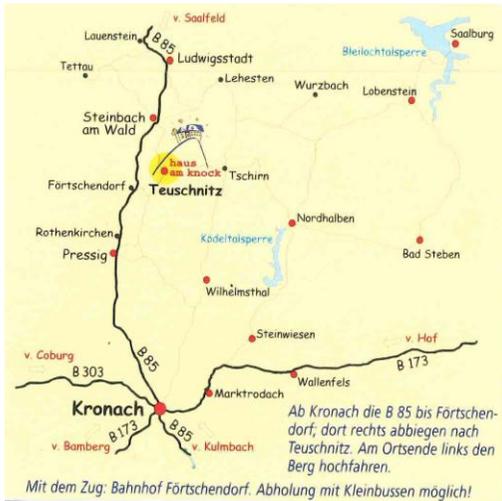


DER KNOCK IM ÜBERBLICK

- ⇒ Das Haus bietet 69 Betten, aufgeteilt in 10 Vierbettzimmer (Dusche und WC auf der Etage), 10 Zweibettzimmer und 9 Einzelzimmer jeweils mit Dusche und WC.
- ⇒ Es stehen 9 Gruppenräume und 1 Saal mit entsprechender technischer Ausstattung zur Verfügung.
- ⇒ Sonstige Räume: Meditationsraum, Speisesaal, Kneipe, Teeküche, Werkraum und einen Raum zum Kicker-, Tischtennis- und Billardspielen.
- ⇒ Außerhalb des Hauses gibt es einen Fußballplatz, ein Volleyballfeld, einen Grillplatz, 2 Zeitplätze und ein Amphitheater.
- ⇒ Das Haus ist behindertengerecht ausgestattet; Parkplätze sind vor dem Haus.
- ⇒ Das Haus bietet allen Gästen Vollverpflegung.



SO GEHT'S ZUM HAUS



Schreibe Deine aussagekräftige Bewerbung

zum Ausbildungsberuf
**ASSISTENTIN/EN FÜR
ERNÄHRUNG UND
VERSORGUNG**

an das

Jugendbildungshaus Am Knock
Dr.-Karl-Braun-Str. 1
96358 Teuschnitz

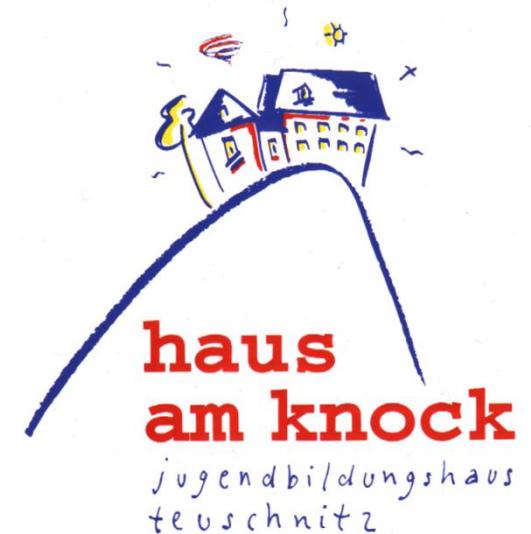
Telefon 09268/91316-0
Telefax 09268/91316-19

e-mail: info@knock.de
Internet: www.knock.de

APPARTMENT

für Auszubildende kann gestellt werden!!!

AUSBILDUNG im



ZUR/M ASSISTENTIN/EN
FÜR

ERNÄHRUNG UND VERSORGUNG

INHALT der Ausbildung zur/m Assistent/in für Ernährung und Versorgung

- ☀ unterstützen und betreuen Personen jeden Alters mit unterschiedlichen Bedürfnissen
- ☀ fachgerechte Verpflegung
- ☀ sachgerechte Haus- und Textilreinigung
- ☀ personenorientierte Betreuung

ARBEITSEINSATZ in:

- ☀ Wohn- und Betreuungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche
- ☀ Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Senioren und Menschen mit Behinderungen
- ☀ Wohngruppen
- ☀ Erholungsheimen, Jugendherbergen, Tagungshäusern und anderen Bildungseinrichtungen
- ☀ Krankenhäusern, Kur- und Rehakliniken
- ☀ Betrieben der Gastronomie und Hotellerie
- ☀ privaten Haushalten



AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

- ☀ versorgen und betreuen von Bewohner/innen, Kunden und Gästen in Groß- und Privathaushalten
- ☀ zubereiten und servieren von Mahlzeiten
- ☀ einkaufen
- ☀ reinigen von Textilien und sauber halten von Räumen
- ☀ die Wünsche der uns anvertrauten Personen berücksichtigen und eigene Ideen z.B. bei der Speisenzubereitung oder Raumgestaltung einbringen

ASSISTENTINNEN/EN

- ☀ planen
- ☀ kontrollieren
- ☀ optimieren

zum Beispiel:

- ☀ Arbeitsabläufe
- ☀ Speisenangebote
- ☀ Reinigungs- und Pflegearbeiten sowie Hygienemaßnahmen



ZUGANGSVORAUSSETZUNG

- ☀ erfüllte Vollzeitschulpflicht

AUSBILDUNGSWEG

(mögliche Änderungen im Gespräch)

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

1. Jahr als Berufsgrundschuljahr
2. und 3. Jahr im Betrieb mit Berufsschule im Blockunterricht in Bayreuth
⇒ Unterbringungsmöglichkeit im Internat der Handwerkskammer

FORTBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

Beste Perspektiven für eine erfolgreiche berufliche Zukunft: Aufbauend auf den Beruf Assistentin/en für Ernährung und Versorgung eröffnen sich viele Aufstiegs- und Spezialisierungsmöglichkeiten, etwa mit der Fortbildung zur/zum:

- ☀ Wirtschaftler/in für den landwirtschaftlichen Haushalt
- ☀ Meister/in in der Hauswirtschaft
- ☀ staatlich geprüfte Familienpfleger/in
- ☀ staatlich geprüfte Dorfhelfer/in
- ☀ geprüfte Fachhauswirtschaftler/in
- ☀ staatlich geprüfte Techniker/in für Ernährung und Hauswirtschaft
- ☀ staatlich geprüften hauswirtschaftlichen bzw. landwirtschaftlich-hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/in
- ☀ Fachlehrer/in für Ernährung und Gestaltung

