



# Berufe in Senioreneinrichtungen Altenpfleger/in, Koch/Köchin, Betreuungskraft

**Angebotstag:**  
21.02.2019

**Uhrzeit:**  
9:00 bis 13:00 Uhr

## **Beschreibung**

Wir möchten interessierten Schülern und Schülerinnen einen Einblick in die möglichen Berufsfelder einer Senioreneinrichtung geben.

Während des Berufsfelderkundungstages lernen die Schüler und Schülerinnen die Bereiche Betreuung, Pflege, Küche und Service kennen. Vorgestellt werden mögliche Ausbildungsberufe, Inhalte der Ausbildung, Abschlüsse und Verdienstmöglichkeiten in den einzelnen Berufen.

Interessenten und Interessentinnen für die Berufe Altenpfleger/in und Betreuungskraft m/w können uns in normaler Alltagsbekleidung besuchen.

Interessenten und Interessentinnen für die Berufe Koch/Köchin und Servicekraft m/w benötigen saubere Wechselkleidung (60° Grad waschbar), feste Wechselschuhe und eine Infektionsschutzbelehrung vom Gesundheitsamt.

Alle Schüler werden den Tag über mit Speisen und Getränken versorgt.

Wir freuen uns auf zahlreiche interessierte Schüler und Schülerinnen.

## **Veranstaltungsort:**

Stürzstr.33  
52349 Düren

## **Berufsfeld:**

Gesundheit

## **Anzahl Plätze gesamt:**

4

## **Anzahl Plätze noch verfügbar:**

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



## **Gut Köttenich Gruppe**

Aachener Str. 9-11  
52428 Jülich  
DE

## **Unternehmensdarstellung:**

Wir sind eine expandierende, mittelständische Unternehmensgruppe mit über 1000 Beschäftigten. Aktuell betreiben wir neun stationäre Senioreneinrichtungen, drei außerklinische Beatmungspflegen, eine Tagespflege sowie einen ambulanten Pflegedienst.

Unsere Einrichtungen befinden sich in Aldenhoven, Düren, Jülich, Linnich, Neupattern, Alsdorf, Elsdorf und Bad Münstereifel.

Weitere Einrichtungen in Gürzenich, Nörvenich und Königswinter befinden sich im Bau.

Wir bilden in den Berufen Altenpfleger/in und Koch/Köchin neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus.

Wir fördern die Qualifikation unserer haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiter und legen großen Wert auf in- und externe Fort- und Weiterbildungen



4

### Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

### Zusatzinformationen

Wir erwarten Sie um 09.00 Uhr am Empfang unseres Eingangsbereichs und freuen uns auf den Tag mit Ihnen!

unserer Mitarbeiter sowie auf die Ergebnisqualität unserer Arbeit.

Wir führen offene und lebendige Häuser, die sich der Umgebung und dem Gemeinwesen öffnen. Alle unsere Einrichtungen verfügen über ein Restaurant mit hauseigener Küche, in dem sowohl unsere Bewohner und Mitarbeiter sowie auch externe Gäste willkommen sind.

Wir integrieren unsere Bewohner und Bewohnerinnen in einen aktiven und kreativen Alltag, in dem jeder Tag für die Bewohner wertvoll sein soll.

### Unternehmensgröße:

>1000

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen

