen

6 Monate Küche:

- Kennen und einhalten der Hygienevorschriften
- Abwaschen
- Lagerbewirtschaftung
- Rüsten und Schneiden
- Mise en Place
- Werkzeug und Maschinen kennen lernen
- Buffetservice
- Zubereitung und kochen einfacher Gerichte

6 Monate Reinigung:

- Erlernen von Spezialreinigungen
- Praktika ausserhalb des ABA
- Vertiefen und festigen von Fachwissen

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 im ABA Amriswil. Die Lernenden erfahren ihre Ausbildung innerhalb der Abteilungen Hauswirtschaft und Küche. Durch die Bearbeitung von externen Kundenaufträgen wird den Lernenden die Möglichkeit geboten, die Gesetzmässigkeiten des produktiven Arbeitens kennen zu lernen und 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 Lernende besucht den internen Fachunterricht und den allgemeinbildenden Unterricht des ABA. Dies zur Förderung und Repetition seiner fachlichen und schulischen Fähigkeiten. 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 (allgemeinbildender Unterricht). Gleichzeitig berücksichtigt er die individuellen Fähigkeiten, Interessen und Möglichkeiten der Lernenden.

Fächer:

Lektionen pro Woche:

Allgemeinbildender Unterricht	4
Berufskundlicher Unterricht	2
Turnen und Sport	2

5. Ausbildungsdauer

Die Ausbildung ist auf zwei Jahre ausgelegt. 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 **Praktiker/in PrA Hauswirtschaft** zu führen.