



Betaggenzentren Emmen AG
Alp | Emmenfeld



INFOBROSCHÜRE LEHRBERUFE

Alp Betagtenzentrum



Emmenfeld Betagtenzentrum



BZE AG – MEIN AUSBILDUNGSBETRIEB

Wir sind die Betagtenzentren Emmen AG mit

- 50 Lernenden
- 420 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- 302 Bewohnerinnen und Bewohnern
- 2 öffentlichen Restaurants
- 1 eigenen Kindertagesstätte

Wir bieten betagten und chronisch kranken Menschen ein Zuhause, in dem sie sich jederzeit bestens aufgehoben fühlen.

Die BZE AG ist eine eigenständige, gemeinnützige Aktiengesellschaft. Die Aktien befinden sich im Besitz der Gemeinde Emmen.



Alp Betagtenzentrum

- 140 Betten
- Ortsteil Emmenbrücke
- Restaurant Alpissimo




Emmenfeld Betagtenzentrum


- 162 Betten
- Ortsteil Emmen Dorf
- Restaurant Schlemmerei
- KiTa Luuszapfe

Zwei Standorte – eine Vision:

Bestens aufgehoben zu jeder Zeit.

MEIN BZE-ORIENTIERUNGSPLAN

Sprengi 

Gersag SBB 

Sonnenplatz 



Gemeinde
Emmen
Verwaltung

Bushaltestelle Alp 



Alp Betagtenzentrum

Haldenstrasse 49 · 6020 Emmenbrücke
Tel. 041 268 56 56, info@bzeag.ch

Restaurant Alpissimo

Haldenstrasse 49
6020 Emmenbrücke
Tel. 041 268 73 84
info@alpissimo.ch

Mahlzeitendienst BZE AG

Haldenstrasse 49
6020 Emmenbrücke
Tel. 041 268 56 56
mahlzeitendienst@bzeag.ch

Coiffeur Alp

Haldenstrasse 49
6020 Emmenbrücke
Tel. 041 268 72 22

Nails & Cosmetics

Haldenstrasse 49
6020 Emmenbrücke
Tel. 079 287 66 47

Podologie Alp

Haldenstrasse 49
6020 Emmenbrücke
Tel. 041 268 56 56

Emmen-
brücke
SBB



Emmen-
brücke
Bahnhof Süd

Verwaltung BZE AG



LUUSZAPFE
Kindertagesstätte

**RESTAURANT
SCHLEMMEREI**
schlemmen • zubereiten • veranstalten

Bushaltestelle Emmenfeld



Nextbike



Bushaltestelle
Emmen
Sternen

Emmenfeld Betagtenzentrum

Kirchfeldstrasse 27 · 6032 Emmen
Tel. 041 268 56 56, info@bzeag.ch

Betagtenzentren Emmen AG (Verwaltung)

Kirchfeldstrasse 23, 6032 Emmen
Tel. 041 268 56 56, info@bzeag.ch

KiTa LUUSZAPFE

Kirchfeldstrasse 23, 6032 Emmen
Tel. 041 268 55 33, info@kita-luuszapfe.ch

Restaurant Schlemmerei

Kirchfeldstrasse 25, 6032 Emmen
Tel. 041 268 50 50, info@schlemmerei.ch

Coiffeure féminin & masculin

Kirchfeldstrasse 27, 6032 Emmen
Tel. 041 268 50 48

Kosmetik Samino

Kirchfeldstrasse 27, 6032 Emmen
Tel. 041 268 50 47



FACHFRAU/-MANN GESUNDHEIT EFZ

Was erwartet mich

Als Fachfrau/-mann Gesundheit sind wir sehr nahe bei den Bewohnenden und ihren Angehörigen. Wir unterstützen das körperliche, soziale und geistige Wohlbefinden und gestalten mit den Bewohnenden den Alltag. Zudem führen wir medizinaltechnische Verrichtungen aus.

Administrative und logistische Dienstleistungen gehören ebenfalls zu unseren Aufgaben. Da jeder Mensch anders ist, ist bei uns auch kein Arbeitstag wie der davor.

Die Arbeit in unseren Teams erfordert Kommunikationstalent, Einfühlungsvermögen und Flexibilität.

Das sind meine Stärken

- Geduld, Feingefühl und Freude im Umgang mit Menschen
- Team-, Konflikt- und Kommunikationsfähigkeit
- Vernetztes Denken
- Physische und psychische Belastbarkeit
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Freude an flexiblen Arbeitszeiten an Wochenenden und abends

Dauer der Ausbildung: EFZ 3 Jahre

FACHFRAU/-MANN BETREUUNG EFZ, FACHRICHTUNG KINDERBETREUUNG

Was erwartet mich

Als Fachpersonen Betreuung strukturieren wir den Tagesablauf und begleiten das Zusammenleben in der Gruppe. Wir betreuen Kinder zwischen drei Monaten und fünf Jahren. Dabei strukturieren wir den Tagesablauf der Kinder alters- und situationsgerecht. Vom gemeinsamen Morgen- und Mittagessen, über gemeinsame Spiel- und Singstunden bis hin zu Ausflügen in den Wald. Es ist uns ein Anliegen, die Kinder individuell in den verschiedenen Lern- und Bildungsprozessen wie Sprache, Kreativität, Fantasie und sozialer Kompetenz zu fördern und zu unterstützen.

Das sind meine Stärken

- Freude am Umgang mit Kindern
- Hohes Verantwortungsbewusstsein
- Ausgeprägtes Einfühlungsvermögen und Hilfsbereitschaft
- Team-, Konflikt- und Kommunikationsfähigkeit
- Organisationsfähigkeit
- Gute Beobachtungsgabe und rasches Reaktionsvermögen

Dauer der Ausbildung: EFZ 3 Jahre





FACHFRAU/-MANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKER/IN EBA

Was erwartet mich

Wir sind echte Allroundtalente. Von der Reinigung sowie der Dekoration von Räumen und Einrichtungen bis zum Bedienen der Wasch- und Bügelmaschinen. Wir arbeiten in der Küche mit, stellen Menüs zusammen und berücksichtigen dabei die unterschiedlichen Bedürfnisse von älteren oder kranken Menschen. Wir arbeiten im Service und gehen dabei auf die Wünsche der Gäste ein. Wir schreiben Menü- und Einsatzpläne und führen einfache Statistiken. In der Ausbildung zur Fachperson Hauswirtschaft wechseln wir alle zwei Monate in eine andere Ausbildungsabteilung.

Das sind meine Stärken

- Kontaktfreudig
- Freude an Abwechslung (Abteilungswechsel nach 2 Monaten)
- Dienstleistungsbewusstsein
- Geschickte Hände
- Hygienebewusstsein
- Organisationstalent
- Sinn für Ordnung
- Team-, Konflikt- und Kommunikationsfähigkeit

Dauer der Ausbildung: EFZ 3 Jahre
EBA 2 Jahre

KÖCHIN / KOCH EFZ

KÜCHENANGESTELLTE / R EBA

Was erwartet mich

Wir begeistern unsere Gäste in unseren zwei öffentlichen Restaurants und verwöhnen unsere Bewohnenden mit vielen verschiedenen Arten von Speisen vom Apéro bis zum Dessert. Dabei bereiten wir Lebensmittel auf unterschiedlichste Weise zu. Der schonende und respektvolle Umgang mit Lebensmitteln bildet die Grundlage der Ausbildung. Wir kennen die Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel und wissen was es für eine vollwertige Ernährung braucht. Die enge Zusammenarbeit im Team, das Überblicken von stressigen Situationen und das kreative Arbeiten sind für uns enorm wichtig.

Das sind meine Stärken

- Freude am Kochen
- Gute und rasche Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Koordination von Arbeitsabläufen
- Kreativität und Experimentierfreude
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Freude an flexiblen Arbeitszeiten an Wochenenden und abends
- Team-, Konflikt- und Kommunikationsfähigkeit

Dauer der Ausbildung: EFZ 3 Jahre
EBA 2 Jahre





FACHFRAU/-MANN BETRIEBSUNTERHALT EFZ

Was erwartet mich

Wir Fachleute Betriebsunterhalt sind echte Heimwerker. Wir überwachen und warten die haustechnischen Anlagen und wenn es im Haus ein technisches Problem gibt, werden wir gerufen. Wir wechseln Fensterdichtungen aus, ersetzen Lampen, Türschlösser und Sicherungen, kontrollieren Heizung und Elektroinstallationen oder reparieren tropfende Wasserhähne. Wir übernehmen einfachere Garten-, Maler- und Schreinerarbeiten, reparieren z. B. Möbel oder streichen Zäune oder Wände. Wir setzen verschiedene Geräte, Maschinen und Fahrzeuge ein. Diese warten wir und führen kleinere Reparaturen daran selbst aus.

Das sind meine Stärken

- Handwerkliches Geschick
- Freude an Arbeiten im und ums Haus
- Praktisches und technisches Verständnis
- Zuverlässigkeit
- Körperliche Belastbarkeit
- Kontaktfreudig

Dauer der Ausbildung: EFZ 3 Jahre

KAUFFRAU / -MANN EFZ

Was erwartet mich

Wir Kaufleute arbeiten bei den Betagtenzentren in allen administrativen Bereichen und sind oft die erste Kontaktperson, die Visitenkarte des Hauses. Wir stehen in direktem Kontakt zu Bewohnenden, Kunden und Mitarbeitenden. Eine stets genaue und freundliche Arbeitsweise ist für uns selbstverständlich. Die Ausbildung ermöglicht uns Einblicke in die Bewohneradministration, das Finanz- und Rechnungswesen, das Personalwesen, die Öffentlichkeitsarbeit und die Empfänge.

Das sind meine Stärken

- Freude am Umgang mit Menschen
- Mündliche und schriftliche Sprachgewandtheit
- Freude an Computerarbeit
- Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit
- Gute Auffassungsgabe
- Vernetztes Denken

Dauer der Ausbildung: EFZ 3 Jahre (alle Profile)





RESTAURANTFACHFRAU/-MANN EFZ

RESTAURANTANGESTELLTE/-R EBA

Was erwartet mich

Als Restaurantfachfrauen und -männer arbeiten wir in der Gästebetreuung in unseren beiden Restaurants Schlemmerei und Alpissimo. Wir arbeiten im direkten Kontakt mit unseren Gästen und kümmern uns im Team um deren Wohlbefinden. Dazu gehört sämtliche Dienstleistungsarbeit im Gastraum und hinter den Kulissen. Kenntnisse über das Speise- sowie Getränkeangebot gehören zu den Grundlagen der kompetenten Beratung der Kundschaft. Mit unserer freundlichen Art begeistern wir und laden zum Verweilen ein, denn wir sind die Visitenkarten unserer Restaurants.

Das sind meine Stärken

- Freude am Kontakt mit Gästen
- Sicheres kommunikatives und gepflegtes Auftreten
- Teamfähigkeit
- Organisationstalent
- Rasche Auffassungsgabe
- Belastbarkeit in hektischen Situationen
- Freude an flexiblen Arbeitszeiten an Wochenenden und abends

Dauer der Ausbildung: EFZ 3 Jahre
EBA 2 Jahre

BERUFSWAHLFAHRPLAN DER BZE AG

7. Schuljahr

8. Schuljahr

Informationen sammeln

- Ich besuche die Berufsinfoveranstaltung der BZE AG (Sprung in die Berufswelt)
- Schulklassenbesuch: Ich blicke zusammen mit meinen Schulkameraden hinter die Kulissen eines grossen Betagtenzentrums

Schnuppern für Berufswahlpraktikum

- Ab Januar der 2. Oberstufe kann ich bei der BZE AG während drei Tagen in meinem Wunschberuf schnuppern.

9. Schuljahr

Schnuppern für Lehrstelle

- Ab August sind die freien Lehrstellen für den darauffolgenden Sommer auf der Webseite der BZE AG bzw. im LENA ausgeschrieben

Bewerbung

Zu meiner schriftlichen Bewerbung für die Lehrstelle gehören:

Persönliches Motivations schreiben oder Motivationsfilm, Lebenslauf mit Foto, Kopien aller Oberstufenschulzeugnisse

- inkl. Verhaltensnoten
- Kopien Stellwerk 8/9, wenn vorhanden
- Multicheck, wenn vorhanden
- Kopien der Nachweise meiner bereits besuchten Schnupperlehren

Was passiert mit meiner Bewerbung

Schritt 1	Meine komplette Bewerbung sende ich per Post oder Mail.
Schritt 2	Die Prüfung der Bewerbung erfolgt durch die Bildungsverantwortliche. Ich erhalte von der BZE AG eine Rückmeldung.
Schritt 3	Toll, die erste grosse Hürde ist überwunden: Aus einer Vielzahl von Bewerbern habe ich überzeugt! Das Kennenlernen erfolgt über ein persönliches Gespräch.
Schritt 4	Ich werde zu einem Schnupperpraktikum während 3-5 Tagen eingeladen.
Schritt 5	Ich erhalte persönlich den Entscheid einer Zu- oder Absage.

Adresse:

Betagtenzentren Emmen AG
Bildung und Entwicklung
Kirchfeldstrasse 27
6032 Emmen
041 268 56 56
bildung@bzeag.ch

ÜBERSICHT PRAKTIKUMSSTELLEN

Hauswirtschaft
Verpflegungsservice
Pflege und Betreuung
KiTa Luuszapfe

WEITERFÜHRENDE KARRIEREOPTIONEN IN DER BZE AG (STUDIENPLÄTZE)

Dipl. Pflegefachfrau/-mann HF
Dipl. Betriebsleiter/-in Facility Management HF
Dipl. Hôtelière-Restauratrice /Hôtelier-Restaurateur HFW





Betagtenzentren Emmen AG
Alp | Emmenfeld

Betagtenzentren Emmen AG
Kirchfeldstrasse 23
6032 Emmen
041 268 56 56
bildung@bzeag.ch
www.bzeag.ch