



Stiftung Altersbetreuung Herisau
Wir pflegen Lebensqualität und Menschlichkeit

Neue Talente gesucht Aus- und Weiterbildung

Wir suchen dich !



Wir sind immer auf der Suche nach motiviertem Nachwuchs. Aktuell bilden wir rund 15 Lernende auf Sekundarstufe 2 und 3 Studierende auf Tertiärstufe aus. Vielleicht auch bald dich?

Wir bilden praxisnah aus und begleiten junge Berufsfachleute optimal auf ihre Zukunft vor.

Die SAH ist im Appenzellerland fest verankert und trägt zur Entwicklung der professionellen Betreuung und Pflege alter Menschen aktiv bei.

Als modernes Alterszentrum bietet die SAH folgende Wohn- und Betreuungsformen an:

- Appartements sowie Ein-, Zwei- und Mehrbettzimmer
- Bedürfnisgerechte Pflege und Betreuung
- Tages- und Nachtstruktur mit umfangreichen Beschäftigungsmöglichkeiten und Aktivitäten
- Pflegeoase
- Überbrückungspflege
- Beratung und Pflege für Menschen mit einer demenziellen Erkrankung

Als zukunftsweisende Arbeitgeberin mit rund 200 Mitarbeitenden stehen in unseren Häusern (Ebnet, Park und Waldegg) verschiedene Möglichkeiten für Aus-, Weiter- und Fortbildung zur Verfügung.

Mit unserem Ausbildungsangebot sprechen wir vor allem Personen mit Interesse für Betreuung und Pflege, für Hauswirtschaft oder für Gastronomie an.

In Bezug auf Fortbildung unterstützen wir nicht nur die stete Wissenserweiterung unserer Mitarbeitenden, sondern auch deren Gesunderhaltung.

Über Anfragen für Eignungsabklärungen, weitere Auskünfte oder Spontanbewerbungen freuen wir uns sehr.

Cornelia Iseli
Ausbildungsverantwortliche

- Interessante Aus-, Weiter- und Fortbildungsmöglichkeiten
- Anspruchsvolle Aufgaben in interdisziplinären, kollegialen Teams
- Fortschrittliche Arbeitszeitmodelle mit Teilzeitarbeit, auch für Wiedereinsteigende
- Gute Sozialleistungen
- Sorgfältige Einarbeitung
- Praktika in verschiedenen Bereichen: Betreuung und Pflege, Hauswirtschaft, Küche und Restauration
- Ärztliche Beratung und Unterstützung von Hausärzten und Dr. med. Birgit Schwenk, Chefärztin Akutgeriatrie, Altstätten
- Fallsbesprechungen mit unserer Pflegeexpertin
- Gut geschulte Berufsbildner, die Lernende und Studierende während ihrer Ausbildungszeit gezielt fördern und begleiten.



4 Fachfrau/Fachmann Gesundheit FaGe EFZ

Berufsbild

Fachfrauen und Fachmänner Gesundheit pflegen und betreuen Menschen, die in ihrer körperlichen und/oder psychischen Gesundheit beeinträchtigt sind, in der Regel in einem Alters- oder Pflegeheim. In diesem Rahmen führen sie Betreuung und Pflege, medizinaltechnische und administrative Verrichtungen aus.

Sie unterstützen das körperliche, soziale und geistige Wohlbefinden und gestalten mit den Bewohnerinnen und Bewohnern den Alltag. Sie arbeiten eng mit anderen Menschen zusammen, so auch zum Beispiel mit den Angehörigen der Bewohnerinnen und Bewohnern oder mit Menschen aus verschiedenen anderen Berufsbereichen. Sie treffen dabei auf unterschiedlichste Kulturen. Team-

arbeit und Kommunikation spielen eine wichtige Rolle. In der Arbeit mit Betagten oder kranken Menschen ist jeder Tag anders; jeden Moment kann etwas Unvorhergesehenes geschehen. Flexibilität ist deshalb nicht nur im Hinblick auf die Arbeitszeiten gefragt.

Voraussetzungen

- Freude am Umgang mit Menschen
- Einfühlungsvermögen, wertschätzende Grundhaltung und Freude an der Kommunikation
- Sorgfältige Arbeitsweise und eine gute Beobachtungsgabe
- Ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Mit guten Leistungen abgeschlossene Volksschule

Ausbildung

- Die Lehre zur Fachfrau/zum Fachmann Gesundheit dauert 3 Jahre oder 2 Jahre (unter verschiedenen Voraussetzungen) verkürzt. Sie schliesst mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ) ab. Sie findet in einem anerkannten Lehrbetrieb (Spital, Alters-, Pflege- und Behindertenheim, Spitex, psychiatrische Klinik oder Rehabilitationszentrum), in der Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen statt.
- Bei guten schulischen Voraussetzungen kann die Berufsmaturität berufsbegleitend (nach Rücksprache mit Lehrbetrieb) oder nach erfolgreichem Abschluss der Lehre erworben werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis Fachfrau/
Fachmann Gesundheit

6 Dipl. Pflegefachfrau HF/ Dipl. Pflegefachmann HF

Im Ausbildungsverbund Pflege AR/AI haben sich sechs Alters- und Pflegeheime zusammengeschlossen. Sie bieten in Kooperation mit weiteren Betrieben (Spital, Spitex, Psychiatrisches Zentrum) interessierten Personen die Möglichkeit zur Ausbildung zur Dipl. Pflegefachfrau HF/zum Dipl. Pflegefachmann HF.

Dipl. Pflegefachpersonen HF sind in den verschiedenen Betrieben verantwortlich für die selbständige, fachkompetente Planung und Ausführung der Pflege und Betreuung. Sie übernehmen Fach- und Führungsverantwortung und arbeiten mit ganz verschiedenen anderen Bereichen und Berufsgruppen innerhalb und ausserhalb der Alters- und Pflegeheime zusammen.

Die aktuelle gesellschaftliche und demografische Entwicklung (steigende Zahl betagter und hochbetagter Menschen, die stetig steigende Komplexität der Pflegesituation in Alters- und Pflegeheimen) stellt immer höhere Anforderungen an die Pflegenden. Dies erfordert die Sicherstellung einer qualitativ und

quantitativ hochstehenden Ausbildung auf allen Stufen des pflegerisch-betreuerischen Berufsfeldes.

Im Ausbildungsverbund können Kräfte gebündelt und Synergien genutzt werden für ein qualifiziertes und vielfältiges Ausbildungsangebot. Dank dem Zusammenschluss können seit 2015 zeitlich gestaffelt mehrere Ausbildungsplätze für die Ausbildung zur Dipl. Pflegefachfrau HF/zum Dipl. Pflegefachmann HF angeboten werden.

Die im Ausbildungsverbund Pflege AR/AI organisierten Alters- und Pflegeheime erfüllen alle die Voraussetzungen für die Ausbildung HF Pflege. Die gemeinsame Leitstelle koordiniert und überwacht die Ausbildungstätigkeit. Für das Angebot von externen Praktika arbeitet der Ausbildungsverbund mit Kooperationspartnern zusammen (Akutspital, Spitexorganisationen, psychiatrisches Zentrum).

Berufsbild

Arbeiten Sie gerne mit Menschen? Übernehmen Sie gerne Verantwortung? Haben Sie Freude, Beziehungen aufzubauen, Lebenserfahrungen zu respektieren und gemeinsam mit unseren Bewohnenden Strategien zu entwickeln um Einschränkungen zu überwinden und grösstmögliche Autonomie zu ermöglichen?

Wenn Sie sich zudem in einem dynamischen Umfeld und bei der Arbeit im Team wohl fühlen, belastbar sind und sich für Fragen aus dem Gesundheits- und Sozialbereich interessieren, ist der Beruf der diplomierten Pflegefachfrau, des diplomierten Pflegefachmanns der richtige für Sie.

Für die Bewohner, ihre Angehörigen sowie weiteres medizinisches Fachpersonal sind Sie die zentrale Ansprechperson. Sie pflegen, organisieren und koordinieren die Pflege- und Betreuungsmassnahmen und passen diese laufend auf die sich verändernde Situation an.

Ausbildung

Die verschiedenen Möglichkeiten der Ausbildung:

- Dreijährige Vollzeitausbildung mit Beginn jeweils im März
- Verkürzte zweijährige Vollzeitausbildung mit Beginn jeweils im September für ausgebildete Fachpersonen Gesundheit EFZ

Anforderungen

- Sie verfügen über eine mindestens dreijährige Berufslehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ), einen Fachmittelschul-/Diplomabschluss oder eine eidgenössische Matur. Voraussetzung für die verkürzte zweijährige Ausbildung ist die Ausbildung zur Fachfrau/zum Fachmann Gesundheit EFZ. Sie sind psychisch und physisch belastbar, kommunikations- und beziehungsfähig sowie verantwortungsbewusst, besitzen eine hohe Selbst- und Sozialkompetenz und interessieren sich für das Arbeitsfeld Langzeitpflege und -betreuung alter Menschen. Sie haben die Eignungsabklärung bestanden.

Abschluss

Dipl. Pflegefachfrau/Pflegefachmann HF

8 Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

EFZ

Fachfrauen und Fachmänner Hauswirtschaft erledigen selbstständig und kompetent alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten in einem Grossbetrieb wie z.B. einem Alters- und Pflegezentrum. Sie sind im Gastronomiebereich, im Hausdienst oder in der Wäscherei tätig.

Sie organisieren die Arbeiten und berücksichtigen dabei stets auch ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Dabei geht es darum, für die Bewohnenden, Gäste oder Familienmitglieder eine warme und freundliche Atmosphäre zu schaffen, die Räume sauber zu halten, besondere Anlässe zu organisieren und vorzubereiten sowie vieles mehr.

Voraussetzungen

- Dienstleistungsbewusstsein und Belastbarkeit
- Manuelles Geschick und Sinn für Ordnung
- Flexibilität und Fähigkeit, gerne anzupacken
- Organisations- und Improvisationstalent
- Einfühlungsvermögen und wertschätzende Einstellung im Umgang mit Menschen
- Hygiene- und Umweltbewusstsein sowie wirtschaftliches Handeln
- Abgeschlossene obligatorische Schulzeit und PC Anwenderkenntnisse

Ausbildung

- Die Lehre dauert 3 Jahre und schliesst mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) ab.
- Die Ausbildung erfolgt im Betrieb sowie in der Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis Fachfrau/
Fachmann Hauswirtschaft

Köchinnen arbeiten in den Küchen von Restaurants, Hotels, Spitälern, Alterszentren oder Kantinen. Am Morgen planen sie als Erstes den Tagesablauf, damit alle Arbeitsschritte reibungslos funktionieren. Dann nehmen sie die angelieferten frischen und vorbereiteten Produkte entgegen. Die Köchinnen überprüfen, ob die Qualität einwandfrei ist und die gelieferte Menge mit den Angaben auf dem Lieferschein und der Bestellung übereinstimmt. Danach bereiten sie Geschirr und Geräte für die Zubereitung der geplanten Speisen vor und beginnen mit der Verarbeitung der Lebensmittel.

Köche beherrschen verschiedene Garmethoden wie dämpfen, schmoren, gratinieren, grillieren, sautieren und pochieren. Sie bereiten Suppen, Saucen, Reis und Mehlspeisen zu. In der kalten Küche richten sie Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Im Bereich Patisserie stellen sie süsse oder salzige Backwaren her.

Köchinnen am Entremetier-Posten sind zuständig für Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Gardemanger verarbeiten sie in der kalten Küche Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu

Vorspeisen wie Lachsmousse und Rindstatar, stellen aber auch Salate bereit. Am Saucier-Posten werden warme Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet. Die dazu passenden Saucen bereiten sie flüssig bis sämig zu und würzen sie gut. Für das abschliessende Dessert bereiten sie Süssspeisen wie Glaces, Sorbets und Cremes zu.

Während der Essenszeiten geht es in der Küche hektisch zu und her. Vor allem am Mittag schätzen die Gäste eine rasche Bedienung. Damit zwischen Küche und Servicepersonal alles reibungslos funktioniert, müssen Köche belastbar sein und ihre Arbeit gut planen. Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung und arbeiten nach den Vorschriften zur Hygiene, zum Arbeits-, Umwelt- und Brandschutz müssen strikte eingehalten werden.

In der Küche herrscht eine klare Hierarchie, von deren Spitze aus der Küchenchef oder die Küchenchefin die betrieblichen Abläufe leitet und der Chefkoch oder die Chefköchin die Arbeit am Kochherd verteilt.

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Restaurant, Personalrestaurant, Hotel, Spital oder Alterszentrum (entweder in einem Jahres- oder Saisonbetrieb; während mind. 35 Wochen jährlich).

Schulische Bildung

- Im Jahresbetrieb: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule
- Im Saisonbetrieb: zweimal jährlich Blockunterricht in interkantonalen Fachkursen (4 und 5 Wochen)

Berufsbezogene Fächer

Herstellung, Zubereitung, Präsentation von Speisen und Gerichten, Fremdsprache; Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe; betriebswirtschaftlich, gästeorientiert und nachhaltig denken und handeln; Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz; Hygiene und Werterhaltung.

Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen.

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Voraussetzungen

Vorbildung

- Geschlossene Volksschule
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- Gute Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Geschickte Hände
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- Guter Geruchs- und Geschmacksinn
- Gäste- und Teamorientiertheit
- Robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis Koch/Köchin EFZ

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit folgenden Unterlagen:

- Bewerbungsossier
- Lebenslauf mit Foto
- Motivationsschreiben
- Alle Schulzeugnisse der Oberstufe bei Erstausbildungen oder Schulzeugnisse und Arbeitszeugnisse bei Zweitausbildungen
- Stellwerk- oder Multichecktest

Kontakt

Stiftung Altersbetreuung Herisau
Cornelia Iseli
Ausbildungsverantwortliche
Kasernenstrasse 91
9102 Herisau
Telefon direkt +41 71 354 75 46
cornelia.iseli@altersbetreuung.ch



