



BRÜCKEN-
ANGEBOT **Vorlehre**

Hauswirtschaft/Gastro

Fit für die Lehre – Fit fürs Leben!

Keine Lehrstelle gefunden?

Da gibt`s eine Lösung!

Ein Jahr lang begleiten wir Lernende auf Ihrem Weg von der Schule in den Berufsalltag. Dabei dürfen eigene Interessen, Freude und Motivation entdeckt werden. Wir unterrichten Selbstvertrauen stärkend und persönlichkeitsbildend, um den Einstieg in die Lehre zu erleichtern.

Logo!

Die Vorlehre Hauswirtschaft/Gastro bringt`s!

Wir alle essen, pflegen, kleiden uns täglich und sorgen für unser Wohlbefinden. Eine gesunde und abwechslungsreiche Kost unterstützt das ebenso, wie gut organisiertes Planen des Alltages mit all seinen Anforderungen. Dabei die Verantwortung für sich selbst zu übernehmen, braucht ein gestärktes Selbstvertrauen, Mut und Zuversicht. Dieses praxisbezogene Jahr ist eine Lebensschule.

Fähigkeiten stärken für die Lehre

- Selbstorganisation und Selbsteinschätzung
- Zielgerichtetes Arbeiten
- Arbeitsabläufe erkennen und durchführen
- Arbeitsplatz einrichten, aufräumen und reinigen
- Arbeitsgeräte richtig einsetzen
- Serienarbeiten angenehm und effizient umsetzen
- Arbeitsrapporte und Dokumentationen erstellen

In die Vorlehre Hauswirtschaft/Gastro passt, wer

- Freude hat an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, wie Kochen, Ernährung, Waschen, Reinigen, Haushaltsorganisation
- Kontaktfreudig ist, damit schnelles Einleben und Mitarbeiten im Vorlehrbetrieb möglich ist
- Eine gute Gesundheit hat und gerne körperlich arbeitet
- Die obligatorische Schulzeit beendet hat
- Bis 20 Jahre alt ist und noch keine abgeschlossene Ausbildung hat

Kombiniertes Angebot

Die Vorlehre Hauswirtschaft/Gastro ist ein Angebot des Kantons Baselland. Schule und Arbeitswelt miteinander kombiniert, als idealer Einstieg in eine Lehre.

Schultage

Montag und Dienstag sind Schultage am Ebenrain - Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach.

Unterrichtsinhalte sind:

- Allgemeinbildung/Budget
- Berufswahl/Berufskunde/Fit für die Lehre
- Ernährung/Einkauf/Kochen/Service
- Kleidereinkauf, -pflege und nachhaltiger Umgang
- Textilarbeit/Gestalten/Blumen binden/Pflanzenpflege

An beiden Tagen wird am Ebenrain gemeinsam gegessen.

Arbeitstage

Mittwoch bis Freitag sind Arbeitstage in einem Vorlehrbetrieb, der eng mit der Schule zusammen arbeitet. Die Unterrichtsinhalte der Schule werden in privaten und öffentlichen Vorlehrbetrieben angewendet und umgesetzt.

Lerndokumentation

Es wird ein Lerntagebuch geführt. Gelerntes und Erlebtes aus Schule und Betrieb wird beschrieben. Die Lerninhalte der Schule und des Betriebes werden sichtbar und können miteinander abgesprochen werden.

Zeugnis und Noten

Die Lernenden erhalten zwei Zeugnisse mit Berichten des Lehrbetriebes und der Schule.

Abschluss

Das Jahr endet mit einer Abschlussarbeit.

Kosten

Der Kanton übernimmt das Schulgeld bei Wohnsitz im Kanton Baselland.

Für die Verpflegung, das Schulmaterial und Exkursionen wird ein Elternbeitrag in Rechnung gestellt.

Informationen

Auskunft erteilt Ihnen gerne

Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung

Michaela Picker T 061 552 21 39

Anmeldung

www.baselland/Berufsintegration/Brueckenangebote

Kombinierte Angebote

Vorlehre Hauswirtschaft/Gastro



Oktober 2021

BASEL 
LANDSCHAFT

VOLKSWIRTSCHAFTS- UND GESUNDHEITSDIREKTION
EBENRAIN – ZENTRUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, NATUR UND ERNÄHRUNG



EBENRAIN – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach
Telefon 061 552 21 21 | ebenrain@bl.ch | www.ebenrain.ch