



ALTERSZENTREN ZUG

Willst du mich pflegen?
Für mich kochen?
Mein Multitalent sein?

Entdecke jetzt
spannende und
abwechslungs-
reiche Berufe!



www.alterszentrenzug.ch

Entdecke jetzt spannende und abwechslungsreiche Berufe in unseren drei Alterszentren in der Stadt Zug!



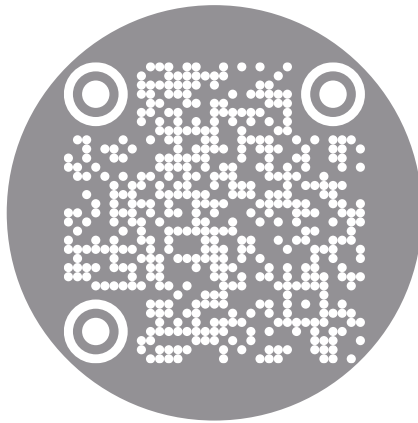
«Willst du mich pflegen?»

Langzeitpflege

- Assistentin/Assistent
Gesundheit und Soziales EBA
- Fachfrau/Fachmann
Gesundheit EFZ
- Dipl. Pflegefachfrau/
Pflegefachmann HF



«Willst du
Multitalent?»



Küche

- Küchenangestellte/
Küchenangestellter EBA
- Köchin/Koch EFZ

«Willst du für mich kochen?»



«Du mein
nt sein?»



Hauswirtschaft

- Praktikerin/Praktiker
Hotellerie-Hauswirtschaft EBA
- Fachfrau/-mann
Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Alterszentren Zug – ein attraktiver Ausbildungsbetrieb

Die Stiftung Alterszentren Zug betreibt die Alterszentren Frauensteinmatt, Herti und Neustadt. Unser wichtigster Erfolgsfaktor sind motivierte und gut ausgebildete Mitarbeitende. Sie setzen sich tagtäglich für die Betreuung und das Wohlbefinden unserer Bewohnerinnen und Bewohner ein. Und sie machen uns zu dem, was wir sind: ein verlässlicher Partner für das Wohnen, die Betreuung und die Pflege im Alter.

Gemeinsam geben wir unser Bestes, damit betagte Menschen so lange als möglich ein selbstbestimmtes, aktives Leben führen können.



Dein Ausbildungsort

In unseren drei modernen Alterszentren in der Stadt Zug bilden wir Lernende in den Bereichen Pflege, Hauswirtschaft, Gastronomie sowie Studierende zur Pflegefachfrau/zum Pflegefachmann HF aus.

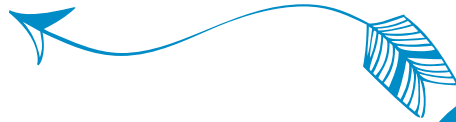
Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und fördern die Selbstverantwortung unserer Lernenden. Individuelles Lernen und berufliche Sozialisation haben bei uns einen hohen Stellenwert.

Es ist uns ein grosses Anliegen, unsere Lernenden und Studierenden während ihrer Ausbildung zu begleiten. Pädagogisch geschulte Fachpersonen gestalten gemeinsam mit den Lernenden die Ausbildung entsprechend der gesetzlichen Rahmenbedingungen.



Jetzt bewerben:
bewerbung@alterszentrenzug.ch

Das sind unsere Vorzüge



Zentrale Lage

Du erreichst unsere drei Zentren rasch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Ausbildungsspezifische Trainings und Workshops

- Lernerfolgstraining im 1. Semester
- Prüfungsvorbereitung im 5. Semester
- Interne Weiterbildungen
- Förderung der Jugendgesundheit

Ferien

- 5 Wochen bezahlte Ferien
- Jugendlurlaub (bis 25. Lebensjahr)

Bezahlte Feiertage

Neujahr, Berchtoldstag, Karfreitag, Ostermontag, Pfingstmontag, Aufahrt, Fronleichnam, 1. August, Maria Himmelfahrt, Allerheiligen, Maria Empfängnis, 24. Dezember (Nachmittag), Weihnachtstag, Stephanstag, Silvester (Nachmittag)

Weitere Leistungen

- Znüni und Mineralwasser gratis
- Vergünstigtes Verpflegungsangebot
- Beteiligung am Zuger Job-Abo der ZVB
- Verbilligung für REKA-Checks
- Kostenübernahme des Halbtaxabonnements der SBB

Diese Kosten übernehmen wir

EFZ- und EBA-Ausbildung

- Schulbücher, digitale Lehrmittel
- Kosten des überbetrieblichen Unterrichts, inkl. Verpflegung und Reisespesen
- Kopierkosten der Berufsschule

HF-Studium

- Schulgebühren
- Kosten des Unterrichts im Lernbereich Training und Transfer





Assistentin / Assistent Gesundheit und Soziales EBA

Unterstützt du gerne Menschen verschiedener Altersgruppen im Alltag bei der Körperpflege, beim Kleiden, Essen und Trinken? Möchtest du die Menschen in deine Kreativität einbeziehen? Wünschst du dir eine vielseitige, wertvolle Arbeit und übernimmst du gerne Verantwortung für die an dich delegierten Aufgaben? Arbeitest du gerne im Team? Dann bist du bereit für eine Herausforderung im Bereich Pflege und Betreuung und für die Lehre zur Assistentin/ zum Assistenten Gesundheit und Soziales EBA.

Das sind deine Aufgaben

Du lernst während deiner Ausbildung, die Bewohnerinnen und Bewohner im Alterszentrum in ihrem Alltag zu betreuen, zu begleiten und zu pflegen. Du unterstützt sie bei der Körperpflege, beim Essen oder bei der Ausübung ihrer Interessen. Dabei stehen das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bewohne-

rinnen und Bewohner im Vordergrund. Neben medizinaltechnischen Verrichtungen wie Messen des Blutdrucks gehören auch hauswirtschaftliche, administrative und logistische Aufgaben zu deinem Berufsalltag.

Ausbildungsorganisation

Die schulische Ausbildung findet an einem Tag pro Woche an einer Berufsschule statt. Zusätzlich werden überbetriebliche Kurse angeboten. Im Betrieb finden regelmässig Lerntage statt. Während der Ausbildung arbeitest du auf verschiedenen Abteilungen mit unter-

schiedlichen Schwerpunkten mit. Innerhalb des Betriebes bekommst du die Gelegenheit, Einblicke in andere Bereiche zu erlangen. Das fördert dein Verständnis für interne Abläufe und für die Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen.

Das bringst du mit

- Abgeschlossene obligatorische Schule (Realschule, Werkklasse)
- Nachweis eines Schnupperpraktikums im Beruf
- Freude und Feingefühl im Umgang mit Menschen jeden Alters
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Motivation und Power für die Ausbildung

Gut zu wissen

Dauer

- 2 Jahre

Zukunftsperspektive

- Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ
- Fachfrau/Fachmann Betreuung EFZ





Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ

Bist du gerne im Austausch mit Menschen verschiedener Altersgruppen? Wünschst du dir eine vielseitige Arbeit und übernimmst du gerne Verantwortung für dein Handeln? Arbeitest du gerne im Team? Dann bist du bereit für eine Herausforderung im Bereich Pflege und Betreuung – und für die Ausbildung zur Fachfrau/ zum Fachmann Gesundheit.



Das sind deine Aufgaben

Du lernst während deiner Ausbildung, die Bewohnerinnen und Bewohner im Alterszentrum in ihrem Alltag zu betreuen, zu begleiten und zu pflegen. Du unterstützt sie bei der Körperpflege, beim Essen oder bei der Ausübung ihrer Interessen. Dabei stehen das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Be-

wohnenden im Vordergrund. Neben medizinisch-technischen Verrichtungen wie Verbandwechsel, Messen des Blutdrucks oder Verabreichen der Medikamente gehören auch hauswirtschaftliche, administrative und logistische Aufgaben zu deinem Berufsalltag.

Ausbildungsorganisation

Die schulische Ausbildung findet an ein bis zwei Tagen pro Woche an einer Berufsschule statt. Zusätzlich werden überbetriebliche Kurse angeboten. Bei guten schulischen Leistungen besteht zudem die Möglichkeit, die Berufsmaturität zu erwerben. Im Betrieb finden regelmässige Lerntage statt. Während der Ausbildung

arbeitest du auf verschiedenen Abteilungen mit unterschiedlichen Schwerpunkten mit. Innerhalb des Betriebes bekommst du die Gelegenheit, Einblicke in andere Bereiche zu erlangen. Das fördert dein Verständnis für interne Abläufe und für die Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen.

Das bringst du mit

- Abgeschlossene obligatorische Schule (Real-, Sekundarschule)
- Nachweis eines Schnupperpraktikums im Beruf
- Freude und Feingefühl im Umgang mit Menschen jeden Alters
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Motivation und Power für die Ausbildung

• Gut zu wissen

Dauer

- 3 Jahre
- 2 Jahre für die verkürzte Lehre ab dem Alter von 22 Jahren und mit 2 Jahren Pflegeererfahrung

Zukunftsperspektive

- Berufsprüfungen/
Höhere Fachprüfungen
- Höhere Fachschule/
Fachhochschule



Dipl. Pflegefachfrau / Pflegefachmann HF

Du übernimmst gerne Verantwortung für den pflegerischen Prozess? Du möchtest für die Bewohnenden, die Angehörigen und das multidisziplinäre Team zentrale Ansprechperson sein? Themen wie Gesundheitsförderung, Prävention und Qualitätssicherung sind dir ein grosses Anliegen? Du bist interessiert an pflegewissenschaftlichen Themen und möchtest einen Beitrag zur Verbesserung der Pflegequalität leisten? Dann ist ein Studium zur Pflegefachfrau/zum Pflegefachmann HF die Herausforderung, die du suchst.

Das sind deine Aufgaben

Du begleitest die Bewohnerinnen und Bewohner vom Heimeintritt bis zum Austritt und lernst, die fachliche Verantwortung für die Planung und Steuerung des gesamten Pflegeprozesses zu übernehmen. Geplante Massnahmen werden gemeinsam im Pflegeteam durchgeführt und auf deren Wirkung und Erfolg hin überprüft. Die Beratung und Begleitung der Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Angehörigen gehören zu deinen Kernaufgaben – in belastenden Situationen stehst du ihnen bei. Zudem bist du für die Planung, Ausführung, Delegation und Überwachung der medizinaltechnischen Aufgaben verantwortlich.

Ausbildungsorganisation

Die Ausbildung findet blockweise an der Schule und in der beruflichen Praxis statt. Zur Ausbildung gehört auch ein Besuch des Lernbereiches Training und Transfer (LTT). Im Betrieb finden regelmässig Lerntage statt. Während der Ausbildung arbeitest du auf verschiedenen Abteilungen mit Schwerpunkt im Bereich «Pflege und Betreuung von Menschen mit Langzeiterkrankungen» mit. Die im Unterricht erlernten Inhalte können im Praktikum mit konkreten Pflegesituationen verknüpft und gefestigt werden.

Das bringst du mit

- Abschluss einer mindestens dreijährigen beruflichen Grundbildung EFZ oder Fachmittelschulabschluss oder gymnasiale Maturität
- Freude und Feingefühl im Umgang mit Menschen jeden Alters
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Ausgeprägte Beobachtungsgabe
- Organisationstalent
- Durchsetzungsvermögen
- Verantwortungsbewusstsein
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Ein hohes Mass an sozialen Kompetenzen und Einfühlungsvermögen

Gut zu wissen

Dauer

- 3 Jahre
- 2 Jahre verkürzt (bei Vorbildung Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ)
- Berufsbegleitend in Teilzeit

Zukunftsperspektive

- Höhere Fachprüfungen/ Fachhochschule
- Fachausbildungen und Weiterbildungen mit unterschiedlichen Schwerpunkten



Hotellerie-Hauswirtschaft

Praktikerin / Praktiker EBA

Fachfrau / Fachmann EFZ

Du wünschst dir einen abwechslungsreichen Berufsalltag? Du hast ein Flair für das Organisieren und Planen und denkst wirtschaftlich? Du bist kontaktfreudig und teamfähig, hast handwerkliches Geschick, praktische Begabung, bist flexibel und kannst gut improvisieren? Dann ist eine Ausbildung in der Hotellerie-Hauswirtschaft genau das Richtige für dich.

Das sind deine Aufgaben

Mitarbeitende der Hotellerie-Hauswirtschaft organisieren und erledigen alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten in unseren Alterszentren. Du führst vielseitige hauswirtschaftliche Tätigkeiten unter Berücksichtigung von ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten selbstständig aus. Zu deinen Aufgabenbereichen gehören Gästebetreuung/Service, Reinigung, Wäscherei, Verpflegung, Einkauf/Lagerhaltung, Blumenpflege/Dekorationen oder administrative Tätigkeiten. Bei der Erledigung deiner Aufgaben setzt du auch dein Wissen über Gesundheit und soziale Zusammenhänge ein. Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit sind wichtige Voraussetzungen. Bei den administrativen Aufgaben kannst du deine Computer-Kenntnisse nutzen.

Das bringst du mit

- Abgeschlossene obligatorische Schule (Real-, Sekundar- oder Bezirksschule)
- Gute Gesundheit, physische und psychische Belastbarkeit
- Nachweis eines Schnupperpraktikums
- Freude an praktischen, hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, Sinn für ökonomische, ökologische und soziale Zusammenhänge
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Motivation und Power für die Ausbildung, Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Ausbildungsorganisation

Die schulische Ausbildung findet an einem Tag pro Woche an einer Berufsschule statt. Zusätzlich werden überbetriebliche Kurse angeboten. Bei guten schulischen Leistungen besteht bei der Ausbildung EFZ zudem die Möglichkeit, die Berufsmaturität zu erwerben. Im Betrieb finden regelmässige Lerntage statt. Die Hotellerie unserer Zentren umfasst die Bereiche Restaurant/Etagendienst, Reinigung, Wäscherei und Küche. Während deiner Ausbildung durchläufst du alle Bereiche und eignest dir die jeweiligen Fachkenntnisse an. Zudem hast du die Gelegenheit, innerhalb des Betriebes sogenannte Seitenwechsel zu absolvieren, die das Verständnis für interne Abläufe und die Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen fördern.

Gut zu wissen

Dauer

- EBA: 2 Jahre
- EFZ: 3 Jahre

Zukunftsperspektiven EBA

- Fachfrau/Fachmann
Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Zukunftsperspektiven EFZ

- Berufsprüfungen/
Höhere Fachprüfungen
- Höhere Fachschule/Fachhochschule



Küche

Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA Köchin / Koch EFZ

Dich faszinieren die Formen, Farben, Beschaffenheit, Gerüche und der Geschmack von Lebensmitteln? Du kreibst gerne leckere Speisen? Magst du Handwerk und kannst dich für moderne Küchentechnik begeistern? Arbeiten im Team und gemeinsam etwas schaffen gefällt dir? Du arbeitest sauber und sorgfältig? Dann ist für dich eine abwechslungsreiche Ausbildung in der Küche die passende Herausforderung.

Das sind deine Aufgaben

Du lernst in deiner Ausbildung den Weg des Produktes von der Warenannahme bis zum Ausschneiden von Getränken und dem Darbieten von Speisen am Tisch der Bewohnenden kennen. Du wirst in die unterschiedlichen Kocharten und Veredelungsmethoden ein-

geführt. Lebensmittelkunde und Ernährungsgrundlagen gehören ebenso zur Ausbildung wie die Menüplanung und -kalkulation. Die Beratung und Information von Bewohnenden runden deine vielfältigen Aufgaben ab.

Ausbildungsorganisation

Die schulische Ausbildung findet an einem Tag pro Woche an einer Berufsschule statt. Zusätzlich werden überbetriebliche Kurse angeboten. Bei guten schulischen Leistungen besteht bei der Ausbildung EFZ zudem die Möglichkeit, die Berufsmaturität zu erwerben. Im Betrieb finden regelmässig Lerntage statt.

Während der Ausbildung arbeitest du in der Küche. Du bekommst dazu die Gelegenheit, im Betrieb in anderen Bereichen Einblicke zu erlangen. Dies fördert das Verständnis für die internen Abläufe und für die Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen. Die Ausbildung wird abgerundet mit einem Einsatz in einem anderen Restaurationsbetrieb.

Das bringst du mit

- Abschluss obligatorische Schule (Real- oder Sekundarschule)
- Gute Gesundheit, physische und psychische Belastbarkeit
- Freude im Umgang mit Lebensmitteln
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Organisationstalent
- Motivation und Power für die Ausbildung
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Gut zu wissen

Dauer

- EBA: 2 Jahre
- EFZ: 3 Jahre

Zukunftsperspektiven EBA

- Köchin/Koch EFZ

Zukunftsperspektive EFZ

- Berufsprüfungen und Höhere Fachprüfungen/Fachhochschule
- Fachausbildungen und Weiterbildungen mit unterschiedlichen Schwerpunkten



ALTERSZENTREN ZUG

Jetzt bewerben:
bewerbung@
alterszentrenzug.ch

Alterszentren Zug

Gotthardstrasse 29
6300 Zug
Telefon 041 769 29 00



Neustadt

Bundesstrasse 4
6300 Zug
Telefon 041 725 38 00



Herti

Hertizentrum 7
6303 Zug
Telefon 041 729 64 64



Frauensteinmatt

Frauensteinmatt 1
6300 Zug
Telefon 041 769 27 27

www.alterszentrenzug.ch