



PRAKTIKER/IN PrA LEBENSMITTEL

Praktiker/innen PrA Lebensmittel arbeiten in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie oder in Gastronomiebetrieben. Aus Rohstoffen stellen sie Lebensmittel und Getränke her und verpacken sie. Unter Anleitung bedienen sie Maschinen und überwachen diese während dem Produktionsverlauf. Anschliessend überprüfen sie die gefertigten Lebensmittel auf Geschmack, Geruch und Farbe und reinigen die gebrauchten Geräte und Anlagen. Sie halten die strengen Hygienevorschriften ein

PRAKTIKER/IN PRA LEBENSMITTEL

AUSBILDUNG

PRA

ZIELE	<ul style="list-style-type: none">• Förderung der individuellen Neigungen und Eignungen im Bereich Lebensmittel• Erwerb und Optimierung von entsprechenden beruflichen Fertigkeiten• Festigung und Erweiterung der allgemeinen und schulischen Kenntnisse• Aufbau elementarer Berufskennntnisse• Möglichst selbständige und produktive Arbeitsweise• Entwicklung von Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen
STANDORT	Die praktische Ausbildung erfolgt an einem Standort innerhalb der Stiftung Lebensart.
UNTERRICHT	<p>Der Unterricht nimmt Rücksicht auf das Lerntempo, die speziellen Bildungsbedürfnisse und die individuellen Fähigkeiten der Lernenden. Dazu gehören:</p> <ul style="list-style-type: none">• berufskundlicher Unterricht: mindestens 2 Lektionen pro Woche im Ausbildungsbetrieb• allgemeinbildender Unterricht: mindestens 2 Lektionen pro Woche• Sportunterricht: mindestens 1 Lektion pro Woche <p>Der allgemeinbildende Unterricht und der Sportunterricht finden in der öffentlichen Berufsfachschule BZEmme statt. In Ausnahmefällen findet der Unterricht intern statt, in Zusammenarbeit mit der Anlernenden- und Dauerwerkstätte (ADW) in Bärau.</p>
EXTERNER PRAKTIKUM	Die Ausbildung beinhaltet ein mindestens 3-monatiges Praktikum in einem Betrieb im ersten Arbeitsmarkt.
DAUER	2 Jahre
ABSCHLUSS	Nach der Praktischen Ausbildung inkl. Qualifikationsverfahren erhält die lernende Person vom Ausbildungsbetrieb einen PrA-Ausweis. Dieser berechtigt die qualifizierte Person, den darin genannten Titel zu führen. Zusätzlich erhält die Person ein Kompetenzprofil oder einen individuellen Kompetenznachweis und ein Lehrzeugnis.
VORAUSSETZUNGEN	<ul style="list-style-type: none">• Mindestalter 16 Jahre• Finanzierung der Berufsausbildung durch die IV oder einen anderen Kostenträger
ANFORDERUNGEN	<ul style="list-style-type: none">• Freude am Umgang mit Lebensmitteln• Guter Geschmacks- und Geruchssinn• Qualitäts- und Hygienebewusstsein• Teamfähigkeit <p>Die praktische Ausbildung PrA nach INSOS richtet sich an Menschen mit einer Beeinträchtigung, die die Voraussetzungen für eine berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) nicht oder noch nicht erfüllen.</p>