

Über die VITA Akademie

Wir sind ein junges und innovatives Bildungsunternehmen mit Hauptsitz in Wittmund im Nordwesten Niedersachsens und weiteren Standorten in Norddeutschland. Unser Schulungsangebot umfasst Aus- und Weiterbildungen für Jobsuchende und Berufstätige.

Information und Beratung

Sie haben noch Fragen?
Sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen!

VITA Akademie GmbH

Alexanderstr. 241
26127 Oldenburg

Antje Hohnholt

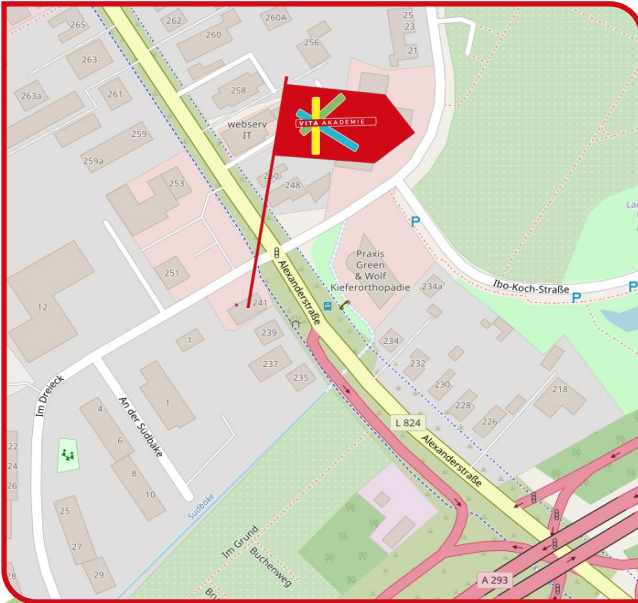
M 0176 - 26591621

antje.hohnholt@vita-akademie.de

Scan mich!



So finden Sie die VITA Akademie in Oldenburg



Neu!

Teilnahme
mit
Bildungs-
gutschein

VITA Akademie GmbH

Helfer in der
Hauswirtschaft

Schwerpunkt ambulante Pflege



Helfer in der Hauswirtschaft

Schwerpunkt ambulante Pflege

Das Bildungsangebot richtet sich an Arbeitssuchende, die eine Beschäftigung im Pflegebereich anstreben.

Voraussetzung ist eine hohe Lernbereitschaft und entsprechende Deutschkenntnisse sowie eine genaue Arbeitsweise.

Zielsetzung des Projektes ist es, die Teilnehmer durch die Vermittlung von hauswirtschaftlichen und pflegespezifischen Kenntnissen für die entsprechenden Hilfstätigkeiten in der mobilen Alten- und Familienpflege vorzubereiten.

Die VITA Akademie bietet Ihnen passgenaue und individuelle Hilfen auf dem Weg in den Arbeitsmarkt.



Beginn: auf Anfrage

Umfang: 600 UE

Laufzeit: 20 Wochen

Unterrichtszeiten:

Montag - Freitag 08:30 - 13:00

Wir machen Jobsuchende fachlich fit für einen Job als Helfer in der Hauswirtschaft.

In einem umfassenden Ansatz werden in einer Verbindung aus dem Erwerb berufsfachlicher Qualifikationen und der Erprobung in einer betrieblichen Phase arbeitsmarktnahe Fähigkeiten und Fertigkeiten vermittelt.

Das Projekt setzt sich aus folgenden vier Bausteinen zusammen:

Pflegespezifische Grundlagen

- Überblick über die Tätigkeiten in der „Hauswirtschaftlichen Versorgung“
- Rechtliche Grundlagen
- Verantwortungsbereiche der Hilfskraft in der Hauswirtschaft
- Krankheitsbilder kennen lernen und Patienten verstehen
- Umgangsweisen mit Patienten und Angehörigen
- Dokumentation der Tätigkeiten
- Datenschutz: Umgang mit personenbezogenen Daten

Tätigkeitsfeld Küche

- Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Hygiene im Tätigkeitsfeld Küche
- Allgemeine Grundlagen der Ernährungslehre
- Ernährungsverhalten im Alter
- Warenkunde
- Planung im Tätigkeitsfeld Küche
- Grundlegende Arbeitstechniken
- Einsatz/Pflege von Geräten
- Zubereitung von Speisen

Tätigkeitsfeld Reinigung

- Grundlagen der Reinigung und Pflege von
- Räumen und Materialien
- Aufbereitung eines Pflegezimmers
- Reinigung und Pflege von Textilien

Praktikum

Anwendung und Vertiefung des im Unterricht erworbenen Wissens im beruflichen Alltag.