



Projektbeschreibung:
Schulungsrestaurant
für Frauen

INHALTSVERZEICHNIS

1	Über Parterre Tangram	4
1.1	Qualitätssicherung / Qualitätsentwicklung	5
2	Konzept	6
2.1	Motivation	6
2.2	Vision	6
2.3	Zielgrupp	7
2.4	Aufnahmekriterien	7
3	Programmablauf	8
3.1	Schematischer Programmablauf	7
3.2	Trainingsangebote	9
3.2.1	Schulungsaufbau	9
3.2.1.1	Zielsetzung	9
3.2.2	Fachliche Schulung	9
3.2.2.1	Fachbereich Küche	9
3.2.2.2	Fachbereich Service	9
3.2.2.3	Fachbereich Reinigung	9
3.2.2.4	Erweiterte Fachschulungen	9
3.2.3	Sprachschulung	10
3.2.4	Coaching	10
3.2.5	Zeitplan	10
3.2.6	Ablauf Kurse Perfecto „Futura“ und Progresso	11
4	Partnerschaften und Kooperationen	12
4.1	Academia	12
4.2	Christoph Merian Stiftung	12
4.3	Hotel & Gastro formation Schweiz	12
5	Der Betrieb	13
5.1	Gastronomisches Angebot	13
5.2	Organisatorisches	13
6	Wir stehen dahinter	14
6.1	Kontakt	14

IN KÜRZE

Parterre Tangram hat jahrelange Erfahrung im Bereich Arbeitsintegration von erwerbslosen Personen aus verschiedensten Lebens- und Kulturkreisen.

Parterre Basel wird im August 2020 ein Trainingsrestaurant eröffnen, in dem Frauen jeden Hintergrunds sowie Alters systematisch an die Arbeit im Schweizer Gastro-Markt herangeführt und entsprechend ausgebildet werden.

Teilnehmerinnen sollen als Trainees aktiv in der Küche oder dem Service-Bereich mitarbeiten. Dabei werden sie fachlich von professionellen Gastrofachkräften und Arbeitsagoginnen geschult und besuchen nach Bedarf Deutschkurse sowie Workshops zu Themen wie Rechte & Pflichten beim Arbeiten in der Schweiz und erwerben allgemeine praktische und theoretische Kenntnisse in den Bereichen Küche und Service. Zusätzlich werden sie von ausgebildeten Coaches und Arbeitsagoginnen in ihrem persönlichen Prozess unterstützt und begleitet.



1 ÜBER PARTERRE TANGRAM

Seit 25 Jahren bietet das Arbeitsintegrationsprogramm von Parterre Tangram erwerbslosen Personen aus der Nordwestschweiz eine breite Palette von niederschweligen bis hoch qualifizierten Einsatzplätzen in den Bereichen Gastronomie, Betriebsunterhalt, Hauswirtschaft, Kultur und Administration an.

Am Programm teilnehmen können Personen mit einer ALV Bezugsberechtigung, Sozialhilfebezüglerinnen sowie Personen mit einer Anspruchsberechtigung bei der IV. Die Zuweisungen erfolgen über das AWA, bzw. über die regionale Arbeitsvermittlung (RAV) des Kantons Basel-Stadt, über das Arbeitsintegrationszentrum (AIZ) der Stadt Basel, über Sozialdienste von Gemeinden oder über die Invalidenversicherung (IV).

Für die Klienten der zuweisenden Stellen bietet Parterre Tangram qualitativ hochstehende, dem Bedarf angepasste Einsatzplätze an. Die Angebote werden über den systematischen Austausch und die regelmässige Zusammenarbeit mit den Leistungsauftraggebern bedarfsbezogen laufend weiterentwickelt. Ein wesentliches Ziel dieser Kooperation ist auch, regionales Wissen zur Situation auf dem Arbeitsmarkt zu nutzen und eine entsprechende Vernetzung aufzubauen und zu pflegen.

Hauptziel ist, Stellenlose rasch und nachhaltig in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren. Als anerkannte und etablierte Non-Profit-Organisation unterstützt Parterre Tangram Erwerbslose bei ihrer Stellensuche, zeigt neue

berufliche Wege auf und ermöglicht ihnen fachliche Qualifikationen.

Aufgrund der engen Zusammenarbeit mit den professionellen Gastronomiebetrieben von Parterre Basel können wirtschaftsnahe und vielfältige Einsatzplätze mit unterschiedlichen Anforderungen und Niveaus angeboten werden. Stellensuchende mit oder ohne berufliche Qualifikation erhalten bei Parterre Tangram eine professionelle berufliche und individuelle Förderung durch erfahrene Fachpersonen in Beratung, Bildung und Arbeitsanleitung.

Stellensuchende, die in einem der Betriebe von Parterre Basel ein Programm absolvieren...

- ...können ihre beruflichen Fähigkeiten auffrischen
- ...lernen neue Arbeitsbereiche kennen
- ...sind in einem Arbeitsteam integriert
- ...erhalten ein aktuelles Arbeitszeugnis und eine Referenz
- ...verfügen über professionelle Bewerbungsunterlagen
- ...bekommen Unterstützung bei ihrer Stellensuche
- ...wissen, wie man bei Vorstellungsgesprächen positiv auftritt
- ...verbessern ihre Kenntnisse in verschiedenen Kursen
- ...profitieren in Bezug auf die soziale Integration

1.1 QUALITÄTSSICHERUNG / QUALITÄTSENTWICKLUNG

Auftrag und Arbeit werden im Geschäftsbereich Arbeitsintegration von Parterre Tangram wöchentlich an einer Teamsitzung reflektiert und überprüft. Die Sitzungen dienen der ständigen Verbesserung und der Erkennung von Veränderungen im Umfeld. Dadurch können unsere Angebote ständig weiterentwickelt werden. Wir orientieren uns dabei an den individuellen Bedürfnissen der Erwerbslosen einerseits und am Bedarf des Arbeitsmarktes und der Auftraggebenden andererseits.

Damit die Teilnehmenden bedarfsgerecht und entsprechend ihren Bedürfnissen von den Angeboten profitieren können, werden die Strukturen und Prozesse regelmässig überprüft und bei Bedarf optimiert. Alle QM-Dokumente, wie z.B. Handbücher, Reglemente und Prozessbeschreibungen, werden periodisch überprüft. Diese Überprüfung wird im Dokumentenverzeichnis terminiert und durch die Leitung Qualitätsmanagement koordiniert.

Die Parterre Tangram GmbH hat sich als Mitglied des SVOAM (Schweizerischer Verband der Organisationen von Arbeitsmarktmassnahmen) verpflichtet, die SVOAM:2010-Qualitätsnorm umzusetzen und ist seit 2006 SVOAM-zertifiziert.

2019 konnten wir bei Parterre Tangram 165 teilnehmende Personen unterstützen und mit rund 35% von ihnen wurde eine Anschlusslösung in Form einer Anstellung, Aus- oder Weiterbildung gefunden.



2 KONZEPT

2.1 MOTIVATION

In unserem Arbeitsintegrationsprogramm sind wir immer wieder mit denselben Themen konfrontiert. Die Problematik der Frauen mit Migrationshintergrund, denen, bedingt durch die vorherrschende Mentalität in Ihrem Zuhause, der Zugang zu Bildung oder Arbeit erschwert oder verwehrt wurde, ist seit Jahren präsent. Jedoch sollen nicht nur Frauen mit Migrationshintergrund oder geflüchtete Frauen, sondern auch Wiedereinsteigerinnen und Frauen, die noch keine Möglichkeit auf eine Ausbildung hatten, bei uns Platz finden.

Bildung ist Voraussetzung für den Einstieg in einen qualifizierten Beruf. Mit unserem Schulungsprogramm möchten wir Frauen mit wirkungsvollen Lösungen unterstützen und ihnen eine nachhaltige Möglichkeit bieten auf dem Arbeitsmarkt Fuss zu fassen und ihre Leben selbstbestimmt in die Hand zu nehmen.

Wir wollen uns diesem Thema annehmen und auf jede Frau individuell eingehen.

Jede Teilnehmerin bringt einen anderen Hintergrund mit. Wir wollen die besten Voraussetzungen für einen nachhaltigen Einstieg in den Arbeitsmarkt schaffen. Wir sind der Meinung, dass persönliche Entfaltung am besten dort gelingt, wo sich Frauen verstanden und akzeptiert fühlen.

Wir bieten qualifizierte Unterstützung, aktive Beratung und praxisnahe Begleitung. Wir helfen mit die Rahmenbedingungen für die Kinderbetreuung zu gestalten

2.2 VISION

Frauen lernen ihre Ressourcen und Potentiale zu erkennen und zu nutzen

Frauen lernen selbstbestimmt über ihr Leben zu entscheiden.

Frauen lernen ihre Rolle in der Familie und in der Gesellschaft neu auszulegen.

Frauen sollen selbständig sein.

Frauen sollen unabhängig sein.

Frauen jeden Hintergrunds sollen ihre Karriere selbst in die Hand nehmen können.

Wir eröffnen das erste Schulungsrestaurant für Frauen in der Region. In dem Betrieb durchlaufen die Programmteilnehmerinnen sämtliche Tätigkeitsbereiche eines Restaurationsbetriebs und lernen das Handwerk von Grund auf kennen. Begleitende Fachkurse ergänzen und vertiefen das in der Praxis gewonnene und angewandte Können. Nach Abschluss des auf 12 Monate ausgelegten Programms, erhalten die Teilnehmerinnen ein in der Schweiz anerkanntes Zertifikat, welches ihnen den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt vereinfacht und ihnen damit eine nachhaltige Anschlusslösung ermöglicht wird.

2.3 ZIELGRUPPE

Frauen mit Migrationshintergrund

Flüchtlingsfrauen

(Wieder-)Einsteigerinnen „branchenfremd“

Frauen die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben oder seit längerer Zeit nicht mehr im Arbeitsmarkt integriert sind

Frauen, die Interesse an einem Bildungsprogramm im Gastrobereich haben.

2.4 AUFNAHMEKRITERIEN

Deutsch im Niveau A2 mit Diplom

Motivation in der Gastrobranche zu arbeiten und an einem Schulungsprogramm teilzunehmen

Arbeitspensum mindestens 50%, die externen Schulungstage erfolgen ganztags

Bereitschaft für gelegentliche Abend- und Wochenendarbeit

Bildungsfähig

Psychische Stabilität

Keine Suchtproblematik



3 PROGRAMMABLAUF

3.1 SCHEMATISCHER PROGRAMMABLAUF

Stufe 1: Basisblock

3 Monate

- Assessment (Einzelgespräch zur Überprüfung der Eignung; 5 Tage Einsatz im Restaurant Paseo zur Abklärung der Praxiseignung; Dauer: 1 Woche)
- Einführung in die Arbeitsbereiche Küche und Service
- Einstudieren der Abläufe
- Fachschulungen zu den Fachbereichen
- Verstehen von Aufträgen und Anleitungen

Stufe 2: Vertiefungsblock

6 Monate

- Vertiefung im gewählten Fachgebiet (Küche und/oder Service)
- Selbstständige Übernahme von Aufgaben
- Training on the job
- Externer Kurs Perfecto „Futura“ (Erlernen des Stoffes des gewählten Gastro-Fachbereiches; Gesamtschweizerisch anerkanntes Zertifikat; Dauer: 27 Tage)

Stufe 3a: Vermittlung

3 Monate

- Weitere Anwendung und Vertiefung des Erlernten in den Betrieben von Parterre Basel
- Vermittlung an Anschlusslösung

Stufe 3b: Praktikum

6 Monate

Ein internes Praktikum steht denjenigen Frauen zur Verfügung, welche die Anforderungen für den Progresso-Lehrgang erfüllen.

- Progresso-Praktikumsplatz in einem Betrieb von Parterre Basel
- Punktuelle Begleitung Agogik und Jobcoaching



3.2 TRAININGSANGEBOTE

3.2.1 Schulungsaufbau

Innerhalb des 12-monatigen Schulungsprogramms ist ein Deutschkurs ein integrierender Bestandteil einer ganzheitlichen Förderung für fremdsprachige Teilnehmerinnen. Der Jahreskurs umfasst einen dreimonatigen Basisblock und einen sechsmonatigen Vertiefungsblock im Fachbereich Service und/oder Küche. Während dieser Zeit wird ein 27-tägiger externer Perfecto „Futura“ Kurs mit Praxisorientierung im Fachgebiet Küche oder Service mit einem gesamtschweizerischen anerkannten Zertifikat abgeschlossen. In den letzten 3 Monaten wird die Praxisvertiefung in den Betrieben von Parterre Basel auch mittels Wissensvermittlung an neue Programmteilnehmende im Restaurant Paseo sowie auch die Arbeitssuche im Mittelpunkt stehen. Fachlich qualifizierten Teilnehmerinnen steht nach 9 Monaten der Zugang zum Progresso-Lehrgang (15 Tage), aufbauend zum Perfecto „Futura“ Kurs, offen, in welchem die beruflichen Fertigkeiten in Theorie und Praxis weiter vertieft werden. Während dieser Ausbildungszeit bieten wir den Teilnehmerinnen einen 6-monatigen Praktikumsplatz in einem unserer Betriebe an. Der Progresso-Lehrgang schliesst mit einem gesamtschweizerisch anerkannten Ausweis ab. Danach besteht die Möglichkeit, extern eine verkürzte Grundbildung zu absolvieren. Der Grundlagenkurs Perfecto „Futura“ und der Progresso-Lehrgang werden in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastroformation durchgeführt.

3.2.1.1 Zielsetzung

Zugang zur beruflichen Bildung

Zertifizierte Qualifizierung der Teilnehmerinnen für eine erfolgreiche Eingliederung im ersten Arbeitsmarkt im Gastrobereich.

3.2.2 Fachliche Schulung

3.2.2.1 Fachbereich Küche

Die Teilnehmerinnen werden vor allem in praktischen Arbeiten gefördert. Es werden folgende Fächer vermittelt: Praktische Tätigkeit, Kochkunde Fachkunde, Hygiene und Arbeitssicherheit nach HACCP. Weitere Themen wie Arbeitstechnik, Einstellung zum Beruf und zum Betrieb, Unfallverhütung, Ökologie und wirtschaftlicher Umgang mit Nahrungsmitteln und Apparaten sind wichtige Schulungsbestandteile.

3.2.2.2 Fachbereich Service

Die Arbeit mit Gästen wird im Fachbereich Service vertieft geschult. Themen wie Gastgeber-Bewusstsein, Umgang mit dem Gast, Teamfähigkeit, aktiver Verkauf, Ehrlichkeit, Einstellung zum Beruf und zum Betrieb, äussere Erscheinung und Hygiene werden behandelt. Daneben werden wichtige fachtechnische Kenntnisse vermittelt. Materialkunde, Servicekunde und -technik, Getränke- und Speisekunde, Registrier- und Zahlswesen sind ebenso Bestandteile der Schulung.

3.2.2.3 Fachbereich Reinigung

Die Schulung vermittelt anhand praktischer Tätigkeit wirtschaftlicher Umgang mit Reinigungsmitteln, Einrichtungen und Materialien. Darüber hinaus kennen die Teilnehmerinnen den korrekten Umgang mit Maschinen und die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzeptes.

3.2.2.4 Erweiterte Fachschulungen

Regelmässige spezifische Fachschulungen runden das Schulungsprogramm ab. Die innerbetrieblichen Schulungen werden von Gastrofachkräften und/oder der Arbeitsagogin Gastronomie geleitet.



3.2.3 Sprachschulung

Die Sprachschulung wird in Zusammenarbeit mit „academia“ Sprachschulen durchgeführt. Die Teilnehmenden verbessern ihre sprachlichen Kompetenzen, Sprechen und Hörverstehen sind im Mittelpunkt. Sie sind in der Lage, anhand von gelerntem Wortschatz und eingeübten Dialogen Alltagssituationen in einem Gastronomiebetrieb sprachlich zu bewältigen. Dadurch sollen sie selbständiger und sicherer in der Kommunikation werden und selbstbewusster auftreten können. Als sprachliches Ziel soll mindestens ein gefestigtes B1 (GER) anvisiert werden.

Die Sprachkurse finden in Rücksprache mit den für die Lernziele verantwortlichen Coaches und in Abstimmung auf das jeweilige Programm statt.

Kursumfang 2 x 120 Minuten wöchentlich. SprachEinstufung gemäss GER durch Lehrperson im ersten Unterricht. Es wird in Kleingruppen gelehrt, max. 10 Personen.

3.2.4 Coaching

Ein Schwerpunkt im Aufgabenbereich von Parterre-Tangram ist die individuelle Begleitung der Teilnehmenden durch ein persönliches Coaching. Die Coaches sind vertraut mit dem Arbeitsmarkt und dem Berufsumfeld der Gastronomie. Für die Akquisition der Stellen und Praktikumsplätze arbeitet Parterre Tangram eng mit Personalvermittlungen, Firmen und Organisationen der Region zusammen. Die vielfältigen Kontakte in der Wirtschaft werden gepflegt und laufend erweitert. Parterre Tangram begleitet Erwerbslose effizient, qualifiziert und nachhaltig in den ersten Arbeitsmarkt. Dies beinhaltet regelmässige Bewerbungs- und Auftrittstrainings, Unterstützung in der Dossiererstellung sowie allgemein die Lebensgestaltung und Hilfestellung in Bereichen ausserhalb des Berufsfelds. Die Förderung der Selbstbestimmung und die Stärkung des vorhandenen Potenzials ist dabei zentraler Bestandteil.

Um die Prozessbegleitung bedarfs- und bedürfnisgerecht aufzubauen und die Fachlichkeit und Qualität regelmässig zu reflektieren und zu gewährleisten, finden monatliche Fallbesprechungen im Team statt. Dort werden Fragen aus der Einzelfallarbeit besprochen und Inputs und Rückmeldungen aus dem Kollegium eingeholt. Kollegiale Interventionen zu zweit sind bei Bedarf jederzeit möglich.

3.2.5 Zeitplan

Frühschicht

Dienstag bis Samstag 08:00 - 15:00

Deckt Vorbereitungsarbeiten (Reinigung, Mise en Place u.a. mit ab)

Zeitfenster Schulung

Dienstag bis Freitag 15:00 - 17:00

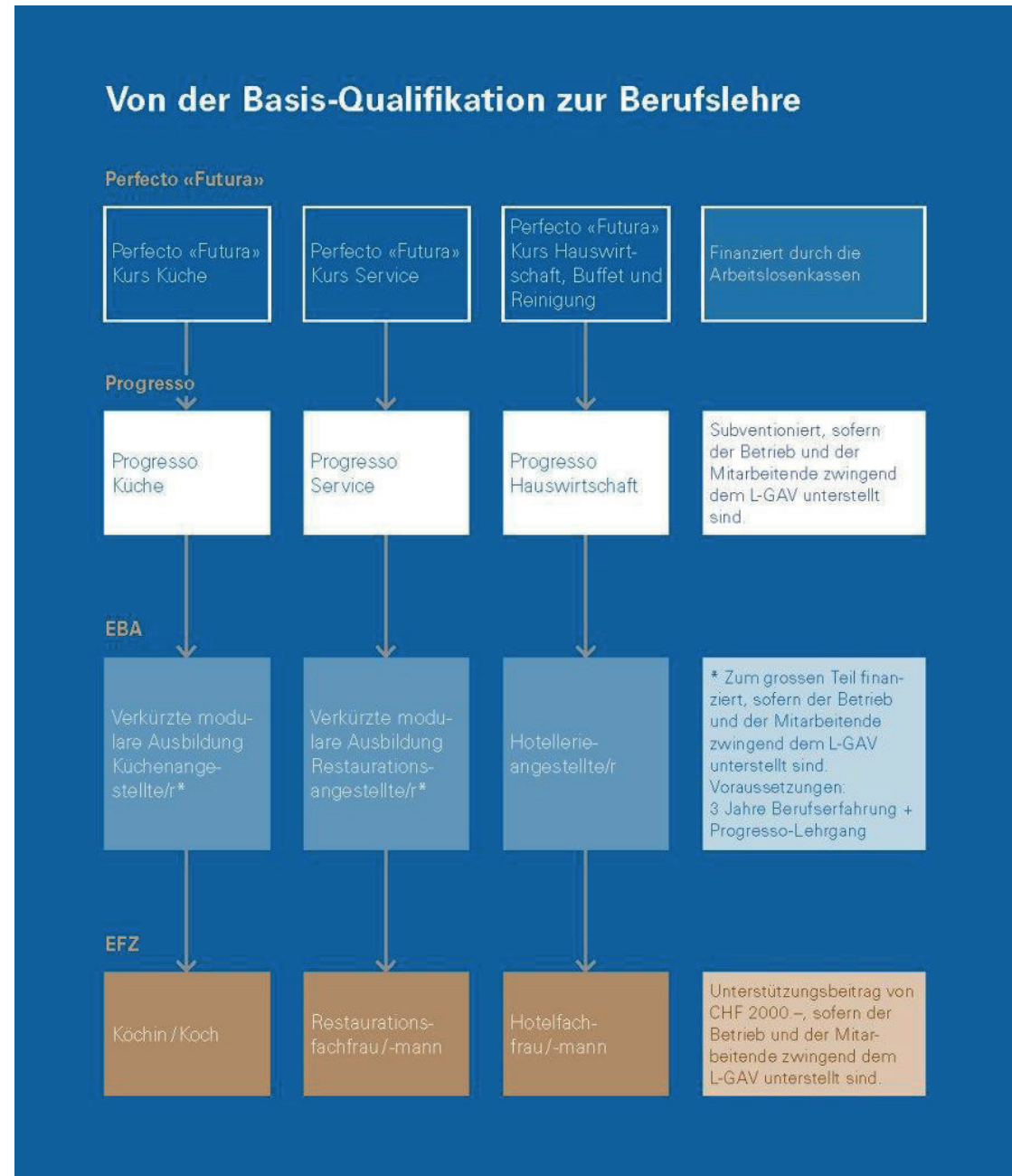
Dienstag und Freitag: Schulung Deutsch
Mittwoch und Donnerstag: Fachschulung

Spätschicht

Dienstag bis Samstag 17:00 - 22:00

Die Arbeits- und Schulungszeiten werden individuell mit den einzelnen Teilnehmerinnen vereinbart

3.2.6 Ablauf Kurse Perfecto „Futura“ und Progresso



Quelle: Prospekt Perfecto „Futura“ / Hotel & Gastro formation

4 PARTNER- SCHAFTEN UND KOOOPERATIONEN

4.1 ACADEMIA

academia
language school

Die academia Group Switzerland AG wurde 2005 als regionale Sprachschule für Firmen und Private gegründet. Dreizehn Jahre später präsentiert sich academia als einer der grössten Anbieter von Bildungsangeboten in der Schweiz - mit derzeit mehr als 1'000 Mitarbeitenden an über 40 Standorten. Die Sprachkurse werden in Kooperation mit der Sprachschule academia durchgeführt. academia ist eduQa-Zertifiziert und offizielles telc-Prüfungszentrum.

4.2 CHRISTOPH MERIAN STIFTUNG

cms
Christoph Merian Stiftung

Die CMS orientiert ihre Förderpolitik eng an den Vorgaben des Stifters („Not lindern“ und „Wohl fördern“). Sie versteht sich als soziale Investorin und setzt sich anwaltschaftlich, antizipierend und aktiv für Menschen in Not ein sowie für die Beförderung nachhaltiger gesellschaftlicher Prozesse und Massnahmen, die den Menschen in Basel individuell und kollektiv mehr Lebensqualität in friedlicher Koexistenz ermöglicht. Die CMS unterstützt das Projekt durch die Finanzierung der Projektierungskosten.

4.3 HOTEL & GASTRO FORMATION SCHWEIZ

**Hotel & Gastro
formation** by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotelleriesuisse

Hotel & Gastro formation Schweiz engagiert sich seit über 90 Jahren für die Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und in Gastronomie. Die Institution wird von hotelleriesuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union getragen, Mitgliedverbände sind CafetierSuisse und die Swiss Catering Association. Die Aus- und Weiterbildungskurse Perfecto „Futura“ sowie Progresso werden von ihr angeboten und durchgeführt.

5 DER BETRIEB

Der 2018 von Parterre Basel eröffnete Betrieb Paseo konnte sich über die vergangenen zwei Jahre etablieren und bietet somit beste Voraussetzungen zur Implementierung eines vollwertigen Schulungsangebots. Im Paseo wird eine multikulturelle Küche, geprägt vom mediterranen Kulturraum, angeboten. Das Publikum zeichnet sich aus durch Toleranz, erwartet jedoch auch Leistung und Qualität.

PASEO

Paseo
Theaterstrasse 4
4051 Basel
www.paseo-basel.ch
@@paseo_basel

5.1 GASTRONOMISCHES ANGEBOT

Ziel ist es, die kulturellen Hintergründe der Teilnehmerinnen in das gastronomische Angebot mit einfließen zu lassen und ihnen somit Gestaltungsmöglichkeiten zu bieten. Der Fokus liegt auf einer differenzierten und stetig wechselnden Auswahl an Tapas und mediterranen Gerichten. In fast allen gastronomischen Kulturräumen der Welt werden wir uns bewegen können.

Die Programmteilnehmerinnen sollen sich zu ihren Wurzeln bekennen können, ihre Erfahrungen und Erinnerungen miteinbringen und kulinarisch ausdrücken können.

5.2 ORGANISATORISCHES

Es wird ein 5-Tage-Betrieb angestrebt mit Öffnungszeiten mittags und abends, jeweils Dienstag bis Samstag.

Die internen Abläufe innerhalb des Betriebs bedienen sich den aus der Gastronomie bekannten Vorgängen. So wird es Stationen geben, welche die Teilnehmerinnen im Laufe ihres Einsatzes durchlaufen, die da wären:

Küche Buffet/Bar Service
Reinigung

Die Teilnehmerinnen absolvieren das Schulungsprogramm unter Anleitung von Gastrofachpersonen mit agogischer Schulung.

Zusätzlich wird ein Trainingsraum angrenzend an die Küche der Ort für spezifische Fachschulungen und Trainingseinheiten sein, um die Fertigkeiten der Teilnehmerinnen zu entwickeln und zu verfeinern.



6 WIR STEHEN DAHINTER



Sandra Schneider
Arbeitsagogin / Projektleitung
Sozialpädagogin HF / Köchin EFZ /
Servicefachfrau EFZ
sandra.schneider@parterre.net



Daniela Clementi
Leitung Arbeitsintegration /
MSc in Wirtschafts-
wissenschaften / Dipl. Coach
daniela.clementi@parterre.net



Sara Rüedi
Coach / Dipl. Sozialbegleiterin /
Fotografin
sara.ruedi@parterre.net



Anouk Röösl
Coach & Supervisorin MAS /
dipl. Betriebswirtschafterin HF
anouk.rooesli@parterre.net

6.1 KONTAKT

Parterre Tangram
Theaterstrasse 4
4051 Basel

+41 61 666 67 00
admin.tangram@parterre.net
www.parterre-tangram.ch