

Medienmitteilung

Schülerinnen und Schüler blicken hinter die Kulissen und bekommen Einblick in den Berufsalltag der Platten Meilen

Am Berufsinfo Tag erlebten 12 Schülerinnen und Schüler den vielseitigen Alltag in der Platten Meilen und konnten sich einen ersten Eindruck von ihrem Wunschberuf machen.

Meilen, 31. Januar – Der Berufsinfo Tag wird vom Berufsinformationszentrum Meilen (biz) organisiert und findet einmal jährlich, jeweils am letzten Donnerstag im Januar statt. Nach Corona konnte dieses Jahr die Veranstaltung wieder vor Ort und ohne Maske durchgeführt werden. Für die Platten Meilen ist dieser Tag eine ideale Gelegenheit, Jugendlichen Einblick in den Berufsalltag zu geben und die verschiedenen Berufsbilder, die in der Platten Meilen für das Wohl der Bewohnenden sorgen, vorzustellen.

Am vergangenen Donnerstag blickten 12 Schülerinnen und Schüler aus Meilen und aus den umliegenden Gemeinden hinter die Kulissen der Platten Meilen. Sie alle wünschen sich einen vielseitigen Beruf mit Menschen und haben sich für Berufe in der Pflege, in der Hauswirtschaft und in der Küche interessiert. Der Tag startete mit einer kurzen Information zur Platten Meilen. Anschliessend ging es in den Umkleideraum. Die Schüler:innen bekamen Berufskleidung und wurden danach von ihren Betreuer:innen in die Abteilungen begleitet.

In der Küche geht es um weit mehr als um Essen zuzubereiten

Tim und Charlotte interessieren sich für den Kochberuf und wurden vom stellvertretenden Leiter Küche, Joël Knöpfel, betreut. Beide kochen auch zuhause gerne. Joël Knöpfel erklärte wie eine Grossküche aufgebaut ist, geht auf die Hygienevorschriften ein und stellt die verschiedenen Berufe, die in einer Küche zusammenarbeiten, vor. Damit der Tag in der Küche reibungslos funktioniert, wird am Morgen zuerst der Tagesablauf geplant. Lebensmittel werden entgegengenommen und auf ihre Qualität geprüft. In der Küche werden warme und kalte Speisen zubereitet und dekorativ angerichtet. Ausserdem sind die Köche für einen perfekten Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und dem Servicepersonal zuständig.

Nach der Einführung wurden die Hände gewaschen, Handschuhe angezogen und dann ging es auch schon los. Tim durfte sich um die Forellenfilets kümmern. Joël Knöpfel zeigte dem Schüler, wie die Filets halbiert werden. Für jedes Lebensmittel wird ein anders farbiges Schneidebrett verwendet. Für die Verarbeitung von Fisch ist es das weisse, für Fleisch das braune und für Früchte das gelbe Brett. Tim legte mit dem grossen, scharfen Messer los und ein Forellenfilet nach dem anderen wurde halbiert.

Charlotte durfte sich zusammen mit Nury Bauert um das Dessert kümmern und Sternfrüchte schneiden. Auf den ersten Blick eine leichte Aufgabe. Nury Bauert zeigte Charlotte, wie sie das Messer richtig ansetzen musste. Mit etwas Übung führte Charlotte das Messer geschickt und schnitt gleichmässige, sternförmige Scheiben. In der Platten Meilen sind die süssen Speisen bei den Bewohnenden und den Gästen besonders beliebt. Fürs Restaurant und das Bistro werden täglich Kuchen gebacken und Desserts frisch zubereitet.

Pflegeberufe bieten vielfältige Karrieremöglichkeiten

Christian Mettler ist Fachverantwortlicher für die Ausbildungen in den Pflegeberufen und betreut die Lernenden und Studierenden der Platten Meilen. Er selbst hatte die Ausbildung als Pflegefachmann FH absolviert und stellt fest: «Das Berufsbild hat sich in den letzten Jahren stark verändert und wird sich künftig noch weiterentwickeln. So sind die Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten in Pflegeberufen heute sehr vielseitig.» In der Platten Meilen wird die Abteilung für Menschen mit einer Demenzerkrankung von einem diplomierten Pflegefachmann geleitet, der sich laufend weiterbildete. Dass Fachleute in der Pflege gesucht sind, ist eine Tatsache. Geschäftsführerin Serenella von Schulthess sagt dazu: «Die Bedürfnisse der Bewohnenden verändern sich. Komplexe Krankheitsbilder nehmen zu. Die Digitalisierung schreitet auch in der Langzeitpflege weiter voran. In der Platten Meilen wollen wir uns heute schon auf künftige Heraus- und Anforderungen vorbereiten.» Neben einem attraktiven Arbeitsplatz wird den Mitarbeitenden ein interessantes Arbeitsumfeld geboten, indem sie sich persönlich und auch ihre beruflichen Kompetenzen weiterentwickeln können. Neben internen Führungsseminaren werden auch fachlich thematische Weiterbildungen angeboten, die auch für externe Teilnehmende offen sind. Zudem nimmt die Platten Meilen HF Studierende auf. «Wir wollen in allen Bereichen auf dem aktuellsten Wissensstand sein.», erklärt von Schulthess.

Die Arbeit in der Hauswirtschaft ist persönlich und kreativ

Wer gerne hauswirtschaftliche Arbeiten macht, findet in der Abteilung Hauswirtschaft der Platten Meilen einen vielseitigen Aufgabenbereich. Das haben auch die Sekundarschülerinnen erfahren. Mit dem Reinigungswagen ging es auf die Abteilungen. Sie erfuhren von Céline Solinger, Fachfrau Hauswirtschaft, was beim Reinigen der Zimmer und im Kontakt mit den Bewohnenden beachtet werden muss. Mit Maria Jovanovic, Verantwortliche für Dekoration, wurde es anschliessend kreativ und die Schülerinnen durften zum Thema Jahreszeiten die Tische im Restaurant dekorieren. Ob Reinigung, Wäscheversorgung, die Pflege der Pflanzen im Innenbereich oder die Topfpflanzen auf der Terrasse und die jahreszeitlichen Dekorationen, der Bereich Hauswirtschaft ist so vielfältig, dass es Annemarie Widmer, Leiterin Hauswirtschaft, nie langweilig wird. Diesen umfangreichen Aufgabenbereich konnten die Schülerinnen am Berufsinfo Tag kennenlernen und selbst miterleben.

Schnuppern für den Traumberuf

Alle Teilnehmenden am Berufsinfo Tag haben einen ersten Einblick in den vielseitigen Alltag einer Altersinstitution erhalten. Wer seinen Wunschberuf vertiefen möchte, kann sich für einen Schnuppertag oder eine Schnupperwoche anmelden. Für nächsten Sommer werden in der Platten Meilen eine Lehrstelle als Koch/Köchin EFZ, zwei Lehrstellen als Assistent:in Gesundheit und Soziales EBA, eine Lehrstelle als Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ, eine Lehrstelle als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft und für März und September sind im Bereich Pflege Studierende HF willkommen. Die aktuellen Lehrstellen werden in den nächsten Tagen auf www.plattenmeilen.ch ausgeschrieben.



Stellvertretender Leiter Küche, Joël Knöpfel, zeigt, wie man Forellenfilets halbiert ohne sich in die Finger zu schneiden



Als Fachfrau Gesundheit EFZ lernt man auch, wie man Tabletten mörser



Zum Aufgabenbereich der Fachfrau Hauswirtschaft gehört die Reinigung der Zimmer



Tische im Restaurant zu dekorieren ist eine der vielfältigen Aufgaben einer Fachfrau Hauswirtschaft

Medienkontakt:

Marie-Françoise Ruesch

Leiterin Marketing & Kommunikation

marie-francoise.ruesch@plattenmeilen.ch

Telefon: 044 924 14 21