



Beschreibung

vun den Aufgabe fir d'Salariés mam Statut vum travailleur handicapé fir déi verschidden Aarbechtsberäicher am Restaurant « Madame Witzeg », Atelier d'inclusion zu Bieles, Op der Waassertrap.

D'Aarbecht ass variabel a gëtt den individuelle Kompetenzen a Virléifte vun all Persoun ugepasst :

Poste A: Service am Sall an op der Terrass

- D'Clienten zerwéieren
- De Restaurant fir de Service preparéieren (Dëscher decke mat Besteck, Telleren, Zerwéiten...)
- Mathëllefen ze kontrolléieren ob all d'Liewensmëttele frësch sinn
- All Reegelen an Normen anhale fir d'Propretéit an d'Hygiène souwéi de Botzplang
- Matschaffen esou dass de Restaurant gutt fonctionnéiert
- Dofir suergen dass d'Clienten an d'Aarbechtskolleegen zefridde sinn
- Rechnungen opstelle fir d'Clienten
- HACCP Reegelen anhalen
- D'Clientë beroden an op hir Froen äntweren
- Mathëllefen de Sall an d'Terrass ze botzen an opzeraumen
- D'Dëscher decken an dekoréieren
- Reegelméisseg deelhuefen u Versammlunge mat der Ekipp
- Zesumme schaffe mat der ganzer Ekipp
- Hëllefen dass alles klappt a gutt oppassen op d'Saachen an d'Geschier



Poste B : Hëllef an der Kichen

- All Reegelen an Normen anhale fir d'Propretéit an d'Hygiène souwéi de Botzplang
- Mathëllefen dass alles am Restaurant gutt klappt, fir dass jiddereen zefridden ass
- Dem Chef hëllef beim Kachen
- Uebst a Geméis botzen, schielen a kleng schneiden
- Fleesch a Fësch botzen a portionéieren
- Mathëllefe bei allem wat soss nach an der Kichen ufällt
- Kal Platen alleng preparéieren a schéin op den Telleren uriichten
- Nei Platen zesumme mam Kach erfannen a Rezepten opschreiwen
- Portiounen vum lessen andeelen
- Plate preparéieren a schéin op den Telleren uriichten
- Oppassen dass alles, esou wéi bestallt, richtig geliwwert gëtt
- HACCP Normen anhalen
- Mathëllefen de Restaurant ze botzen an de Sall opzeraumen
- Dëscher decken an dekoréieren
- Mathëllefe bei der Organisatioun vun Aktivitéiten an Evenementer
- D'Reserve am Lager kontrolléieren
- Reegelméisseg deelhuele u Versammlunge mat der Ekipp
- Zesumme schaffen mat der ganzer Ekipp
- Hëllef dass alles klappt a gutt oppassen op d'Saachen an d'Geschier



Poste C: Hëllef an der Spullkichen

- All Reegelen an Normen anhale fir d'Propretéit an d'Hygiène souwéi de Botzplang
- An der Spullkichen hëllef, datt alles geraumt a gebotzt ass
- Mathëllefen dass alles am Restaurant gutt klappt, fir dass jiddereen zefridden ass
- Mathëllefe bei allem wat soss nach ufällt
- HACCP Normen anhalen
- Mathëllefen de Restaurant ze botzen an de Sall opzeraumen
- Dëscher botzen an decken
- Reegelméisseg deelhuele u Versammlunge mat der Ekipp
- Zesumme schaffe mat der ganzer Ekipp
- Hëllef dass alles klappt a gutt oppassen op d'Saachen an d'Geschier