



Væksthuset og AUC

Læringsforløb, der hjælper dig videre i dit arbejdsliv

Her finder du den beskyttede beskæftigelse og de arbejdsrettede læringsforløb, som Væksthuset og Aktivitets- og Udviklingscenteret (AUC) tilbyder. For at deltage i et læringsforløb skal du have en visiteret indsats i Væksthuset eller AUC, enten fra Myndighedsafdelingen eller Jobcenter.

Læringsforløbene tilrettelægges, så de passer til dig og dit læringstempo. Som udgangspunkt kommer du i et læringsforløb og får tildelt én kontakt-person under dit læringsforløb. Vi er dog fleksible og giver dig gerne mulighed for at prøve forskellige læringsforløb. Der kan være fuldt hold i nogle forløb, hvorfor du kan være nødsaget til at tage et andet forløb indtil at der bliver frie pladser.

Grundelementer i alle arbejdsrettede læringsforløb

I alle læringsforløb vil der være nogle fælles temaer, som handler om arbejdskultur:

- **Sociale kompetencer**

Du lærer om sociale spilleregler, relationer og det at indgå i fællesskaber.

- **Personlig fremtoning**

Du lærer om personlig hygiejne, hvordan du klæder dig og taler i konkrete situationer.

- **Kommunikation**

Du lærer at kunne udtrykke dig, forstå andres kommunikation og at deltage i et kommunikativt samspil.

- **Regelsættet på arbejdsmarkedet**

Du lærer om de skrevne og uskrevne regler, der gælder både på det beskyttede og ordinære arbejdsmarked. De dage, hvor der ikke er undervisning, vil du få praktisk læring på dit værksted som en del af forløbet.

Kompetencebeviser

Når du har fuldført et læringsforløb, får du et bevis. Du skal have et fremmøde på minimum 85 % for at få dem.

Du får et kompetencebevis, når du afslutter et læringsforløb



Service medarbejder

Service

Du lærer om hygiejne, rengøring, vedligehold, opfyldning og bliver i stand til selvstændigt at udføre forskellige opgaver.

Service medarbejder

Vil du lære, hvordan man arbejder som servicemedarbejder?

På forløbet lærer du at gøre rent, fylde op med hygiejnemidler, bruge kroppen på en hensigtsmæssig måde og at begå dig blandt mennesker på arbejdspladsen. Kurset kan forberede dig til et arbejde i et supermarked, i en institution eller en virksomhed.

Hvad kan du lære?

- At gøre rent på hygiejnisk vis
- At fylde op med papir, poser, sæbe, desinfektionsmiddel osv.
- At anvende redskaber til rengøring, fx gulvmoppe og støvsuger
- At anvende rengøringsmidler og dosere korrekt
- At vaske klude og mopper mm. i vaskemaskine
- At passe på din krop mens du arbejder.

Undervisningsform- og sted

Læringsforløbet foregår i Væksthuset i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring og teoretisk undervisning.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt
Kompetencebevis udstedes.



Pedel og servicemedarbejder

Pedel- og serviceværkstedet

I pedel og serviceværkstedet har du mulighed for at arbejde med forskellige opgaver. Opgaverne består i forskellige vedligeholdelsesopgaver og produktion af produkter til salg i Vækst huset. Arbejdsopgaverne er varierende og spænder lige fra ad hoc opgaver til arbejdet med de store maskiner og det grove arbejde med fx at klargøre materiale til produksamling og videre forarbejdning.

Pedel- og servicemedarbejder

Har du hænderne skruet godt på eller en pedel gemt i maven?

Dette forløb er for dig, som gerne vil arbejde i træ og bruge dine hænder til at skabe produkter eller reparere og vedligeholde. Her vil du blive introduceret til maskinerne og til teknikker i faget. Samtidig lærer du, hvordan det er at arbejde på en arbejdsplads, hvor der er krav og forventninger, både til dig og til kvaliteten af produkterne. Der vil være personale, som sikrer, at du får den nødvendige støtte til at kunne løse arbejdsopgaverne og udvikle dig.

Hvad kan du lære?

- Om krav og regler på en arbejdsplads
- Om sikkerheden når du arbejder i et værksted og ved brug af maskiner og værktøj
- At se på en tegning og fremstille et produkt herefter
- Lære om kvalitetskrav til produkter
- At slibe, skære til og samle træ eller andre produkter
- At lave småreparationer på bygninger og maskiner
- Bekæmpelse af ukrudt
- Græsslåning
- Vedligehold af stier og grønne områder

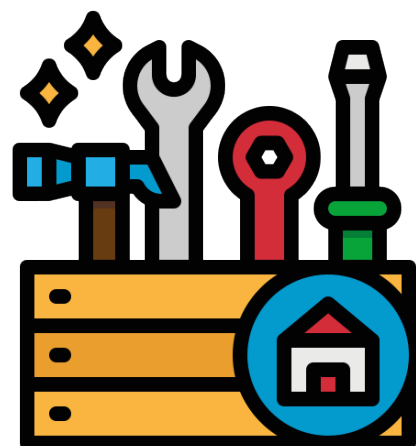
Undervisningsform- og sted

Kan foregå Væksthuset eller ved Sønderborg Slot.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt

Kompetencebevis udstedes.





Produkt og udviklingsmedarbejder

Produkt og udvikling

Du lærer at fremstille forskellige produkter til salg og har mulighed for at være med til at udvikle nye idéer og modeller.

Produkt- og udviklingsmedarbejder

Vil du lære hvordan man arbejder med fremstilling af produkter og udvikler nye idéer?

På forløbet lærer du at fremstille forskellige ting, som sælges i butikken. Samtidig kan du bidrage med dine idéer til nye produkter. Kurset kan forberede dig til et arbejde i en butik, et arbejde med et håndværk eller lignende.

Hvad kan du lære?

- At anvende forskellige redskaber; både manuelle og maskiner, fx symaskine eller hæklenål.
- At bruge forskellige materialer, fx pil, stof, træ, læder, beton, blomster og planter osv.
- At lave dekorationer med blomster, planter mm.
- At flette pil, fx kurve, lygter, pynt, frisk pileflet og lignende.

Undervisningsform- og sted

Læringsforløbet foregår i Væksthuset i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring. Der arrangeres ligeledes et pilefletkursus årligt.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt

Kompetencebevis udstedes.



Gartnerimedarbejder

Gartneriet

Kan du lide at få jord på fingrene?

I gartneriet har du mulighed for at arbejde med jord og planter, dyrkning, beskæring og andre gartneriopgaver. Du arbejder med, at bruge kroppen og prøve kæfter med mange forskellige opgaver. Du bliver en del af et team, hvor der dagligt er fysisk arbejde og masser af frisk luft på programmet. I gartneriet løser vi opgaver i vores pilemarker, æblehave og på Gråsten Slot i Den kongelige Køkkenhave.

Gartnerimedarbejder

En arbejdsplads som alle andre – og meget mere...

Vi møder sammen ind om morgenen, planlægger dagens arbejde og går herefter ud og løser dagens opgaver. Det kan være i større eller mindre hold. Dagligdagen og arbejdsopgaverne er som på en almindelig arbejdsplads. Den eneste forskel er, at et personale sikrer, at du får den nødvendige støtte til at kunne løse arbejdsopgaverne og udvikle dig. Selv om vi har travlt, er der altid plads til et godt grin og en snak over riven.

Hvad kan du lære?

- Du bliver oplært i gartnerarbejdet
- Får læring i de mange forskellige teknikker, planter, grøntsager og urter, der arbejdes med.
- Dyrkning af grøntsager og urter
- Du kan deltage i vores egne kurser i bl.a. beskæring osv.
- For nogle kan gartneriet være et springbræt til et job uden for de støttede rammer.

Undervisningsform- og sted

Læringsforløbet foregår i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt

Kursus- og Kompetencebevis udstedes.





Køkkenmedarbejder

Køkken

Du lærer om hygiejne, madlavning, bagning, klargøring og rengøring.

Køkkenmedarbejder

Vil du lære, hvordan man arbejder som medarbejder i et køkken?

På forløbet lærer du at begå dig i et køkken, hvor der laves mad til mange mennesker på hygiejnisk forsvarlig vis. Kurset kan forberede dig til et arbejde i et køkken eller kantine i en virksomhed. Der vil være mulighed for at tage et hygiejnebevis.

Der laves fx. daglige madpakker til andre læringsforløb og forskellige produkter til væksthushets butik, fx. æblegele, kryddersalte, kager, m.m.

Varme retter til specielle arrangementer.

Hvad kan du lære?

- At bruge forskellige maskiner
- At arbejde selvstændigt i et køkken
- At holde god køkkenhygiejne og personlig hygiejne.
- Viden omkring sund kost.

Undervisningsform- og sted

Læringsforløbet foregår i køkkenet i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring og enkelte dage med teoretisk undervisning.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt

Kursus- og Kompetencebevis udstedes.



Butiksmedarbejder

Butikken

Butikken er stedet hvor vi sælger vores produkter og hvor der er fokus på den gode kunde betjening. Du har mulighed for at have forskellige funktioner i butikken, og kan være med til at give kunderne, som kommer på besøg, en god helhedsoplevelse. Kunderne består af folk, der kommer på besøg i parken og handler i butikken. Vi har et tæt samarbejde med køkkenlinjen og produktions- og udviklingslinjen ift. hvilke varer vi oplever efterspørgsel på i butikken, og som skal produceres.

Butikmedarbejder

Vil du lære, hvordan man arbejder som medarbejder i en butik?

Vi arbejder som en almindelig arbejdsplads og er en del af Den kongelige Køkkenhave på Gråsten Slot. På forløbet lærer du at tilrettelægge din arbejdsdag og udvikle dig i dit eget tempo med den grad støtte du har brug for. Der er mulighed for mange opgaver med kontakt med forskellige mennesker, men også for mere skærmede opgaver, hvis du endnu ikke er klar til at have kontakt med kunder osv. Kurset kan forberede dig til et arbejde i fx en butik.

Hvad kan du lære?

- At betjene kunder evt. gradvist med støtte
- At opstille varer og dekorere butikken så den fremstår indbydende
- At prismærke og prissætte varer
- At sortere, rengøring og tjekke at varerne stadig kan eller må sælges
- At arbejde selvstændigt
- At afstemme kassen.

Undervisningsform- og sted

Læringsforløbet foregår i butikken i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt

Kursus- og Kompetencebevis udstedes.





Aktivitets og udviklingscenter

Kreativitet og samvær er et aktivt tilbud, hvor du kan udfolde dine kreative evner og udvikle dig personligt. Aktiviteterne består blandt andet i at male, tegne, keramik, filte, strikke og meget mere..

Aktivitets og udviklingscenter AUC

I AUC indgår du i en proces, hvor udviklingen foregår igennem det fælles tredje:

KREATIVE PROJEKTER – UDSTRÆKNING - NADA FORLØB ØVELSE I KOMMUNIKATION PÅ DANSK – FREMMØDESTABILITET SOCIALISERING – INSPIRATIONSTURE – HISTORIEFORTÆLLING

Vi tilbyder individuelle samtaler, hvor fokus er på personlig udvikling (fx læren om motivation og succesoplevelser – støtte til at opnå anden identitet end sygdomsidentitet etc.)

Aktiviteterne er ikke målet, men et middel til at udvikle de sociale kompetencer og ingen forkundskab er nødvendig.

Hverdagen og aktiviteterne vi arbejder med er strukturerede og alsidige, med plads til udfordringer, sjov og forskellighed. Du har mulighed for at udvikle dig i dit eget tempo og i trykke rammer i forhold til de mål, du arbejder med.

Hvis dit mål er at komme i beskæftigelse, arbejder vi målrettet med en indsats, som kan få dig videre i dit forløb. AUC og Væksthuset arbejder tæt sammen, hvilket giver dig mulighed for at udvikle kompetencer, som gør dig i stand til at komme i beskyttet beskæftigelse.

Tidspunkt: Tirsdage 08.00 - 15.00 og Fredage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt

Sted: AUC, Kettingvej 24, 6440 Augustenborg

NADA **(National Acupuncture Detoxification Association)**

NADA er øreakupunktur, som gives for at lindre stress, angst, depression, uro, tankemylder, søvnproblemer, abstinenser samt mange andre problematikker.

NADA-forløb for dig

Vil du arbejde med dig selv ift. at acceptere dig selv, få et bedre søvnmønster og opnå indre ro og balance?

Hvad kan du få ud af et NADA-forløb?

- Blive mindre angst, urolig, stresset og/eller trist
- Få flere positive tanker om dig selv, andre og selve livet
- Udvikle en bedre nattesøvn og blive mere udhvilet
- Undgå tankemylder og psykisk og fysisk uro
- Acceptere dig selv og andre
- Samt meget andet, der er individuelt for dig og din situation.

Behandlingsform- og sted

NADAforløbet foregår i Væksthuset i Den Kongelige Køkkenhave og på AUC. Når det er muligt, kan du sidde i et lokale med nålene i ørerne og have alenetid. Du kan vælge, at høre afslappende musik eller nyde stilheden. Andre gange vil det være sådan, at du får behandlingen sammen med andre som en gruppeaktivitet i et lokale, hvor der ikke foregår andet end NADA.





God adfærd på arbejdspladsen

Samarbejde og kommunikation

Du lærer om at begå dig på arbejdspladsen blandt kolleger, samarbejdspartnere og kunder.

Vil du lære om hvordan man har en god adfærd på arbejdspladsen?

På forløbene lærer du bl.a. at omgås dine kollegaer, samarbejde med andre, kommunikere hensigtsmæssigt og være kundenvenlig og serviceminded over for kunderne.

Et forløb med Vækshuset og AUC giver dig mulighed for at

- møde nye mennesker
- indgå i et positivt samarbejde med dine kolleger
- bruge dine styrker sammen med andre og supplere hinanden
- møde kunder og kollegaer på en positiv måde
- servicere kunder og samarbejdspartnere.

Individuelt og alt efter behov vil der bl.a. være træning i kommunikation, selvforståelse og fremtoning.





Sønderborg Kommune
Job og Velfærd
Allan Schanz
Væksthuset
Kettingvej 24
6440 Augustenborg
T: 27 90 38 33
E: asca@sonderborg.dk
W: sonderborgkommune.dk

Maj 2021