

Ausbildungskonzept

Seniorenzentrum Oberburg



seniorenzentrum
OBERBURG

Inhaltsverzeichnis

1	Ausgangslage	2
2	Bildungsverständnis	2
3	Ausbildungen	2
3.1	Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ	3
3.2	Assistent / Assistentin Gesundheit und Soziales EBA.....	4
3.3	Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft EFZ	5
3.4	Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker EBA.....	5
3.5	Köchin / Koch EFZ.....	6
3.6	Küchenangestellter / Küchenangestellte EBA	7
3.7	Diplomierte Aktivierungsfachfrau / Aktivierungsfachmann HF	8
4	Strukturen	9
4.1	Auszubildende	9
4.2	Berufsbildungsverantwortliche / Praxisverantwortliche	9
4.3	Berufsbildende.....	9
4.4	Berufsschulen.....	10
5	Ausbildungsgespräche.....	10
5.1	Einführungsgespräch.....	10
5.2	Probezeitgespräch.....	10
5.3	Zwischengespräche.....	10
5.4	Qualifikationsgespräche	10
6	Kompetenzen	11
7	Ausbildungspartner	11
8	Inkraftsetzung des Ausbildungskonzepts	11

1 Ausgangslage

Das Seniorenzentrum Oberburg wird nach modernsten Richtlinien geführt und bietet den Bewohnerinnen und Bewohnern ein schönes Zuhause gemäss dem Motto „Im Ämmitau daheim“. Die Pflege und Betreuung im Seniorenzentrum richtet sich nach den individuellen Bedürfnissen und den jeweiligen Ressourcen der Bewohnerinnen und Bewohner. Der Vorteil unserer Institution liegt in unseren überschaubaren Strukturen. Wir sind gross genug, um professionelle Pflege und Betreuung bieten zu können, aber auch klein genug, um persönliche Beziehungen und ein familiäres Miteinander zu pflegen. Das sind unsere Bedingungen, damit unsere Bewohnerinnen und Bewohner sich geborgen und bis zu ihrem Lebensende gut aufgehoben fühlen. Um dieses hochgesteckte Ziel jederzeit aufrecht halten zu können, brauchen wir gut ausgebildetes Fachpersonal in allen Bereichen unseres Seniorenzentrums. Aus diesem Grund ist uns die Ausbildung von Auszubildenden in all unseren Bereichen wichtig.

Ziel dieses Ausbildungskonzeptes ist es, einen Überblick über das Ausbildungsangebot in den Bereichen Pflege, Aktivierung, Hotellerie und Küche, unser Bildungsverständnis und über die Umsetzungsstrukturen der einzelnen Ausbildungen zu geben.

2 Bildungsverständnis

Wir fördern die berufliche Handlungskompetenz (Sozial-, Fach-, Methoden- und Selbstkompetenz) der Auszubildenden. Erfolgreiches berufliches Handeln bedarf aller Kompetenzen. Diese entwickeln sich vor allem in der Berufspraxis und zeigen sich in konkreten, begründeten Handlungen.

Unsere Auszubildenden werden von qualifizierten Fachpersonen begleitet, die gemäss Berufsbildungsverordnung oder entsprechenden Angaben des Berufsverbandes arbeiten.

Wir vernetzen Theorie und Praxis und messen dem einen erheblichen Stellenwert bei. Durch unterschiedliche Massnahmen fördern wir in jeder Ausbildung diese Vernetzung.

3 Ausbildungen

Im Seniorenzentrum Oberburg bieten wir Ausbildungen der Sekundarstufe II und Tertiärstufe an.

Grundausbildungen Sekundarstufe II:

- Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ
- Assistent / Assistentin Gesundheit und Soziales EBA
- Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft EFZ
- Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerin EBA
- Koch / Köchin EFZ
- Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA
- Diätkoch / Diätköchin EFZ

Tertiärstufe:

- Dipl. Aktivierungsfachfrau / Aktivierungsfachmann HF

3.1 Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ

Berufsbild:

Fachfrauen und Fachmänner Gesundheit (FaGe) betreuen Menschen jeden Alters im Alltag oder während einer Krankheit. Sie arbeiten in Spitälern, in Heimen und anderen Einrichtungen des Gesundheits- und Sozialwesens. Dort übernehmen sie Aufgaben in der Pflege, Ernährung und Verwaltung. ¹

Voraussetzung für die Lehre:

- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Kontaktfreude
- Einfühlungsvermögen, wertschätzende Grundhaltung und Freude an der Kommunikation
- Geduld und Respekt
- Aufmerksamkeit und Sorgfalt
- gute Beobachtungsgabe, schnelles Reaktionsvermögen
- sorgfältige und genaue Arbeitsweise
- Organisationsfähigkeit
- Flexibilität und Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Dienstleistungsbewusstsein
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung
- gute Deutschkenntnisse in Schrift und Sprache
- Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- körperliche und psychische Belastbarkeit

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre (FaGe E: 2 Jahre verkürzt, mit Matur oder AGS Einstieg im 2. Lehrjahr)
Abschluss	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ
Titel	Fachfrau / Fachmann Gesundheit EFZ
Lernbereiche	Umsetzen von Professionalität und Bewohnerzentrierung, Pflege und Betreuen allgemein und in anspruchsvollen Situationen, Ausführen medizinischer Verrichtungen, Fördern und Erhalten von Gesundheit und Hygiene, Gestalten des Alltags, Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben, Durchführen administrativer und logistischer Aufgaben
Berufsschule	Berufsfachschule Langenthal bfsI

¹ Die aufgeführten Fakten zu den einzelnen Berufen wurden vorwiegend den Beschreibungen der Homepage von berufsberatung.ch entnommen.

Verantwortlicher Ausbildner	Seniorenzentrum Oberburg, BBV Pflege
Überbetriebliche Kurse	OdA Gesundheit Bern (OdA = Organisation der Arbeitswelt)
Option	Verkürzte Ausbildung, Berufsmatur BMS 1,
Anschlussmöglichkeiten	Weiterbildung / Studium auf Stufe HF oder FH

3.2 Assistent / Assistentin Gesundheit und Soziales EBA

Berufsbild:

Assistentinnen und Assistenten Gesundheit und Soziales (AGS) begleiten Menschen verschiedenen Alters, die im Alltag auf Unterstützung angewiesen sind. Sie arbeiten in Alters- und Pflegezentren, in Heimen für Menschen mit Beeinträchtigungen, Spitälern, Kliniken oder bei der Spitex. Sie arbeiten immer eng zusammen mit dem medizinischen Fachpersonal.

Voraussetzung für die Lehre:

- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Freude an hauswirtschaftlichen und praktischen Arbeiten
- Einfühlungsvermögen, Hilfsbereitschaft
- Geduld und Respekt
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung
- sorgfältiges Arbeiten
- Freude am Kontakt mit Menschen
- gute körperliche und geistige Gesundheit, Belastbarkeit
- verständlicher mündlicher und schriftlicher Ausdruck in deutscher Sprache

Start	Jährlich im August
Dauer	2 Jahre
Abschluss	Eidgenössisches Berufsattest EBA
Titel	Assistent / Assistentin Gesundheit und Soziales EBA
Lernbereiche	Mitwirken und Unterstützen bei Gesundheits- und Körperpflege, Begleiten und Unterstützen von Bewohnenden im Alltag, Unterstützen im Haushalt, Einhalten und Umsetzen von Hygiene und Sicherheit, Mitwirken bei Administration, Logistik und Arbeitsorganisation, Entwickeln und Beachten von Berufsrollen und Zusammenarbeit
Berufsschule	Berufsfachschule Langenthal bfs1
Verantwortlicher Ausbildner	Seniorenzentrum Oberburg, BBV Pflege
Überbetriebliche Kurse	OdA Gesundheit Bern, OdA Soziales Bern
Anschlussmöglichkeiten	Grundausbildungen Fachfrau / Fachmann Gesundheit FaGe oder Fachfrau / Fachmann Betreuung FaBe, (Einstieg ins 2. Grundausbildungsjahr möglich)

3.3 Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Berufsbild:

Fachfrauen und Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten in Heimen, Spitälern, Hotels und Gastronomiebetrieben. Dort organisieren und erledigen sie hauswirtschaftliche Tätigkeiten. Sie sorgen für das Wohlbefinden der Menschen, die in ihrem Betrieb ein- und ausgehen.

Voraussetzung für die Lehre:

- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Kontaktfreude
- Einfühlungsvermögen
- gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbewusstsein
- geschickte Hände
- Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- Sinn für Ordnung
- körperliche Beweglichkeit
- Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- gute Kenntnisse der deutschen Sprache und Verstehen von Schweizerdeutsch

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre (mit Abschluss Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker EBA 2 Jahre)
Abschluss	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ
Titel	Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft EFZ
Lernbereiche	Empfangen, Beraten und Bedienen von Bewohnenden, Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen, Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf, Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs, Ausführen administrativer Arbeiten, Fördern der eigenen Gesundheit, unterstützen der Bewohnenden
Berufsschule	BBF Bern
Verantwortlicher Ausbilder	Seniorenzentrum Oberburg, Leitung Hotellerie
Überbetriebliche Kurse	OdA Hauswirtschaft Bern
Option	Berufsmatur BMS 1
Anschlussmöglichkeiten	Berufsprüfung (BP), Höhere Fachprüfung (HFP), Höhere Fachschule (HF), Fachhochschule (FH)

3.4 Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker EBA

Berufsbild:

Hauswirtschaftspraktiker und Hauswirtschaftspraktikerinnen arbeiten in Heimen, Kliniken oder Gastronomiebetrieben. Sie sind in der Reinigung, der Wäscherei, der

Verpflegung und im Service tätig. Mit ihrer Arbeit sorgen sie für das Wohl der Gäste und der Bewohnenden.

Voraussetzung für die Lehre:

- Abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Gute Gesundheit
- Belastbarkeit
- Zuverlässigkeit
- Freundlicher Umgang mit Menschen

Start	Jährlich im August
Dauer	2 Jahre
Abschluss	Eidgenössisches Berufsattest EBA
Titel	Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker EBA
Lernbereiche	Beraten und Bedienen von Kunden, Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen, Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf, Zubereiten und Verteilen von Gerichten, Ausführen administrativer Arbeiten, Fördern der eigenen Gesundheit.
Berufsschule	BBF Bern
Verantwortlicher Ausbilder	Seniorenzentrum Oberburg, Leitung Hotellerie
Überbetriebliche Kurse	OdA Hauswirtschaft Bern
Anschlussmöglichkeiten	Fachmann / Fachfrau Hauswirtschaft EFZ (Einstieg ins 2. Grundausbildungsjahr möglich)

3.5 Koch / Köchin EFZ

Berufsbild:

Koch und Köchinnen EFZ arbeiten in der Küche von Gastronomiebetrieben. Sie nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten warme und kalte Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und Servicepersonal.

Voraussetzung für die Lehre:

- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und am Kochen
- gute Auffassungsgabe
- Fähigkeiten zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- geschickte Hände
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- gäste- und teamorientiert
- robuste Gesundheit (Arbeit vorwiegend im Stehen)
- Belastbarkeit in hektischen Situationen

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre (mit Abschluss Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA 2 Jahre)
Abschluss	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ
Titel	Koch / Köchin EFZ
Lernbereiche	Herstellung, Zubereitung, Präsentieren von Speisen und Gerichten, Fremdsprache, Verstehen und effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe, betriebswirtschaftlich, gästeorientiert und nachhaltig denken und handeln, Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz, Hygiene und Werterhaltung.
Berufsschule	Bildungszentrum Emme (BZ Emme), Burgdorf
Verantwortlicher Ausbildner	Seniorenzentrum Oberburg, Leitung Küche
Überbetriebliche Kurse	Gastroformation Bern
Option	Berufsmatur BMS 1
Anschlussmöglichkeiten	Verkürzte Grundbildung (2 Jahre) in Diätkoch / Diätköchin EFZ, Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ, Bäcker / Bäckerin EFZ, Konditor / Konditorin EFZ, Confiseur / Confiseurin EFZ, Restaurationsfachmann / Restaurationsfachfrau EFZ oder Hotelfachmann / Hotelfachfrau Berufsprüfung (BP), Höhere Fachprüfung (HFP), Höhere Fachschule (HF), Fachhochschule (FH)

3.6 Küchenangestellter / Küchenangestellte EBA

Berufsbild:

Küchenangestellte EBA arbeiten in der Küche von Restaurants, Hotels, Heimen und Spitälern. Sie sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu.

Voraussetzung für die Lehre:

- abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickt mit den Händen
- gut im Organisieren
- teamfähig
- fantasievoll
- hygienebewusst
- gute Gesundheit
- belastbar

Start	Jährlich im August
Dauer	2 Jahre
Abschluss	Eidgenössisches Berufsattest EBA
Titel	Küchenangestellte / Küchenangestellter EBA
Lernbereiche	Lebensmittelkunde, Kochkunde, Fachrechnen, Ernährungslehre, Menükunde, Betriebskunde.
Berufsschule	Bildungszentrum Emme (BZ Emme), Burgdorf

Verantwortlicher Ausbilder	Seniorenzentrum Oberburg, Leitung Küche
Überbetriebliche Kurse	Gastroformation Bern
Anschlussmöglichkeiten	Koch / Köchin EFZ (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr)

3.7 Diplomierte Aktivierungsfachfrau / Aktivierungsfachmann HF

Berufsbild:

Dipl. Aktivierungsfachfrauen und Aktivierungsfachmänner HF arbeiten in stationären und ambulanten Einrichtungen für erwachsene Menschen mit Einschränkungen und Behinderungen. Mit gezielten Aktivitäten und Angeboten fördert, erhält und reaktiviert die Dipl. Aktivierungsfachfrau, der Dipl. Aktivierungsfachmann HF die körperlichen, geistigen, emotionalen und sozialen Fähigkeiten der Klienten, Klientinnen. Sie/er hat die Fach- und Führungsverantwortung für den Bereich der Aktivierung.

Voraussetzung für die Ausbildung:

- Abgeschlossene mindestens 3-jährige berufliche Grundbildung oder Fachmittelschulabschluss oder Berufs-, Fach- oder gymnasiale Maturität oder gleichwertiger Abschluss
- Eignungsabklärung
- Ausbildungsplatz / Anstellungsvertrag zu 60% in einer anerkannten Ausbildungsinstitution
- Einfühlungsvermögen und Geduld mit kranken und älteren Menschen
- Psychische Belastbarkeit
- Bereitschaft zur Selbstreflexion und Entwicklung der eigenen Persönlichkeit
- Kreativität und organisatorisches Geschick
- Interesse an interdisziplinärer Zusammenarbeit und Führungsaufgaben

Start	Jährlich im August
Dauer	3 Jahre
Abschluss	Diplom
Titel	Dipl. Aktivierungsfachfrau HF / Dipl. Aktivierungsfachmann HF
Lernbereiche	Aktivierende Alltagsgestaltung, Aktivierungstherapie, Interaktion und Beziehungsgestaltung, Kenntnisse über geriatrische und psychische Erkrankungen, Berufsentwicklung, Wissensmanagement sowie Führung und Konzeption des Bereichs Aktivierung
Berufsschule	Medi / Zentrum für medizinische Bildung Bern. Die theoretische Ausbildung an der Schule wechselt sich ab mit Praxiseinsätzen in zwei unterschiedlichen Institutionen oder Einsatzbereichen der Aktivierung: In der Regel findet an 1 bis 2 Tagen pro Woche die Schule inkl. Selbststudium statt und an 3 Tagen der Praktikumseinsatz. Die schulische Theorieausbildung wird durch Blockwochen ergänzt.
Verantwortlicher Ausbilder	Medi / Zentrum für medizinische Bildung Bern
Anschlussmöglichkeiten	Fachhochschule, Nachdiplomstufe (Angebote von höheren Fachschulen, Fachhochschulen und Universitäten in verwandten Fachbereichen)

4 Strukturen

4.1 Auszubildende

Die Auszubildenden/Studierenden sind für ihren Lernprozess und ihre Lerndokumentation verantwortlich. Sie melden ihre Bedürfnisse für das Üben von Fertigkeiten an und arbeiten aktiv auf ihre Ausbildungsziele hin. Sie halten die Kompetenzen ein, zeigen Engagement für ihre Ausbildung und arbeiten konstruktiv mit anderen Mitarbeitenden zusammen.

Die Auszubildenden orientieren sich an den von der Schule vorgegebenen Bildungsplänen.

4.2 Berufsbildungsverantwortliche / Praxisverantwortliche

Jeder Bereich hat seine eigene Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen, welche die fachliche Qualität der Ausbildung sicherstellt und die Berufsbildenden bei der summativen und formativen Beurteilung der Auszubildenden unterstützt. Sie ist zuständig für die Rekrutierung und Selektion der Auszubildenden und für die gesamte Organisation und Koordination der Ausbildung. Die Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen vertreten die Ausbildung innerhalb und ausserhalb des Betriebs.

Zu ihren Aufgaben zählen die Entwicklung und Überarbeitung der Ausbildungsinstrumente und –strukturen, sowie die fachliche Führung der Berufsbildenden.

4.3 Berufsbildende

Die Berufsbildenden des Bereichs Pflege und Hotellerie müssen das Fähigkeitszeugnis des entsprechenden Berufes sowie zwei Jahre Praxis vorweisen und nach Möglichkeit die Berufsbildnerausbildung absolviert haben, damit sie die Auszubildenden begleiten können. Die Praxisverantwortlichen für die Studierenden der Aktivierung sind diplomierte Aktivierungsfachfrauen / -männer HF mit mindestens drei Jahren Berufserfahrung.

Folgende Aufgaben gehören zur Begleitung der Auszubildenden/Studierenden

- Erstellen eines Zeit- und Ausbildungsplanes für den Lernort Praxis
- Verantwortung für die Umsetzung des Ausbildungskonzeptes und die Gestaltung des individuellen Lern- und Bildungsprozesses
- Unterstützung der Lernenden/Studierenden bei der Arbeit mit individuellen organisationsspezifischen Lernzielen und den geforderten Kompetenzen der Schulen
- Durchführung von regelmässigen Ausbildungsgesprächen
- Durchführung von Qualifikationen mit den Auszubildenden/Studierenden
- Die Vertretung bei Abwesenheit der Berufsbildenden / Praxisverantwortlichen muss geregelt werden
- Im Weiteren gelten die Vorgaben der entsprechenden Berufsbildungsverordnungen.

4.4 Berufsschulen

Die Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen sind verantwortlich für einen guten Informationsaustausch mit den Berufsschulen.

Bei den Aktivierungsfachleuten wird ein Wechsel der Praxisverantwortlichen Person mit der Schule abgesprochen.

Die Auszubildenden werden angehalten, die erzielten Leistungen der Schule dem Betrieb transparent zu machen.

Während der HF Ausbildung wirken die Praxisverantwortlichen bei Qualifikationen und Promotionen mit.

5 Ausbildungsgespräche

5.1 Einführungsgespräch

Die Auszubildenden erhalten bei Ausbildungsbeginn ein Einführungsgespräch, bei dem gegenseitige Erwartungen, Lernen in der Praxis, Ausbildungsinhalte, Ziele und die Organisation des Betriebes besprochen werden.

5.2 Probezeitgespräch

Zwischen den Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen und den Auszubildenden wird nach ca. 10 Wochen ein Probezeitgespräch geführt. Die Leistungen und die Teamfähigkeit werden besprochen, um anschliessend das definitive Lehrverhältnis zu bestätigen.

5.3 Zwischengespräche

Zwischengespräche mit den Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen finden laufend statt. Sie können aber auch konkret vereinbart werden, wenn diese von den Berufsbildenden oder den Auszubildenden gewünscht werden. Sie dienen einer Reflexion des Lernprozesses und der Zielerreichung.

5.4 Qualifikationsgespräche

Pro Semester wird in allen Bereichen, ausser der Aktivierung, ein Bildungsbericht durchgeführt. Bei der Ausbildung zur Fachfrau / Fachmann Gesundheit und zur Assistentin / Assistent Gesundheit und Soziales werden zusätzlich pro Semester Kompetenznachweise durchgeführt und an die OdA Gesundheit Bern eingereicht. In der Ausbildung zur Aktivierungsfachfrau / Aktivierungsfachmann finden die Qualifikationsgespräche gemäss den curricularen Vorgaben statt und werden durch die Praxisbegleiter in Zusammenarbeit mit der bildungsverantwortlichen Person geplant und durchgeführt. Beim Qualifikationsgespräch wird von den Auszubildenden ein Feedback eingeholt.

6 Kompetenzen

Die Auszubildenden bringen aus der Schule und aus dem 3. Lernort theoretisches und praktisches Wissen an den Ausbildungsort mit. Im konkreten Arbeitsumfeld können sie so ihre beruflichen Handlungskompetenzen trainieren und festlegen. Wann welche Aufgaben an sie übertragen werden können, liegt immer in der Verantwortung der Berufsbildungsverantwortlichen / Praxisverantwortlichen.

7 Ausbildungspartner

Das Seniorenzentrum Oberburg arbeitet mit verschiedenen Ausbildungsorganisationen zusammen:

- Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF Bern / bfsI Langenthal
- OdA Gesundheit Bern
- OdA Soziales Bern
- OdA Hauswirtschaft Bern
- Bildungszentrum Emme, Burgdorf
- Gastroformation Bern
- GIBB Bern
- Zentrum für medizinische Berufsbildung Bern; medi

8 Inkraftsetzung des Ausbildungskonzepts

Genehmigt an der Bereichsleitung vom 06. Dezember 2016. Informiert an der Stiftungsratssitzung vom 30. November 2016.

Das Ausbildungskonzept tritt auf den 1. November 2016 in Kraft.

Revidiert am 03. Februar 2022.

Quelle: Das Ausbildungskonzept wurde in Anlehnung an das Ausbildungskonzept des Alterszentrums Viktoria entwickelt.