

Die Stiftung Vivendra bietet Lern-, Wohn- und Arbeitsmöglichkeiten für Menschen jeden Alters: vom Kleinkind in der integrativ geführten Kindertagesstätte bis zur Alterswohngruppe für Menschen im Pensionsalter.

Die Stiftung Vivendra ist in vier Ortschaften des Zürcher Unterlandes tätig:

Dielsdorf

Stiftung Vivendra
Spitalstrasse 12
Postfach 113
8157 Dielsdorf
T +41 (0)44 855 11 11
www.vivendra.ch
info@vivendra.ch

Oberweningen

Stiftung Vivendra
Werkstatt Wehntal
Steinbruggstrasse 21
8165 Oberweningen
T +41 (0)44 875 04 00
www.vivendra.ch
info@vivendra.ch

Niederhasli

Stiftung Vivendra
Spitzstrasse 20
8155 Niederhasli
T +41 (0)44 855 11 11
www.vivendra.ch
info@vivendra.ch

Bachs

Stiftung Vivendra
Bachsertalstrasse 2
8164 Bachs
T +41 (0)44 855 11 11
www.vivendra.ch
info@vivendra.ch

Spendenkonto:
PC 80-8892-2

IBAN CH76 0900 0000 8000 8892 2



KOCH EFZ / EBA / PrA

AUSBILDUNGEN

Die Stiftung Vivendra bildet seit Jahren erfolgreich Jugendliche und junge Erwachsene mit und ohne Behinderung sowie Studierende aus. Mit jährlich 50 bis 60 Auszubildenden leisten wir einen wichtigen Beitrag zur beruflichen Integration in der Region. Ausbildungen im geschützten Rahmen bedingen eine IV-Anmeldung.

NIVEAUS

Praktische Ausbildung (PrA) gem. INSOS-Richtlinien mit Zertifikat – Dauer: zwei Jahre

- Schul- und Sportunterricht: vier Lektionen pro Woche intern

Attestausbildung (EBA) mit Eidg. Berufsattest – Dauer: zwei Jahre

- Ein bis zwei Tage in der öffentlichen Berufsfachschule

Eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) – Dauer: drei bis vier Jahre

- Ein bis zwei Tage in der öffentlichen Berufsfachschule

Bei Ausbildungen mit IV Finanzierung gehören folgende Elemente zur Ausbildung dazu:

- Regelmässige Praktika im 1. Arbeitsmarkt
- Job Coaching
- Bewerbungscoaching

TÄTIGKEITEN & MÖGLICHE SPÄTERE EINSATZGEBIETE

Sauberes und sicheres Arbeiten nach den HACCP Regeln und Eidg. Arbeitssicherheitsvorschriften. Hygienisches Reinigen von Kochutensilien, Küchengeräten und Räumlichkeiten. Empfangen, lagern und verarbeiten von Lebensmitteln. Messerkunde. Sicheres Bedienen von Küchenmaschinen. Verstehen und erstellen des „mise en place“. Kochen nach Rezepturen. Attraktives Anrichten von Speisen.

ABSCHLUSS

- als Praktiker/-in PrA Küche
- als Küchenangestellte/-r Küche EBA
- als Koch EFZ

ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN/PERSPEKTIVEN

- Durchlässigkeit besteht zwischen den Bildungsniveaus PrA→EBA→EFZ

WEITERE AUSKÜNFT

Stiftung Vivendra
Fachstelle Ausbildung & Integration
E-Mail: fachstelle.ai@vivendra.ch
Telefon: 044 855 11 05

ANFORDERUNGEN

- 1) Sinn für Hygiene
- 2) Mobil, gut zu Fuss
- 3) Guter Geschmack- und Geruchssinn
- 4) Teamfähigkeit
- 5) Kreativ
- 6) Zahlen- und Schriftkenntnisse

