

## Kommission für Arbeitsintegrationsmassnahmen (KAIM)

### Stiftung Dreipunkt, Bäckerei-Werkstatt

#### Arbeitsintegrationsplätze (AIP)

##### Berufsfeld Holzofen-Bäckerei

##### Zielgruppe

Jugendliche und junge Erwachsene, welche die obligatorische Schulpflicht absolviert und keine Lehrstelle gefunden oder eine Lehre / Ausbildung abgebrochen haben. Stellensuchende die über wenig bis keine Berufserfahrung verfügen und arbeiten möchten.

##### Voraussetzungen

Sie wollen sich auf den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt vorbereiten und handwerkliche Grundfertigkeiten erarbeiten. Deutschkenntnisse Niveau A2 (GER). Keine Alkohol- oder Drogenabhängigkeit.

##### Programmtypen

###### Ressourcenklärung

- Tagesstruktur mit Arbeitseinsatz und Abklärung
- Beratung und Begleitung
- Optional: Berufsschulvorbereitung 1 Tag/Woche

###### Praktikum intern/extern

- Arbeitseinsatz intern oder direkt im Arbeitsmarkt
- Beratung und Begleitung
- Optional: Berufsschulvorbereitung 1 Tag/Woche

###### Vorlehre intern/extern

- Arbeitseinsatz intern oder direkt im Arbeitsmarkt
- Beratung und Begleitung
- Berufsschulvorbereitung 1 Tag/Woche

##### Arbeitsbereich

- Herstellung von Brot, Guetzli und Süssgebäck in der Holzofen-Backstube
- Grundlagentraining und Mithilfe in einer zertifizierten Bio-Knospen-Bäckerei
- Mitarbeit am Luzerner Wochenmarkt (bei Eignung)

##### Ziele Arbeitsbereich

- Sie haben Ihre beruflichen Erfahrungen erweitert und handwerkliche Grundlagen vertieft

- Sie haben Ihre Fähigkeit, mit anderen Menschen in Teams zu arbeiten, unter Beweis gestellt
- Sie haben die Berufsfelder Bäckerei und Verkauf kennen gelernt
- Sie haben gelernt, durch themenbezogene Auseinandersetzungen in der Gruppe, die Anforderungen der heutigen Arbeitswelt zu verstehen
- Sie wissen, wer Sie sind und kennen Ihre Schlüsselkompetenzen
- Sie haben Ihre körperliche und mentale Bereitschaft trainiert

##### Ziele Bildung

- Ihr Schulwissen ist erfasst und ein individueller Bildungsplan gemäss Berufswahl erstellt
- Sie haben Lücken in den Fächern Mathematik und Deutsch aufgearbeitet
- Sie kennen neue Lernstrategien und haben Sicherheit beim Lernen gewonnen
- Falls nötig, haben Sie sich auf Leistungstests (z.B. Multicheck) vorbereitet

##### Ziele Beratung und Begleitung

- Sie haben sich im Rahmen von Beratungsgesprächen mit Ihrer beruflichen Situation auseinandergesetzt und kennen Ihre Stärken und Schwächen
- Sie wurden bei der Berufsfindung unterstützt und Ihre Berufswahl ist abgeschlossen
- Sie haben Ihr Bewerbungsdossier aktualisiert und Ihr Vorstellungsgespräch eingeübt
- Sie wurden bei der Suche nach Ihrer passenden beruflichen Anschlusslösung unterstützt

##### Ergebnisse

- Erfahrungen und Kenntnisse im Bereich Herstellung und Verkauf von Broten, Guetzli und Süssgebäck, Hygienevorschriften
- Ihr Persönlichkeitsprofil ist bekannt (Selbst- und Fremdeinschätzung) und erprobt

- Ihr Berufsfeld für Ihre Ausbildung ist bekannt, Ihr Bewerbungsdossier aktualisiert, Sie kennen den Inhalt eines Vorstellungsgespräches
- Sie erhalten ein Arbeitszeugnis und ein Bildungszeugnis (beim Besuch der Berufsschulvorbereitung)
- Sie haben einen passenden Ausbildungsbetrieb oder eine Anschlusslösung gefunden

**Pensum (Arbeit und Bildung)**

mindestens 4-5 Halbtage/Woche bis 100% Arbeitspensum (je nach Programmtyp)

**Dauer**

Ressourcenklärung: 3 Monate | Praktikum und Vorlehre: nach Absprache.

**Arbeitszeiten und Öffnungszeiten**

ca. 40 Stunden pro Woche | Mo–Fr, 07.00–12.00 und 13.00–16.00 Uhr

**Durchführungsort**

Arbeitseinsatz und Bildung: Tribschenstrasse 104, 6005 Luzern

**Anbieterin**

Stiftung Dreipunkt Luzern

Telefon 041 367 00 77

E-Mail [stiftung@dreipunkt-lu.ch](mailto:stiftung@dreipunkt-lu.ch)

Homepage [www.dreipunkt-lu.ch](http://www.dreipunkt-lu.ch)

**Anmeldung und Beratung**

Besprechen Sie dieses Angebot mit Ihrer Sozialarbeiterin oder Ihrem Sozialarbeiter.

**Geschäftsstelle KAIM**



WAS Wirtschaft Arbeit Soziales  
wira Luzern | Arbeitsmarktliche Angebote  
Landenbergstrasse 39 | Postfach | 6002 Luzern  
Telefon +41 41 209 10 20  
[aa@was-luzern.ch](mailto:aa@was-luzern.ch) | [www.was-luzern.ch/wira](http://www.was-luzern.ch/wira)