

INHOUSE-SEMINAR FÜR MITARBEITENDE
IN SOZIALEN INSTITUTIONEN

MIT CARE GASTRONOMIE ZUR ERFOLGREICHEN INTERDISZIPLINÄREN ZUSAMMENARBEIT

Die interdisziplinäre Zusammenarbeit im Heim:
Wo wäre sie sinn- und wertvoller als beim Essen und Trinken, beim Kochen und Servieren, kurz beim gastronomischen Angebot für Heimbewohnerinnen und Heimbewohner? Wert und Qualität der Care Gastronomie hängen in hohem Masse von der guten Zusammenarbeit zwischen Pflegepersonen, Therapeutinnen, Hauswirtschaft und den Bewohnenden ab.

Wie man zu dieser Zusammenarbeit findet und damit im Heim eine sozial und emotional wertvolle Ess- und Servicekultur etabliert – dies ist Thema unseres Gruppenseminars.

INHALT

Im Team wollen wir eine vereinte Sprache für dieses gemeinsame Aufgabengebiet entwickeln. Die verschiedenen Arbeitsbereiche sollen verknüpft und Schnittstellen zu Nahtstellen werden. Selbstverständlich richtet sich der Inhalt des Seminars vorab nach den Bedürfnissen und der aktuellen Situation des Heims.

LERNZIELE

- Ein gemeinsames Aufgabenverständnis schaffen
- Die Kommunikation zwischen den verschiedenen Bereichen verbessern
- Im Team Verbesserungsvorschläge erarbeiten und umsetzen
- Essen als Beziehungsangebot nutzen

ZIELGRUPPE

Soweit das Sprachverständnis dies zulässt, soll die ganze Heimhierarchie an diesem Seminar teilnehmen. Der Kurs findet im jeweiligen Heim statt. Er ist so konzipiert, dass jede Veranstaltung doppelt durchgeführt wird. So ist es allen Mitarbeitern möglich teilzunehmen.

METHODISCHES VORGEHEN

- Referate
- Einzel- und Gruppenarbeiten
- Plenumdiskussionen

GERÄTE UND HILFSMITTEL

Overhead | Flipchart | Beamer | Gruppenräume

ZEITRAHMEN

1 Tage pro Gruppe
09 Uhr bis 12 Uhr | 13 Uhr bis 16:30 Uhr

TEILNEHMER

18 – 20 Personen

KOSTEN

1 Tag CHF 2200.–
ab 2 Tagen pro Tag CHF 1900.–

ZUSATZLEISTUNG BEI ZWEI UND MEHR AUF EINANDERFOLGENDEN TAGEN

1. Abend Referat für die Angehörigen und Bewohner
Thema nach Absprache (Referat 18:30 Uhr)

2. Abend (bei 3 Tagen) Kochworkshop
rund um Fingerfood und Smoothfood.
Arbeitszeit: 17:30 Uhr – ca. 20:30 Uhr
Die Lebensmittelkosten gehen zu Lasten des Betriebes.
Spezielle Gerätschaften stelle ich zur Verfügung.
(iSiWhip, Thermomixer). Rezepte werde ich für das
Mise en Place zur Verfügung stellen.

Es besteht auch die Möglichkeit, anschliessend an die interne Weiterbildung eine Praxisbegleitung in der Küche zu gestalten (Kosten pro Tag CHF 1200.-). Dieses Angebot gilt nur ab 2 Tagen und muss an die Weiterbildung gekoppelt sein.