

Schnuppertag im Haus Bodelschwingh gGmbH

Angebotstag:

22.04.2021

Uhrzeit:

8:00 bis 14:00 Uhr

Beschreibung

Träger des Hauses ist die Haus Bodelschwingh gGmbH-Das Dülkener Alten- und Pflegezentrum

Das Haus ist eines der größten im Pflegebereich tätigen Arbeitgeber im Kreis Viersen und ein anerkannter Ausbildungsbetrieb. So ist das Haus Bodelschwingh u.a. eines der wenigen Ausbildungsstätten im Kochbereich. In diesem Bereich bieten wir ebenfalls Hospitationsmöglichkeiten an.

Im Jahr 2020 startete die neue generalistische Pflegeausbildung. Es werden die bisherigen Berufsausbildungen der Altenpflege, der Gesundheits- und Krankenpflege zu einer generalistischen Ausbildung mit dem Berufsabschluss "Pflegefachfrau" bzw. "Pflegefachmann" zusammengeführt. Wir bieten Dir die Möglichkeit einer Hospitation, eines Praktikum, ein FSJ oder eine Ausbildung an.

Du lernst Menschen aller Altersgruppen in ihrer speziellen Situationen kennen. Wir freuen uns auf Dich.

Veranstaltungsort:

Tilsiterstr. 14 41751 Viersen

Berufsfeld:

Gesundheit

Anzahl Plätze gesamt:

Anzahl Plätze noch verfügbar:

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

Unternehmensgröße:

des Landes Nordrhein-Westfalen

Haus Bodelschwingh gGmbH Tilsiterstr. 14

41751 Viersen DE

Unternehmensdarstellung:

Haus Bodelschwingh gGmbH ist eines der größten im Pflegebereich tätigen Arbeitgeber im Kreis Viersen und ein anerkannter Ausbildungsbetrieb. Wir bieten 139 vollstationäre Pflegeplätze und eingestreute Kurzzeitpflegeplätze an.

Wir bieten unseren Bewohnern ein Zuhause, in dem sie sich nicht nur wohl fühlen, sondern auch umfassend pflegerisch betreut werden. Neben der Pflege kümmern wir uns um die Freizeitgestaltung, die den Interessen der Bewohner entspricht. Wir ermöglichen, dass die Bewohner ihren Tagesablauf selbstbestimmt gestalten.

Wir sorgen für eine wohnliche Atmosphäre im Haus und helfen bei der Gestaltung der Wohnumgebung mit persönlichen Gegenständen. Unsere Küche bietet ein schmackhaftes und abwechslungsreiches Speisenangebot.

Dazu arbeiten alle Bereiche Hand in Hand. Wir stellen sicher, dass sämtliche Leistungen von einem Träger angeboten werden.



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 undAusbildungsmöglichkeiten im BetriebÜbersicht über die Verdienst- und

Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche

- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben
- Sonstiges

Zusatzinformationen







