

**DU HAST SUPERKRÄFTE?
Wir haben
Lehrstellen!**



Ausbildung zur Fachperson Gesundheit EFZ

Deine Aufgaben:



- Individuelle Pflege und Betreuung von Bewohnenden in allgemein sowie in anspruchsvollen Situationen
- Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung
- Ausführen medizinaltechnischer Verrichtungen (Blutdruck messen, Blutentnahmen durchführen, Medikamente richten, etc.)
- Fördern und Erhalten von Gesundheit und Hygiene
- Gestalten des Alltags
- Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben
- Durchführen und Koordinieren administrativer und logistischer Aufgaben

Wir erwarten:



- Freude am Umgang mit Menschen
- Einfühlungsvermögen und wertschätzende Grundhaltung
- Freude an der Kommunikation
- Sorgfältige Arbeitsweise und eine gute Beobachtungsgabe
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Abgeschlossene Volksschule mit guten Leistungen
- Durchgeführte Schnupperlehre bei uns im Haus VIVA von 2-3 Tagen

Wir bieten dir:



- Zuverlässige und persönliche Begleitung durch das Team, die Berufsbildner/innen und die Ausbildungsverantwortliche Person
- Arbeiten in einem motivierten, professionellen Team, welches geprägt ist von Transparenz und gegenseitigem Respekt
- Praktikum in einer hausärztlichen Praxis
- Externes Wunschpraktikum
- Hausinterne Einsichtstage in diversen Bereichen
- Moderne Infrastruktur und zeitgemäßes Arbeitsumfeld
- Jährlicher Ausbildungsausflug
- Vergünstigte Mittagsmenüs sowie Beteiligung an aufkommenden Spesen (Halbtax, Fachliteratur etc.)



- Weitere Informationen erhältst du von unserer Ausbildungsverantwortlichen Person, Christian Hermann, Telefon 071 757 04 04

Ausbildung zur/zum Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA

Deine Aufgaben:



- Individuelle Pflege und Betreuung von Bewohnenden
- Unterstützung des Pflegefachpersonals in dessen Aufgaben
- Menschen in ihrem letzten Lebensabschnitt begleiten
- Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung
- Zusammenarbeit mit internen und externen Dienstleistungserbringenden
- Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Arbeiten
- Durchführen administrativer und logistischer Aufgaben

Wir erwarten:



- Freude am Umgang mit Menschen
- Einfühlungsvermögen und wertschätzende Grundhaltung
- Verantwortungsbewusstsein
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Abgeschlossene Volksschule
- Durchgeführte Schnupperlehre bei uns im Haus VIVA von 2-3 Tagen

Wir bieten dir:



- Zuverlässige und persönliche Begleitung durch das Team, die Berufsbildner/innen und die Ausbildungsverantwortliche Person
- Arbeiten in einem motivierten, professionellen Team, welches geprägt ist von Transparenz und gegenseitigem Respekt
- Moderne Infrastruktur und zeitgemäßes Arbeitsumfeld
- Vergünstigte Mittagsmenüs sowie Beteiligung an aufkommenden Spesen (Halbtax, Fachliteratur etc.)
- Jährlicher Ausbildungsausflug



- Weitere Informationen erhältst du von unserer Ausbildungsverantwortlichen Person, Christian Hermann, Telefon 071 757 04 04

Ausbildung zur/zum Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Deine Aufgaben:



- Fachgerechtes Reinigen von Bewohnerzimmer und öffentlichen Räumlichkeiten
- Gestaltung einer wohnlichen und einladenden Atmosphäre
- Mitarbeit im Bereich der Ernährung und Verpflegung der Bewohnenden
- Gastronomische Gästebetreuung und Service im öffentlichen Restaurant
- Administrative Unterstützung, Erstellung von Reinigungs- und Einsatzplänen
- Textilreinigung in der hausinternen Lingerie
- Ausführung individueller Nährarbeiten
- Bedürfniserkennung der Bewohnenden

Wir erwarten:



- Freude am Umgang mit Menschen
- Einfühlungsvermögen und wertschätzende Grundhaltung
- Freude an der Kommunikation
- Genauigkeit und gute Auffassungsgabe
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Abgeschlossene Volksschule mit guten Leistungen
- Durchgeführte Schnupperlehre bei uns im Haus VIVA von 2-3 Tagen

Wir bieten dir:



- Eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe
- Zuverlässige und persönliche Begleitung durch das Team, die Berufsbildner/innen und die Ausbildungsverantwortliche Person
- Arbeiten in einem motivierten, professionellen Team, welches geprägt ist von Transparenz und gegenseitigem Respekt
- Hausinterne Einsichtstage in diversen Bereichen
- Moderne Infrastruktur und zeitgemäßes Arbeitsumfeld
- Jährlicher Ausbildungsausflug
- Vergünstigte Mittagsmenüs sowie Beteiligung an aufkommenden Spesen (Ostwind Firmenabo, Fachliteratur etc.)



- Weitere Informationen erhältst du von unserer Leitung Hauswirtschaft, Judith Hasler, judith.hasler@hausviva.ch, Telefon 071 757 04 04

Ausbildung zur/zum Koch/Köchin EFZ

Deine Aufgaben:



- Zubereitung raffinierter, abwechslungsreicher Morgen-, Mittags- und Abendmahlzeiten für unsere Bewohnenden. In unserem öffentlichen Restaurant unterstützt du das Gastronomieteam in der Zubereitung, Planung und Koordination von abwechslungsreichen Mittagsmenüs für Angehörige und externe Gäste. Ebenso kochst du in unserer Küche für das Regionalgefängnis Altstätten sowie für die Kunden des Pro Senectute Mahlzeitendienstes. Zudem sind wir gerne Gastgeber von Vereins- und Familienanlässen in unseren gemütlichen Räumlichkeiten.

Wir erwarten:



- Freude am Umgang mit Lebensmittel
- Kreativität und Experimentierfreude
- Gute Auffassungsgabe
- Geschickte Hände und eine sorgfältige Arbeitsweise
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Gäste- und teamorientierte Persönlichkeit
- Abgeschlossene Volksschule mit guten Leistungen
- Durchgeführte Schnupperlehre bei uns im Haus VIVA von 2-3 Tagen

Wir bieten dir:



- Eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe
- Zuverlässige und persönliche Betreuung durch das Team, die Berufsbildner/innen und die Ausbildungsverantwortliche Person
- Arbeiten in einem motivierten, professionellen Team, welches geprägt ist von Transparenz und gegenseitigem Respekt
- Moderne Infrastruktur und zeitgemäßes Arbeitsumfeld
- Jährlicher Ausbildungsausflug
- Arbeitszeiten zwischen 07.00 Uhr und 19.00 Uhr
- Vergünstigte Mittagsmenüs sowie Beteiligung an aufkommenden Spesen (Halbtax, Fachliteratur etc.)



- Weitere Informationen erhältst du von unserer Leitung Gastronomie, Peter Waldner, Telefon 071 757 04 04

Jetzt VIVA-Luft schnuppern!

Du möchtest einen Einblick in den Berufsalltag gewinnen?
Dann melde dich jetzt über den Online-Schalter auf unserer Webseite für eine Schnupperlehre an.

www.hausviva.ch/online-schalter.ch



Mör freued üs uf di!

