

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

## **The Büez: Hotel-Restaurant Sonnenberg**

### **Berufsfeld Küche**

In der Küche gehören Routinearbeiten zur Tagesvorbereitung. Während den Servicezeiten steht ein schnelles Auffassungsvermögen auf dem Menü. Ordnungssinn und Sauberkeit sind unerlässlich für ein gemeinsames Arbeiten.



#### **Zielgruppe**

Motivierte Personen, die den Betrieb in einer Hotelküche kennenlernen wollen und den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt suchen. Personen, die sich mit den Schweizerischen Arbeitsbedingungen vertraut machen wollen.

#### **Voraussetzungen**

Personen, die mindestens über Kenntnisse der deutschen Sprache verfügen, die dem Niveau A1 nach GER entsprechen. Interesse an Hygiene und Freude mit Lebensmitteln zu arbeiten. Sie bringen die Bereitschaft mit, Neues zu lernen und sich ausbilden zu lassen.

#### **Aufgabenbereich**

- Tägliche Vorbereitungsarbeiten
- Arbeiten in der Abwaschküche
- Zubereiten von Gerichten
- Reinigungsarbeiten gemäss HACCP

#### **Ziele Arbeitsbereich**

Nach dem Arbeitseinsatz haben Sie

- Ihre beruflichen Erfahrungen und Fachkenntnisse im Bereich Küche vertieft.
- Ihre Fähigkeit, in Teams zu arbeiten, erweitert.
- Gelernt prozessorientiert zu arbeiten.
- Eventuell ein neues Berufsfeld kennen gelernt.

*Als Ergänzung zur praktischen Arbeit sind 10% des Einsatzes für die **begleitende Ausbildung** vorgesehen.*

#### **Ziele Bildung**

Nach dem Besuch unserer Bildungsmodule

- Haben Sie Ihre Fachkenntnisse vertieft und neues Fachwissen angeeignet.
- Verfügen Sie über eine Bewerbungsstrategie und aktuelle Bewerbungsunterlagen
- Kennen Sie die Anforderungen des heutigen Arbeitsmarktes
- Verfügen Sie über vertiefte Selbst- und Sozialkompetenzen

#### **Ergebnisse**

##### Arbeitsbereich:

- Zusätzliche berufliche Erfahrung in der Küche
- Arbeitszeugnis
- Neue Referenz

### Bildung:

- Zusätzliches Fachwissen in der Gastronomie
- Datenträger mit aktuellem Bewerbungsdossier
- Kursbestätigungen

### **Pensum (Arbeit und Bildung)**

Pensen von 40 bis 100 Prozent sind möglich.

### **Dauer**

3 – 12 Monate

Während dieser Zeit kommen Sie in den Genuss diverser Bildungsmodule, welche Sie fit machen für Ihre nächste berufliche Herausforderung.

### **Arbeitszeiten**

43.5 Stunden pro Woche

Küche 7:00 – 23:00 Uhr

Es wird in Schichten gearbeitet, Arbeitszeit 8,4h/Tag. Bei Banketten (Hochzeiten) können die Arbeitszeiten in Absprache mit der Stellensuchenden Person abweichen (z. B. 21:00 bis 04:00 Uhr).

### **Öffnungszeiten**

Das Hotel ist an 7 Tagen die Woche während 365 Tagen geöffnet. Das Restaurant ist an 6 Tagen die Woche (Montag geschlossen) ganzjährig geöffnet (ausser 24.12 & 1.1.).

Di - Sa: 07:00 - 22:00

Sonntag: 07:00 - 18:00

Montag: Restaurant geschlossen = 07:00 – 17:00 Ausbildungstag

### **Standort**

Hotel-Restaurant Sonnenberg  
Zumhofstrasse 258  
6010 Kriens  
www.hotelsonnenberg.ch

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg wird seit 10 Jahren vom Verein The Buez geführt und ist ganzjährig geöffnet. Der Sonnenberg ist bekannt für seine Spezialwochen und seine familienfreundliche Atmosphäre mit Minigolf und Gartenbahn. Überdies finden pro Jahr über 300 Veranstaltungen (Seminare, Bankette, Hochzeiten, usw.) statt. Stellen Sie die Weichen für Ihre Zukunft und profitieren Sie von der Ausbildung im Hotel-Restaurant Sonnenberg.

### **Anbieterin**

Verein The Buez  
Zumhofstrasse 258  
6010 Kriens

Telefon: 041 248 46 00


Fax: 041 248 46 01

E-Mail: info@thebuez.ch

Homepage:

www.thebuez.ch

### **Anmeldung und Beratung**

Besprechen Sie dieses Angebot mit Ihrem Sozialarbeiter oder Ihrer ozialarbeiterin.

04.10.2017/bl

Weitere Angebote finden Sie unter:

[www.wira.lu.ch](http://www.wira.lu.ch) > Download > Kurse, Bildungs- und Beschäftigungsangebote für Stellensuchende