

KONZEPT

NOTA BENE

Die Ausbildungs- und Lernwerkstatt Nota Bene

■ Inhaltsverzeichnis

DIE AUSBILDUNGS- UND LERNWERKSTATT NOTA BENE	3
Die Organisation Plattform Glattal	3
Leitidee	3
Berufsausbildung	4
Praktikum	4
Berufliche Abklärung	4
 DAS ANGEBOT NOTA BENE	4
Berufliche Massnahme / Arbeitstraining / Time-out	5
Zielgruppe	5
Ziele	5
Aufnahmekriterien	6
Arbeitsmethoden	7

■ DIE AUSBILDUNGS- UND LERNWERKSTATT NOTA BENE

■ Die Organisation Plattform Glattal

Das Nota Bene ist ein Angebot des Vereins Plattform Glattal, der im Glattal Institutionen und Projekte zur sozialen Integration von Jugendlichen und Erwachsenen betreibt, fördert und koordiniert. Die Plattform Glattal leistet Präventionsarbeit und Gesundheitsförderung und setzt sich gegen soziale Ausgrenzung ein. Der Verein fühlt sich Menschen verpflichtet, die aus unterschiedlichen Gründen am Rande der Gesellschaft stehen. Im Mittelpunkt stehen Angebote zur Arbeitsintegration. Dabei ist unser wichtigstes Ziel, die Betroffenen wieder zu Beteiligten unserer Gesellschaft zu machen und sie darin zu unterstützen, ihre soziale Verantwortung zu übernehmen. Die Plattform Glattal ist stets bestrebt, Projekte zu lancieren, die den aktuellen Bedürfnissen gerecht werden. Die Angebote der Plattform Glattal werden politisch und konfessionell neutral geführt. Die Trägergemeinden des Vereins sind Dietlikon, Kloten, Opfikon, Wallisellen und Nürensdorf.

■ Leitidee

Die Basis sämtlicher Arbeitsangebote bildet die Überzeugung, dass Arbeit für die Befindlichkeit und die Integration eines Menschen in unserer Gesellschaft einen hohen Stellenwert hat und sich auf dessen physische und psychische Stabilität positiv auswirkt.

Jugendliche und junge Erwachsene trifft eine fehlende Anschlusslösung an die Volksschule besonders hart. Der Ausbildungs- und Lernbetrieb Nota Bene wirkt dem entgegen und ermöglicht Menschen, die Interesse an Gastronomie und Detailhandel haben, den Schritt in die Arbeitswelt.

DAS ANGEBOT **NOTA BENE**

Das Nota Bene umfasst ein Restaurant und eine Bäckerei im Zentrum von Dietlikon. Es ist eine Ausbildungs- und Lernwerkstatt für Berufe aus der Gastronomie und dem Detailhandel. Alle teilnehmenden Jugendlichen und Erwachsenen werden von Fachpersonen aus den Bereichen Küche, Detailhandel und Restaurant begleitet. In der internen Schule können sie Bildungslücken schliessen. Fachpersonen aus der Sozialpädagogik unterstützen sie bei individuellen Fragestellungen und in der Förderung von Schlüsselkompetenzen.

■ **Berufsausbildung**

Das Restaurant Nota Bene ist ein vom Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Zürich anerkannter Lehrbetrieb. Es bietet folgende Ausbildungen an:

- Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA
- Koch EFZ
- Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter EBA
- Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann EFZ
- Detailhandelsassistentin / Detailhandelsassistent EBA
- Detailhandelsfachfrau / Detailhandelsfachmann EFZ

Wenn es der Ausbildungsverlauf zulässt, wird auch während der Ausbildung die Eingliederung in den ersten Arbeitsmarkt angestrebt.

■ **Praktikum**

In einem Praktikum werden die Jugendlichen am Arbeitsplatz und in persönlichen Belangen begleitet. Sie arbeiten in den Bereichen Küche, Detailhandel oder Restauration und werden in der internen Schule unterstützt.

■ **Berufliche Abklärung**

Eine berufliche Abklärung hat zum Ziel, den Jugendlichen einen Einblick in die Arbeitsbereiche Küche, Detailhandel und Restauration zu ermöglichen sowie ihre individuellen schulischen Voraussetzungen abzuklären.

■ **Berufliche Massnahme / Arbeitstraining / Time-out**

Das Nota Bene bietet begleitete berufliche Massnahmen, Arbeitstrainings und Time-outs an. Die Jugendlichen arbeiten während fünf Tagen in den Bereichen Küche, Verkauf oder Restauration. Zusätzlich können sie von unserer internen Schule profitieren. Die Dauer des individuellen Unterrichts wird mit der zuweisenden Stelle vereinbart. Die Suche nach einer Anschlusslösung wird unterstützt, und die Jugendlichen haben die Möglichkeit, direkt im Anschluss eine berufliche Ausbildung im Nota Bene zu absolvieren.

■ **Zielgruppe**

Zur Zielgruppe gehören Jugendliche und Erwachsene im Alter ab 15 Jahren mit einem oder mehreren der folgenden Merkmale:

- schwierige schulische Biografien
- alleinerziehende Personen
- schlechte Zeugnisse/Referenzen
- Schulabbruch
- Lehrabbruch
- familiäre, psychische und/oder soziale Probleme
- kognitiv beeinträchtigte Personen mit Ausbildungspotenzial
- Personen, bei denen die berufliche Ausrichtung sowie die Berufsreife abgeklärt werden müssen
- Personen, die direkt im Berufsalltag ihre Deutschkenntnisse verbessern sollen

■ **Ziele**

Das Nota Bene klärt die Möglichkeiten und Potenziale der Jugendlichen ab und verbessert ihre Voraussetzungen für einen Einstieg in eine Berufsausbildung, in ein Praktikum oder eine andere Anschlusslösung. Aufgrund einer fundierten, individuellen Situationsanalyse werden ihre Ziele in schulischen, beruflichen und persönlichen Bereichen formuliert und umgesetzt. Regelmässige Standortgespräche mit den Teilnehmenden und ihrem Helfersystem unterstützen einen erfolgreichen Prozess. Das Nota Bene bietet den Jugendlichen und Erwachsenen eine geregelte Tagesstruktur und zeigt ihnen neue Perspektiven auf. Vorhandene Fähigkeiten werden erkannt, unterstützt und gefördert. In der internen Schule werden sie unterrichtet und können ihren individuellen Bildungsstand verbessern.

Mögliche Ziele der Jugendlichen und Erwachsenen

- sich auf eine Berufslehre oder auf eine Erwerbstätigkeit vorbereiten
- ein praxisbezogenes Arbeitstraining umsetzen
- schulische Lücken schliessen
- das eigene Durchhaltevermögen erproben und erhöhen
- die eigene Teamfähigkeit einüben
- Autoritätspersonen und die Hierarchie im Betrieb respektieren
- Beziehungskompetenz und emotionale Stabilität aufbauen
- das persönliche Leistungsverhalten fördern
- erfolgreicher Abschluss einer Berufslehre in der Gastronomie oder im Detailhandel
- Integration in den ersten Arbeitsmarkt

■ Aufnahmekriterien

Die zuständige Fachperson der zuweisenden Fachstelle (Sozialdienst, IV, Jugendanwaltschaft, Berufsbildungszentrum, Schule etc.) hält eine Zusammenarbeit mit der Ausbildungs- und Lernwerkstatt Nota Bene für sinnvoll und Erfolg versprechend. Während einer Schnupperwoche wird eine erste Bestandesaufnahme gemacht und die/der Jugendliche oder der/die Erwachsenen erhalten einen ersten Einblick in den Arbeitsalltag. Für eine Aufnahme im Nota Bene müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

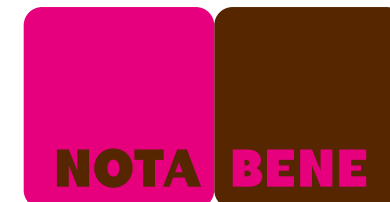
- Kostengutsprache der zuweisenden Stelle
- Leistungs- und Lernbereitschaft
- Motivation
- Engagement
- aktive Mitarbeit bei der Praktikums-, Lehrstellen- und/oder Stellensuche
- nötige Sozialkompetenzen für Teamarbeit

■ Arbeitsmethoden

Die Teilnehmenden erhalten von erfahrenen Fachpersonen aus Gastronomie und Detailhandel kompetente Anleitung, Beratung und Begleitung. Sie werden zudem von Sozialpädagoginnen und Sozialpädagogen sowie einer Lehrperson in ihrer Arbeit und Ausbildung begleitet und unterstützt. Wir arbeiten im Bezugspersonensystem. Eine persönliche Begleitung sowie regelmässige Standortgespräche gehören zu unserem Betreuungskonzept. Zwischen den betreuenden Fachpersonen und den Teilnehmenden entstehen vertrauensvolle Beziehungen, die den persönlichen Entwicklungsprozess unterstützen. Durch den Einbezug externer Fachstellen (Therapeuten, Beratungsstellen etc.) werden multiple Problematiken systemisch angegangen. Individuelle Zielsetzungen werden kontinuierlich überprüft und angepasst. Diese werden in Monats-, Standorts- und Abschlussberichten festgehalten.

Methodische Ziele

- Wir arbeiten ressourcen- und lösungsorientiert.
- Berufliche Fähigkeiten und Fertigkeiten werden erlernt, geübt und gefördert.
- Die Teilnehmenden setzen sich mit ihrer Arbeitshaltung auseinander und lernen ihren Arbeitsalltag zu meistern.
- Realisierbare Zukunftsperspektiven werden gemeinsam erarbeitet.
- Die Teilnehmenden gewinnen an individuellen Handlungs- und Sozialkompetenzen. Sie werden darin unterstützt, ihre Bedürfnisse wahrzunehmen und Aufgaben in verschiedenen Lebensbereichen besser zu bewältigen.



Restaurant & Bäckerei



Restaurant & Bäckerei

Restaurant & Bäckerei

NOTA BENE

Bahnhofstrasse 47 | 8305 Dietlikon | Telefon 044 833 25 22 | Fax 044 804 80 01

notabene-dietlikon@plattformlattel.ch | www.notabene-dietlikon.ch