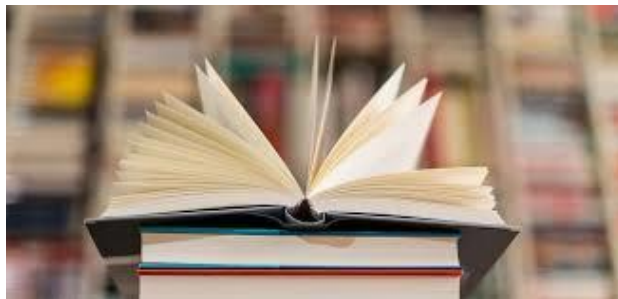


Ausbildungskonzept

Seniorenzentrum Oberburg



Inhaltsverzeichnis

1.	Ausgangslage	3
2.	Bildungsverständnis	3
3.	Ausbildungen	3
3.1	Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ	4/5
3.2	Assistent / Assistentin Gesundheit und Soziales EBA	6/7
3.3	Dipl. Aktivierungsfachfrau/mann HF	8/9
3.4	Fachfrau /Fachmann Hauswirtschaft EFZ	10
3.5	Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker EBA	11
3.6	Koch / Köchin EFZ	12
3.7	Küchenangestellter /Küchenangestellte EBA	13
3.8	Diätkoch / Diätköchin EFZ	14
4.	Strukturen	15
4.1	Auszubildende	15
4.2	Berufsbildungsverantwortliche Person	15
4.3	Berufsbildner/in/Praxisverantwortliche	15
4.4	Berufsschulen	16
5.	Ausbildungsgespräche	16
5.1	Einführungsgespräch	16
5.2	Probezeitgespräche	16
5.3	Zwischengespräche	16
5.4	Qualifikationsgespräche	16
6.	Dokumentation	17
7.	Kompetenzen	17
8.	Ausbildungspartner	17
9.	Inkraftsetzung des Ausbildungskonzepts	17

1. Ausgangslage

Das Seniorenzentrum Oberburg wird nach modernsten Richtlinien geführt und bietet den Bewohnerinnen und Bewohnern ein schönes Zuhause gemäss dem Motto „Im Ämmitau daheim“. Die Pflege und Betreuung im Seniorenzentrum richtet sich nach den individuellen Bedürfnissen und den jeweiligen Ressourcen der Bewohnerinnen und Bewohner. Der Vorteil unserer Institution liegt in unseren überschaubaren Strukturen. Wir sind gross genug, um professionelle Pflege und Betreuung bieten zu können, aber auch klein genug, um persönliche Beziehungen und ein familiäres Miteinander zu pflegen. Das sind unsere Bedingungen, damit unsere Bewohnerinnen und Bewohner sich geborgen und bis zu ihrem Lebensende gut aufgehoben fühlen. Um dieses hochgesteckte Ziel jederzeit aufrecht halten zu können, brauchen wir gut ausgebildetes Fachpersonal in allen Bereichen unseres Seniorenzentrums. Aus diesem Grund ist uns die Ausbildung von Auszubildenden in all unseren Bereichen wichtig.

Ziel dieses Ausbildungskonzeptes ist es, einen Überblick über das Ausbildungsangebot in den Bereichen Pflege, Aktivierung, Hotellerie und Küche, unser Bildungsverständnis und über die Umsetzungsstrukturen der einzelnen Ausbildungen zu geben.

2. Bildungsverständnis

Wir fördern die berufliche Handlungskompetenz (Sozial-, Fach-, Methoden- und Selbstkompetenz) der Auszubildenden. Erfolgreiches berufliches Handeln bedarf aller Kompetenzen. Diese entwickeln sich vor allem in der Berufspraxis und zeigen sich in konkreten, begründeten Handlungen.

Unsere Auszubildenden werden von qualifizierten Fachpersonen begleitet, die gemäss Berufsbildungsverordnung oder entsprechenden Angaben des Berufsverbandes arbeiten.

Wir vernetzen Theorie und Praxis und messen dem einen erheblichen Stellenwert bei. Durch unterschiedliche Massnahmen fördern wir in jeder Ausbildung diese Vernetzung.

3. Ausbildungen

Im Seniorenzentrum Oberburg bilden wir folgende Fachleute aus:

Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ

Assistent / Assistentin Gesundheit und Soziales EBA

Dipl. Aktivierungsfachfrau / Aktivierungsfachmann HF

Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerin EBA

Koch / Köchin EFZ

Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

Diätkoch / Diätköchin EFZ

3.1 Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre / (2 Jahre verkürzte Ausbildung)
Abschluss	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ
Titel	Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ
Berufsschule	Berufsschule Langenthal
Verantwortlicher Ausbilder	Seniorenzentrum Oberburg
Überbetriebliche Kurse	werden durch die Oda Bern (Organisation der Arbeitswelt Gesundheit) angeboten
Option	Verkürzte Ausbildung mit definierter Vorbildung möglich

Berufsbild:

Die Fachfrau/der Fachmann Gesundheit (FaGe) arbeiten in Spitälern, Alters-, Pflege- und Behindertenheimen, bei der Spitex, in psychiatrischen Kliniken und Rehabilitationszentren.

Sie pflegen, betreuen und begleiten Personen jeden Alters und führen anhand ihres Kompetenzbereiches medizinaltechnische Verrichtungen aus.

Sie gestalten mit den Bewohnerinnen und Bewohner den Alltag.

Die Fachfrau/der Fachmann Gesundheit erbringt administrative und logistische Dienstleistungen und stellt die Schnittstelle zu den verschiedenen Dienstleistungsbereichen sicher.

Voraussetzung für die Lehre:

- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Einfühlungsvermögen, wertschätzende Grundhaltung und Freude an der Kommunikation
- Aufmerksamkeit und Sorgfalt
- Flexibilität und Organisationstalent
- gute Deutschkenntnisse in Schrift und Sprache
- Verantwortungsbewusstsein
- Teamplayer
- körperliche und psychische Belastbarkeit

(Gesundheitsberufe-Bern)

3.2 Assistent / Assistentin Gesundheit und Soziales EBA

Start	Jährlich im August
Dauer	2 Jahre
Abschluss	Eidgenössischen Berufsattest EBA
Titel	Assistentin/Assistent Gesundheit und Soziales EBA
Verantwortlicher Ausbilder	Seniorenzentrum Oberburg
Berufsschule	Berufsfachschule Langenthal
Überbetriebliche Kurse	werden durch die Oda Bern (Organisation der Arbeitswelt Gesundheit) angeboten

Berufsbild:

Die Fachfrau/der Fachmann Assistentin/ Assistent Gesundheit (AGS) arbeiten in Spitälern, Alters-, Pflege- und Behindertenheimen, bei der Spitex, in psychiatrischen Kliniken und Rehabilitationszentren.

Sie pflegen, betreuen und begleiten Bewohnerinnen und Bewohner jeden Alters anhand ihres Kompetenzbereiches.

Wirken unterstützend im Haushalt mit.

Sie gestalten mit den Bewohnerinnen und Bewohner den Alltag.

Wirken bei der Administration, Logistik und Arbeitsorganisation mit.

Voraussetzung für die Lehre:

- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Flair für praktische Arbeit
- sorgfältiges Arbeiten
- Freude am Umgang mit Menschen
- körperliche Gesundheit und Belastbarkeit
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- verständlicher mündlicher und schriftlicher Ausdruck in deutscher Sprache

(Gesundheitsberufe-Bern)

3.3 Dipl. Aktivierungsfachfrau/Mann HF

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre
Abschluss	Diplom
Titel	Diplomierte Aktivierungsfachfrau/ Aktivierungsfachmann HF
Berufsschule	Medi/ Zentrum für medizinische Bildung Aktivierung
Verantwortlicher Ausbilder	Medi/ Zentrum für medizinische Bildung Leiterin Aktivierung

Berufsbild:

„Die Aktivierungsfachleute HF tragen dazu bei, die Lebensqualität von kranken oder behinderten Erwachsenen sowie Betagten in Heimen und Kliniken zu verbessern, indem sie die körperlichen, geistigen und sozialen Fähigkeiten dieser Menschen gezielt unterstützen, erhalten und fördern. Dazu informieren sie sich zunächst über die Klientin, den Klienten. Je nach Krankheit oder Behinderung, vorhandenen Interessen und Möglichkeiten gestalten sie die Therapien und wählen die entsprechenden therapeutischen Mittel: musische, kognitive, gestalterische, lebenspraktische oder gesellige Aktivitäten, wie zum Beispiel gemeinsames Kochen oder Musizieren. Die Aktivierungsfachfrauen/männer HF geben Einzelpersonen und Gruppen die Gelegenheit, ihre Interessen einzubringen und so viel wie möglich selbständig zu entscheiden. Die Klientinnen und Klienten sollen Abwechslung, Kontakte und Gemeinschaft erleben und Orientierung im Sinne einer Tages- und Wochenstruktur erhalten.“

Die aktivierungstherapeutische Arbeit ist Teil der gesamten Betreuung und Begleitung. Sie kommt in Zusammenarbeit und als Ergänzung zu den pflegerischen, betreuenden und anderen therapeutischen Massnahmen wirkungsvoll zum Tragen. Die Kommunikation mit den Fachleuten verschiedenster Bereiche ist deshalb ein wichtiger Bestandteil des Berufes.

Die wichtigsten Aufgaben und Kompetenzen sind:

- Aktivierende Alltagsgestaltung (inkl. Integrierte Aktivierung auf den Wohngruppen)
- Aktivierungstherapeutische Arbeit mit Einzelpersonen und Gruppen
- Organisation von aktivierender Alltagsgestaltung
- Planen, koordinieren und organisieren von kulturellen Veranstaltungen, Ausflügen und Festen
- Beziehungsgestaltung, Kommunikation mit den Klienten
- Begleiten von freiwilligen Mitarbeitenden
- Erstellen und publizieren von Tages-, Wochen-, Monatspläne, Flyer für Aktivitäten
- Berufsentwicklung, Wissensmanagement
- Führung und Konzeption des Bereichs Aktivierung“

(Berufsbild SVAT Schweizerischer Verband der Aktivierungsfachfrauen / männer HF)

3.4 Fachfrau / -mann Hauswirtschaft EFZ

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre
Abschluss	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
Titel	Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft
Berufsschule	BFF Bern 1 Tag pro Woche
Überbetriebliche Kurse	4 Tage pro Lehrjahr
Verantwortlicher Ausbilder	Leiterin Hotellerie

Berufsbild:

Die Fachfrau Hauswirtschaft / der Fachmann Hauswirtschaft organisiert und erledigt alle hauswirtschaftlichen Arbeiten in einem Grossbetrieb.

Darunter fallen folgende Tätigkeiten:

Begegnung mit Menschen: Teamarbeit, Kontakt zu BewohnerInnen-und Bewohner
Einfühlungsvermögen und Geduld, Diskretion

Küche und Abwaschküche: Zubereiten einfacher Gerichte, Anrichten von Mahlzeiten,
Tätigkeiten in der industriellen Abwaschküche

Service: Organisation und Mithilfe von Anlässen, Tische festlich aufdecken, Service

Wäscheversorgung: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf, wie Sortieren der
Schmutzwäsche, waschen, trocknen, bügeln, falten. Verteilen der sauberen Wäsche.

Reinigung: Organisation und Ausführung der Unterhaltsreinigung, der Grundreinigung
und Spezialreinigungen und das Einhalten von Hygienerichtlinien.

Räume einrichten: Blumen-und Pflanzenpflege, Räume gestalten, Ordnung halten.

Instruktionen: Anleiten fachfremder Personen, Arbeitsprozesse erfassen und aufzeigen.

Administration: Einfache Büroarbeiten, Bestellwesen, Material bewirtschaften,
Lagerhaltung, Briefe verfassen, Abrechnungen erstellen.

3.5 Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker EBA

Start	Jährlich im August
Dauer	2 Jahre
Abschluss	Eidgenössisches Berufsattest
Titel	Hauswirtschaftspraktikerin Hauswirtschaftspraktiker EBA
Berufsschule	BFF Bern 1 Tag pro Woche
Überbetriebliche Kurse	4 Tage pro Lehrjahr
Verantwortlicher Ausbildner	Leiterin Hotellerie

Berufsbild:

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker tragen Mitverantwortung für das reibungslose Funktionieren des hauswirtschaftlichen Teils eines Grossbetriebes.

Darunter fallen folgende Tätigkeiten:

Begegnung mit Menschen: Kontakt mit Menschen, Einfühlungsvermögen und Geduld, Diskretion.

Küche und Abwaschküche: Mithilfe beim Zubereiten einfacher Gerichte, anrichten von Mahlzeiten, Tätigkeiten in der Abwaschküche.

Service: Mithilfe bei Anlässen, Tische festliche dekorieren, Mithilfe im Service.

Wäscheversorgung: Mitarbeit im Team der Wäscherei, waschen, trocknen, bügeln, falten, verteilen der sauberen Wäsche

Reinigung: Ausführen von Reinigungsarbeiten in der Unterhaltsreinigung, der Grundreinigung und Spezialreinigungen. Einhalten der Hygienerichtlinien.

Räume einrichten: Blumenpflege, Räume gestalten, Ordnung halten.

Administration: Kopieren, Botengänge, Bestellungen

3.6 Köchin / Koch EFZ

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre
Abschluss	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
Titel	Koch / Köchin EFZ
Berufsschule	Bildungszentrum Emme, Burgdorf
Überbetriebliche Kurse	4 Tage pro Lehrjahr
Verantwortlicher Ausbilder	Leiter Küche

Berufsbild:

Koch und Köchinnen EFZ bereiten Lebensmittel auf unterschiedlichste Weisen zu. In diesem Sinne sind sie Entremétiers (für Beilagen), Gardemangers (für kalte Platten), Rôtisseurs (für Grilladen), Sauciers (für Fleisch und Saucen) oder Pâtissiers (für Desserts) in einem.

Sie kochen, dämpfen, schmoren, gratinieren, sautieren oder pochieren alle Arten von Speisen zu Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Desserts oder kalten Platten. Köche und Köchinnen sorgen für eine schonende und schmackhafte Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst und Süßspeisen etc. und richten die Teller kreativ an.

Stets halten sie sich an die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und der Hygienevorschriften.

Sie verfügen über ausserordentliche Kenntnisse im Bezug auf Nahrungsmittel, deren Nährstoffgehalt sowie deren Lagerhaltung.

Sie verfügen über Grundkenntnisse der verschiedenen Ernährungsformen und beherrschen die Menükalkulation.

Die klare Verteilung der Aufgaben im Team ist wichtig. Daher benötigt es genau festgelegte Abläufe. Die Köchin und der Koch beherrschen ihre Aufgaben, kennen die Abläufe und arbeiten eng mit dem Service zusammen.

3.7 Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA

Start	Jährlich im August
Dauer	2 Jahre
Abschluss	Eidgenössisches Berufsattest
Titel	Küchenangestellte /Küchenangestellter EBA
Berufsschule	Bildungszentrum Emme, Burgdorf
Überbetriebliche Kurse	4 Tage pro Lehrjahr
Verantwortlicher Ausbildner	Leiter Küche

Berufsbild:

Die Küchenangestellten EBA unterstützen Koch und Köchin in der Küche tatkräftig. Sie bereiten die Zutaten für die verschiedenen Speisen vor. Je nach Betrieb übernehmen sie unterschiedliche Zubereitungen. Für die «kalte Küche» bereiten sie z.B. Salate, Vorspeisen, Cocktails oder verschiedene Desserts zu und richten sie an. In der «warmen Küche» kochen sie z.B. Suppen, Teigwaren, Reis, Kartoffeln, Gemüse, Saucen oder sie übernehmen das Zubereiten von Fleisch, Geflügel oder Fisch. Während den Essenszeiten herrscht in der Küche Hochbetrieb, alles muss schnell erledigt sein, damit der Gast sein Essen rasch erhalten. Küchenangestellte arbeiten gemäss Anweisung des Küchenchefs zügig und selbständig.

Küchenangestellte sorgen in der Küche auch für Ordnung und Sauberkeit. Sie reinigen Maschinen und Geräte genauso wie Messer, Schneidebretter und andere Utensilien. Lebensmittel bewahren sie fachgerecht auf.

Stets halten sie sich an die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und der Hygienevorschriften

3.8 Diätköchin /Diätkoch EFZ

Start	Jährlich im August
Dauer	1 Jahr
Abschluss	Eidgen. Dipl. Diätkoch/in
Titel	Zusatz zur Köchin/Koch EFZ
Berufsschule	GIBB Bern-Bümpliz
Überbetriebliche Kurse	4 Tage pro Lehrjahr (freiwillig)
Verantwortlicher Ausbildner	Leiter Küche

Berufsbild:

Diätkoch und Diätköchin erarbeiten aufgrund ärztlicher Verordnung Menüpläne und Rezepte. Sie sind für die Nährstoffberechnungen verantwortlich. Im Zentrum ihres Aufgabenbereichs steht das Wohlbefinden der Heimbewohnerinnen/-bewohner. Sie bereiten die Speisen verschiedenster Ernährungstherapien zu, beispielsweise bei Diabetes, Essstörungen, Herz- und Kreislauferkrankungen, Lebensmittelallergien, Magen-, Darm-, Leber- und Bauchspeicheldrüsen-Erkrankungen, Mangelernährung. Sie überwachen die Essensausgabe. Stets halten sie sich an die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und der Hygienevorschriften. Im Pflegeheim, wo keine Ernährungsberaterin angestellt ist, haben sie direkten Kontakt zur Pflege.

4. Strukturen

4.1 Auszubildende

Die Auszubildenden/Studierenden sind für ihren Lernprozess und ihre Lerndokumentation verantwortlich. Sie melden ihre Bedürfnisse für das Üben von Fertigkeiten an und arbeiten aktiv auf ihre Ausbildungsziele hin. Sie halten die Kompetenzen ein, zeigen Engagement für ihre Ausbildung und arbeiten konstruktiv mit anderen Mitarbeitenden zusammen.

4.2 Berufsbildungsverantwortliche / Praxisverantwortliche

Jeder Bereich hat seine eigene Berufsbildungsverantwortliche / Praxisverantwortliche, welche die fachliche Qualität der Ausbildung sicherstellt und die Berufsbildnerin bei der summativen und formativen Beurteilung der Auszubildenden unterstützt. Sie ist zuständig für die Rekrutierung und Selektion der Auszubildenden und für die gesamte Organisation und Koordination der Ausbildung. Die Berufsbildungsverantwortliche / Praxisverantwortliche vertritt die Ausbildung innerhalb und ausserhalb des Betriebs. Zu ihren Aufgaben zählen die Entwicklung und Überarbeitung der Ausbildungsinstrumenten und –strukturen sowie die fachliche Führung der Berufsbildnerinnen.

4.3 BerufsbildnerIn / Praxisverantwortliche

Die BerufsbildnerIn des Bereichs Pflege und Hotellerie muss das Fähigkeitszeugnis des entsprechenden Berufes sowie zwei Jahre Praxis vorweisen und nach Möglichkeit die Berufsbildnerausbildung absolviert haben, damit sie die Auszubildenden begleiten kann. Die Praxisverantwortliche für die Studierenden der Aktivierung ist diplomierte Aktivierungsfachfrau / Mann HF mit mindestens drei Jahren Berufserfahrung.

Folgende Aufgaben gehören zur Begleitung der Auszubildenden/Studierenden

- Erstellen eines Zeit- und Ausbildungsplanes für den Lernort Praxis
- Verantwortung für die Umsetzung des Ausbildungskonzeptes und die Gestaltung des individuellen Lern- und Bildungsprozesses
- Unterstützung der Lernenden/Studierenden bei der Arbeit mit individuellen organisationsspezifischen Lernzielen und den geforderten Kompetenzen der Schulen
- Durchführung von regelmässigen Ausbildungsgesprächen
- Durchführung von Qualifikationen mit den Auszubildenden/Studierenden
- Die Vertretung bei Abwesenheit der BerufsbildnerIn / Praxisverantwortlichen muss geregelt werden

Im Weiteren gelten die Vorgaben der entsprechenden Berufsbildungsverordnungen.

4.4 Berufsschulen

Die Berufsbildungsverantwortliche / Praxisverantwortliche ist verantwortlich für einen guten Informationsaustausch mit den Berufsschulen.

Bei den Aktivierungsfachleuten wird ein Wechsel der Praxisverantwortlichen Person mit der Schule abgesprochen.

Die Auszubildenden werden angehalten, ihre Leistungen in der Schule dem Betrieb transparent zu machen.

Während der HF Ausbildung wirkt die Praxisverantwortliche bei Qualifikationen und Promotion mit.

5. Ausbildungsgespräche

5.1 Einführungsgespräch

Die Auszubildenden erhalten bei Ausbildungsbeginn ein Einführungsgespräch, bei dem gegenseitige Erwartungen, Lernen in der Praxis, Ausbildungsinhalte, Ziele und die Organisation des Betriebes besprochen werden.

5.2 Probezeitgespräche

Zwischen der Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen und der/dem Auszubildenden wird nach ca. 10 Wochen ein Probezeitgespräch geführt. Die Leistungen und die Teamfähigkeit werden besprochen, um anschliessend das definitive Lehrverhältnis zu bestätigen.

5.3 Zwischengespräche

Zwischengespräche mit der Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen Person finden laufend statt. Sie können aber auch konkret vereinbart werden, wenn diese von der Berufsbildnerin oder dem/der Auszubildenden gewünscht werden, sie dienen einer Reflexion des Lernprozesses und der Zielerreichung.

5.4 Qualifikationsgespräche

Bei der Ausbildung zur Aktivierung:

Qualifikationsgespräche finden gemäss den curricularen Vorgaben statt und werden durch die Berufsbildnerin in Zusammenarbeit mit der bildungsverantwortlichen Person geplant und durchgeführt. Beim Qualifikationsgespräch wird von den Auszubildenden ein Feedback eingeholt.

In den übrigen Bereichen:

In den übrigen Bereichen wird pro Semester ein Bildungsbericht durchgeführt. Bei der Ausbildung zur Fachfrau / Fachmann Gesundheit und zur Assistentin / Assistent Gesundheit und Soziales wird zusätzlich pro Semester ein Kompetenznachweis eingereicht an OdA Gesundheit Bern.

6. Dokumentation

Die Auszubildenden orientieren sich an den von der Schule vorgegebenen Bildungsplänen.

7. Kompetenzen

Die Auszubildenden bringen aus der Schule und aus dem 3. Lernort theoretisches und praktisches Wissen an den Ausbildungsort mit. Im konkreten Arbeitsumfeld können sie so ihre beruflichen Handlungskompetenzen trainieren und festlegen. Wann welche Aufgaben an sie übertragen werden können liegt immer in der Verantwortung der Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen.

8. Ausbildungspartner

Das Seniorenzentrum Oberburg arbeitet mit verschiedenen Ausbildungsorganisationen zusammen:

- Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule Bern / Langenthal
- Zentrum für medizinische Berufsbildung Bern; medi
- OdA Hauswirtschaft Bern
- GIBB Bern
- OdA Gesundheit Bern
- Bildungszentrum Emme

9. Inkraftsetzung des Ausbildungskonzepts

Genehmigt an der Bereichsleitersitzung vom 6. Dezember 2016.
Informiert an der Stiftungsratssitzung vom 30. November 2016.

Das Ausbildungskonzept tritt auf den 1. November 2016 in Kraft.

Quelle: Das Ausbildungskonzept wurde in Anlehnung an das Ausbildungskonzept des Alterszentrums Viktoria entwickelt.