



**Dienststelle Wirtschaft und Arbeit (wira)
Dienstleistungszentrum (DLZ)
Arbeitsmarktliche Angebote**

Stiftung Dreipunkt, Projekt Werkstätten
Arbeitsintegrationsplätze

Berufsfeld: Holzofen-Bäckerei



Zielgruppe

Jugendliche und junge Erwachsene, welche die obligatorische Schulpflicht absolviert und keine Lehrstelle gefunden oder eine Lehre / Ausbildung abgebrochen haben.
Stellensuchende die über wenig bis keine Berufserfahrung verfügen und arbeiten möchten.

Voraussetzungen

Sie wollen sich auf den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt vorbereiten und handwerkliche Grundfertigkeiten erarbeiten.
Deutschkenntnisse Niveau A2 (GER).
Keine Alkohol- oder Drogenabhängigkeit.

Programmtypen

Abklärung

- Tagesstruktur mit Arbeitseinsatz und persönlicher Bildung/Sport
- Fachbereich Beratung und Begleitung
- *Optional*: schulische Bildung 1 Tag/Woche

Arbeitstraining

- Tagesstruktur mit Arbeitseinsatz und persönlicher Bildung/Sport
- *Optional*: Fachbereich Beratung und Begleitung
- *Optional*: schulische Bildung 1 Tag/Woche

Lehrvorbereitung

- Tagesstruktur mit Arbeitseinsatz und persönlicher Bildung/Sport
- Schulische Bildung 1 Tag/Woche
- Fachbereich Beratung und Begleitung

Arbeitsbereich

- Herstellung von Brot, Guetzi und Süssgebäck in der Holzofen-Backstube
- Grundagentraining und Mithilfe in einer zertifizierten Bio-Knospen-Bäckerei
- Auslieferdienst und Mitarbeit am Luzerner Wochenmarkt bei Eignung

Ziele Arbeitsbereich und persönliche Bildung

- Sie haben Ihre beruflichen Erfahrungen erweitert und handwerkliche Grundlagen vertieft
- Sie haben Ihre Fähigkeit, mit anderen Menschen in Teams zu arbeiten, unter Beweis gestellt
- Sie haben die Berufsfelder Bäckerei und Verkauf kennen gelernt
- Sie haben gelernt, durch themenbezogene Auseinandersetzungen in der Gruppe, die Anforderungen der heutigen Arbeitswelt zu verstehen
- Sie wissen, wer Sie sind und kennen Ihre Schlüsselkompetenzen
- Sie haben Ihre körperliche und mentale Fitness trainiert

Ziele schulische Bildung

- Ihr Schulwissen ist erfasst und ein individueller Bildungsplan erstellt
- Sie haben Lücken in den Fächern Mathematik und Deutsch aufgearbeitet
- Sie kennen neue Lernstrategien und können Lerndokumentationen führen
- Basic- oder Multicheck sind aktuell

Ziele Fachbereich Beratung und Begleitung

- Sie haben sich im Rahmen von Beratungsgesprächen mit Ihrer beruflichen Situation auseinandergesetzt und kennen Ihre Stärken und Schwächen
- Sie wurden bei der Berufsfindung unterstützt und Ihre Berufswahl ist abgeschlossen
- Sie haben Ihr Bewerbungsdossier aktualisiert und Ihr Vorstellungsgespräch eingeübt
- Sie wurden bei der Suche nach Ihrer passenden beruflichen Anschlusslösung unterstützt

Ergebnisse

- Erfahrungen und Kenntnisse im Bereich Herstellung und Verkauf von Broten, Guetzi und Süssgebäck, Hygienevorschriften
- Ihr Persönlichkeitsprofil ist bekannt (Selbst- und Fremdeinschätzung) und erprobt
- Ihr Berufsfeld für Ihre Ausbildung ist bekannt, Ihr Bewerbungsdossier aktualisiert, Sie kennen den Inhalt eines Vorstellungsgesprächs
- Sie erhalten ein Arbeitszeugnis und ein Bildungszeugnis (beim Besuch der schul. Bildung)
- Sie haben einen passenden Ausbildungsbetrieb oder Anschlusslösung gefunden

Pensum (Arbeit und Bildung)

mind. 3 Halbtage/Woche bis 100% Arbeitspensum (je nach Programmtyp)

Dauer

Abklärung: 3 Monate

Arbeitstraining und Lehrvorbereitung: nach Absprache

Mögliche Chance

Bei Eignung Überführung in die begleitete Ausbildung (supported apprenticeship sap) durch den Lehrbetriebsverbund Dreipunkt (siehe unter www.dreipunkt-lu.ch-LBV).

Arbeitszeiten (bei einem 100% Pensum)

ca. 40 Std. pro Woche (je nach Produktion)

Öffnungszeiten

Mo-Fr von 07.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 13.00 Uhr bis ca.16.30 Uhr (je nach Produktion)

Durchführungsorte

Arbeitseinsatz: Vonmattstrasse 46, 6005 Luzern

Bildung + Fachbereich Beratung und Begleitung: Tribtschenstrasse 104, 6005 Luzern

Anbieterin

Stiftung Dreipunkt Luzern

Telefon:

041 367 00 77

E-Mail:

stiftung@dreipunkt-lu.ch

Homepage:

www.dreipunkt-lu.ch

Anmeldung und Beratung

Besprechen Sie dieses Angebot mit Ihrem Sozialarbeiter oder Ihrer Sozialarbeiterin.

19.12.2017/mm



Weitere Angebote finden Sie unter:

www.wira.lu.ch > Download > Übersicht Angebote AIP