

Die Stiftung Dankensberg liegt an ruhig gelegener, wunderschöner Wohnlage mit Blick auf den Hallwilersee. Wir bieten für unsere Region ein individuelles, kompetentes, qualitativ hochstehendes Pflege- und Betreuungsangebot in freundlicher und familiärer Atmosphäre. In unserem Haus leben 54 Bewohnerinnen und Bewohner die leicht bis schwer pflegebedürftig sind. An das Heim grenzen 21 Alterswohnungen, deren Mieter die Möglichkeit haben, unsere Dienstleistung zu beanspruchen.

**Auf den Sommer 2020 verfügen wir über folgende offene Lehrstellen:**

## **Lehrstelle als Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ**

### **Deine Ausbildung**

Während deiner 3-jährigen Ausbildung lernst du die vielfältigen Tätigkeiten in der Hauswirtschaft, der Organisation und Mithilfe bei der Reinigung und Wäscherei kennen. Aufgaben in der Küche, im Speisesaal sowie im Service gehören ebenso zum Berufsbild. Beim Gestalten und Einrichten der Räume kann das kreative Flair ausgelebt werden. Administrative Arbeiten und die freundliche Betreuung der Gäste und Bewohner runden diesen vielseitigen Beruf ab.

### **Dein Profil**

Du hast die Real- oder Sekundarschule erfolgreich abgeschlossen und verfügst über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Hauswirtschaftliche Arbeiten bereiten dir Freude. Dich interessieren organisatorische und planerische Aufgaben. Hygienebewusstsein und Sinn für Ordnung sind für dich eine Selbstverständlichkeit. Du hast Freude am Umgang mit älteren Menschen und freust dich, in einem Team zu arbeiten.

### **Unser Angebot**

Wir bieten dir eine interessante und abwechslungsreiche Lehrzeit in einem motivierten Team und mit einer engagierten Berufsbildnerin.

### **Interessiert?**

Auf deine schriftliche Bewerbung freut sich unsere hauswirtschaftliche Leiterin: Liliane Jost, 062 765 48 68.

**Stiftung Dankensberg, Liliane Jost, Dankensbergstrasse 12, 5712 Beinwil am See**

## **Lehrstelle als Koch EFZ**

### **Deine Ausbildung**

Während deiner 3-jährigen Ausbildung bereitest du warme und kalte Speisen zu. Du lernst, wie man aus hochwertigen saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und dekorativ anrichtet.

### **Dein Profil**

Du hast die Real- oder Sekundarschule erfolgreich abgeschlossen und verfügst über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen gehören zu deinen Fähigkeiten. Du hast eine gute Auffassungsgabe, geschickte Hände, Ordnungssinn, ein ausgeprägtes Hygienebewusstsein und arbeitest gerne für ältere Menschen.

### **Unser Angebot**

Wir bieten dir eine interessante und abwechslungsreiche Lehrzeit in einem motivierten Team und mit einem engagierten Berufsbildner.

### **Interessiert?**

Auf deine schriftliche Bewerbung freut sich der Küchenchef: Daniel Aeschbach, 062 765 48 66.

**Stiftung Dankensberg, Daniel Aeschbach, Dankensbergstrasse 12, 5712 Beinwil am See**