



Akkreditiert

# Produktionsküche Tasteria (Systemgastronomie)

Die Teilnehmenden erlernen in der Produktionsküche Tasteria die Grundlagen der Systemgastronomie. Das ist die ideale Vorbereitung auf eine zukünftige Stelle im ersten Arbeitsmarkt.

AOZ

## **Inhalt**

Die Produktionsküche Tasteria bietet den Teilnehmenden branchenspezifische Förderung mit Arbeitsmarktnähe. Qualifizierte Küchen-Fachleute vermitteln die Grundlagen der Systemgastronomie und bereiten die Teilnehmenden auf eine zukünftige Tätigkeit im Arbeitsmarkt vor.

Bei entsprechender Eignung besteht die Möglichkeit, den programmbegleitenden Gastrokurs zu absolvieren (Branchenanerkannte GastroZürich-Module Arbeitssicherheit / Hygiene sowie Küche).

Das Angebot eignet sich auch für gehörlose Personen.

## **Zusatzmodule**

### **Angebotsbegleitender Deutschkurs**

Teilnehmende mit Deutschförderbedarf können einen im Programm integrierten Deutschkurs besuchen.

- Fokus: Aufbau von branchenspezifischem Wortschatz für den Arbeitsalltag und für die Stellensuche
- Umfang: 5 Lektionen pro Woche an zwei Halbtagen
- Niveaus: A1 / A2

### **Bewerbungsunterstützung/-coaching und Nachbegleitung**

Für arbeitsmarktnahe Teilnehmende, bei denen sich Bedarf nach individueller Unterstützung bei der Stellensuche zeigt, gibt es das optionale Modul Bewerbungsunterstützung und Nachbegleitung.

Für gehörlose Teilnehmende gibt es ein spezialisiertes Coaching-Angebot.

## **Ziele**

- Aneignung von theoretischen und praktischen Fachkompetenzen
- Arbeitserfahrung im Bereich Systemgastronomie
- Erwerb wichtiger Selbst- und Sozialkompetenzen
- Entwicklung realistischer Perspektiven für Beruf oder Ausbildung
- Erweiterung der Deutschkenntnisse und Aufbau von Fachwortschatz

Zudem werden mit den Teilnehmenden individuelle Ziele definiert und ausgewertet. Die zuweisenden Stellen erhalten regelmässige Rückmeldungen zum Verlauf des Arbeitseinsatzes.

## **Zielgruppe**

Sozialhilfebezüger\*innen mit oder ohne Migrationshintergrund, unabhängig von ihrem Aufenthaltsstatus; gehörlose Personen.

## **Voraussetzungen für eine Teilnahme**

- Deutschkenntnisse auf mind. GER-Niveau A1 (gemeint sind Kenntnisse innerhalb des GER A1, nicht abgeschlossenes A1)
- Körperlich und psychisch gesund

## **Dauer**

Ein Arbeitseinsatz ist für mindestens 6 Monate konzipiert. Nach Bedarf ist eine Verlängerung möglich.

## **Kosten**

- Arbeitseinsatz: CHF 2 325.– / Monat
- Angebotsbegleitender Deutschkurs: CHF 395.– / Monat
- Bewerbungsunterstützung/-coaching: CHF 900.– / Monat
- Nachbegleitung: CHF 640.– / Monat

Das Angebot ist akkreditiert unter der IAZH-Referenz-Nr. AI-01-021.

## Weitere Informationen & Anmeldung



→ [Webseite](#)

## Standort

Produktionsküche Tasteria  
Seestrasse 141  
8002 Zürich



→ [Lageplan](#)



## Kontakt

AOZ

Tasteria

Seestrasse 141

8002 Zürich

T +41 44 415 64 35

[aoz.ch/tasteria](https://aoz.ch/tasteria)

