



Informationen Lehrstellenbörse 2020

Bitte füllen Sie das Formular so weit als möglich aus. Wir werden Ihre Informationen für die Schülerinnen und Schüler aufbereiten und ihnen online zur Verfügung stellen.

Freie Lehrstellen / Ausbildungen Sommer 2021

1x Köchin / Koch EFZ

oder

1x Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

Bitte geben Sie alle freien Lehrstellen, resp. Ausbildungen mit Start im Sommer 2021 an.

Name des Betriebs / der Schule

Alterswohnen Maison Claudine Pereira

Kontaktperson für weitere Informationen/Bewerbungen

Irene

Vorname

Eggenberg

Nachname

Telefon

033 729 27 24

E-Mail

i.eggenberg@alterswohnenag.ch

Adresse für Bewerbungen

Alterswohnen STS AG, Frau Lara Fritz, Personal & Dienste

Adresszeile 1

Karl Haueter-Strasse 19

Adresszeile 2

Zweisimmen

Stadt

3770

PLZ

Bewerbungen

Per Post Per Mail

Beschreibung Ihres Betriebs / Ihrer Schule

Die Alterswohnen STS AG wurde 2006 gegründet, ist eine Tochtergesellschaft der Spital STS AG und hat ihren Hauptsitz in Zweisimmen. An den Standorten Zweisimmen «Bergsonne», Saanen «Maison Claudine Pereira» und Steffisburg «Glockenthal» betreiben wir drei Alterszentren und führen seit 2012 im Rahmen eines Mandats das Altersheim Sunnebühl in Lauenen. In allen Betrieben wird ein grosses Leistungsangebot im Altersbereich angeboten, wozu auch der wichtige Bereich der Gastronomie gehört.

Die Philosophie der Küche im Maison Claudine Pereira steht für eine marktfrische Küche mit von Grund auf zubereiteten Mahlzeiten aus regionalen Produkten. Im Vordergrund steht die Bewirtung der Bewohnenden des Maison Claudine Pereira mit drei Mahlzeiten pro Tag. Zum vielfältigen und abwechslungsreichen Küchenbetrieb in Saanen gehört zudem der Betrieb des öffentlichen Restaurants «Eggliblick» mit Mittagsservice, Bereitstellung der Mahlzeiten für den Mahlzeitendienst der Spitex Saanenland und Verpflegung der Mitarbeitenden des Heimes sowie der Kinder und Betreuenden der benachbarten Kita. Für Anlässe, die im Maison Claudine Pereira stattfinden, werden auch kleinere Bankette und Apéros durchgeführt.

Bitte beschreiben Sie Ihren Betrieb / Ihre Schule für die interessierten Schülerinnen und Schüler.

Ausbildungsort

In unseren Betrieben bieten wir den Lernenden in der Langzeitpflege, Hauswirtschaft, Küche und im kaufmännischen Bereich eine strukturierte und gut begleitete Berufsausbildung. Die Lernenden werden fachkompetent von qualifizierten Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern begleitet und anhand von Lernzielen im Berufsalltag gefördert wie auch gefordert. In regelmässigen Ausbildungsgesprächen werden die Lernziele gemeinsam mit den Lernenden überprüft und besprochen.

Je nach schulischen Voraussetzungen und Fähigkeiten der Lernenden sind in allen Berufen jeweils der Abschluss mit dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) mit der Option zum Erlangen des eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ) sowie der direkte Abschluss des EFZ möglich.

Wo arbeiten Lehrlinge in Ihrem Betrieb/ Ihrer Schule häufig? Wo besuchen Sie allenfalls die Berufsschule?

Bilder Betrieb/Schule

DSC00463.JPG

MCP Vorderansicht.jpg

AW_2013_ABZ_Mitarbeiter_45.jpg

AW_2013_ABZ_Mitarbeiter_46.jpg

Sie haben hier die Möglichkeit Bilder oder ein Video Ihres Betriebs hochzuladen, welche den Schülerinnen und Schüler einen Einblick in die Ausbildung und/oder in Ihren Betrieb/ Ihrer Schule ermöglichen.

Anforderungen

- Körperliche Gesundheit und Belastbarkeit
- Psychische Gesundheit und emotionale Belastbarkeit
- Manuelles Geschick, Tätigkeiten sorgfältig und exakt ausführen
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Kochen
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Fähigkeit zur Koordination verschiedener Arbeitsabläufe
- Flexibilität beim Arbeiten in unterschiedlichen Schichten und Teamkonstellationen sowie an Wochenenden und Feiertagen
- Sinn für Hygiene, Sauberkeit und Ordnung
- Rasches Auffassungsvermögen und geistige Beweglichkeit
- Zuverlässigkeit
- Interesse an berufskundlichen Themen wie das Zubereiten von Speisen, Anrichten, Gestalten und Präsentieren von Gerichten, Warenkunde, Ernährung, Hygiene, Arbeitsprozesse etc.

Welche Anforderungen stellt die Ausbildung an die zukünftigen Lehrlinge / Schülerinnen und Schüler?

Erwartungen

- Interesse am Beruf und den Alltagstätigkeiten
- Engagement für die Ausbildung, Ausdauer und Bereitschaft zum wiederholten Üben und Erweitern von Handlungen und Handlungsabläufen
- Fähigkeit sich selber, das eigene Handeln und eigene Wissen zu reflektieren
- Übernahme der Verantwortung für das eigene Lernen, Entwicklung der Selbstkompetenzen
- Einhalten von Abmachungen und Terminen
- Arbeiten exakt, sorgfältig und korrekt gemäss Instruktionen ausführen
- Ehrlichkeit, bei Unsicherheit nachfragen und zu Fehlern stehen

Was erwarten Sie von Ihren zukünftigen Lehrlingen/Schülerinnen und Schülern?

Kontaktmöglichkeit mit Lehrling

Schülerinnen und Schüler können bei Interesse Irene Eggenberg, Bildungsverantwortliche, Tel. 033 729 27 24 anrufen. Sie wird den Kontakt zu einer Lernenden herstellen.

Gibt es eine Kontaktmöglichkeit zu einem Lehrling/ einem Schüler/ einer Schülerin Ihres Betriebs/ Ihrer Schule? Falls ja, bitte hier Kontaktdaten angeben.

BM 1 möglich?

Ja Nein

Berufsmatura ausbildungsbegleitend

BM 2 möglich?

Ja Nein

Berufsmatura im Anschluss an die Ausbildung

Bemerkungen

Gerne bieten wir Dir die Möglichkeit in Deinem Wunschberuf zu «schnuppern», indem Du einen Einblickstag oder ein Berufswahlpraktikum während 4 Tagen bei uns absolvierst. Für einen Einblickstag oder ein Berufswahlpraktikum kannst Du Dich bei Irene Eggenberg, Bildungsverantwortliche, Tel. 033 729 27 24 oder i.eggenberg@alterswohnenag.ch melden.

Detaillierte Informationen zu den geforderten Bewerbungsunterlagen sind auf www.alterswohnenag.ch/offene-stellen in den Stelleninseraten ersichtlich.

Was möchte Sie sonst noch interessierten Schülerinnen und Schülern mitteilen?