

## **(Integrations-) Vorlehre** mit Besuch der externer Berufsfachschule

### **Bildung und Arbeitsintegration für Migrantinnen und Migranten**

Die Bildungs- und Arbeitsintegrationsprogramme der Stiftung Arbeitskette bereiten erwerbslose Migrantinnen und Migranten auf den Schweizer Arbeitsmarkt in der Gastronomie vor. Die Teilnehmenden werden individuell gefördert und trainieren für den gastronomischen Arbeitsmarkt wichtige soziale, sprachliche und fachliche Kompetenzen. Die Integration erfolgt in bekannten, etablierten und erfolgreich geführten Restaurantbetrieben sowie «heimischen» Arbeitsteams.

# (Integrations-) Vorlehre mit Besuch externer Berufsfachschule

Seit über 20 Jahren bietet die Arbeitskette erfolgreich Arbeitsintegrationsprogramme an. In und um die Stadt Zürich betreibt die Stiftung Restaurants mit verschiedenen gastronomischen Schwerpunkten. Dazu gehören Restaurants mit klassischem À-la-carte-Service, Mensabetriebe und ein Cateringservice. Die Betriebe der Arbeitskette bieten den Teilnehmenden eine branchenspezifische Arbeitsqualifizierung. Ausgebildete Service- und Küchenfachteams vermitteln den Teilnehmenden die Grundlagen der Gastronomie und bereiten sie auf eine zukünftige Tätigkeit im ersten Arbeitsmarkt vor. Ein Integrationsfachteam kümmert sich um Fragen zu psychosozialen Belastungen, welche die Chancen auf eine Arbeitsintegration erschweren könnten. Mit den Teilnehmenden und den zuweisenden Stellen werden individuelle Ziele definiert und regelmässig ausgewertet.

## Zielgruppe

- Erwerbslose Migrantinnen und Migranten, die Leistungen der Sozialhilfe oder anderer Leistungsträger beziehen.
- Migrantinnen und Migranten ohne Schulabschluss in der Schweiz.
- Personen, die eine EBA oder EFZ Ausbildung in der Gastronomie anstreben, jedoch noch nicht über die notwendigen schulischen Voraussetzungen verfügen.

## Ziele

- Schulische Defizite beheben für einen erleichterten Einstieg in die reguläre Berufslehre
- Förderung der Allgemeinbildung
- Aufbau von Fach- und Branchenkenntnissen
- Training von Selbst- und Sozialkompetenzen
- Anwendung und Training der deutschen Sprache und von gastronomischem Fachvokabular
- Lehrstelle für die reguläre Berufslehre

## Methodik

- Praktische Tätigkeit im Service und/oder der Küche unserer Restaurants
- Individuelle Förderung persönlicher und fachlicher Kompetenzen
- Zielvereinbarungs- und Standortgespräche
- Deutsch- und Mathematikförderung am Arbeitsplatz

- 1 - 1 ½ Tage Berufsfachschule (pro Woche) mit folgenden Unterrichtseinheiten:  
4 Lektionen Deutsch  
2 Lektionen Mathematik  
1 Lektion Medienkompetenz  
1 Lektion allgemeinbildender Unterricht  
1 Lektionen Sport
- Die Teilnehmenden werden ausschliesslich in deutschsprachigen Teams eingesetzt (pro Team ist nur 1 Teilnehmer aus dem Migrationsprogramm, womit eine Migrationsgruppenbildung nicht möglich ist).
- Jobcoaching zur Unterstützung bei der Lehrstellensuche.

## Voraussetzungen

- Interesse an einer Berufslehre in der Gastronomie
- Genügend Deutschkenntnisse um Texte und Arbeitsanleitungen zu verstehen (A2)
- Bestehen des Einstufungstests an der Berufsfachschule
- Mind. 80% arbeitsfähig
- Geregelter Wohnsituation
- Keine akute Suchtproblematik

## Dauer

1 Jahr

## Anmeldungen

Die Anmeldungen erfolgen über die Sozialdienste der Gemeinden bzw. über Sozialdienste für Migrantinnen und Migranten. Die Anmeldefrist für die Berufsschule ist jeweils der 31. Mai. Diese erfolgt durch die Arbeitskette.

## Kontakt

Stiftung Arbeitskette, Fachbereich Integration  
Badenerstrasse 705, 8048 Zürich  
Tel. 043 818 69 83  
info@arbeitskette.ch  
www.arbeitskette.ch





## Weitere Bildungs- und Arbeitsintegrationsprogramme der Stiftung Arbeitskette

- (Integrations-) Vorlehre mit der Besuch externer Berufsfachschule
- Berufslehre (EBA oder EFZ) mit Besuch der externer Berufsfachschule
- Zusatzmodule zu den Migrationsprogrammen / Job Coaching Plus, Nachbetreuung, Lernwerkstatt und Mathematikkurs