

# Berufsbildung / Lernende

---

Die Gemeinde Diepoldsau engagiert sich in der Ausbildung des beruflichen Nachwuchses. In verschiedenen Abteilungen der Verwaltung und des Zentrums Rheinauen lernen junge Menschen von erfahrenen Berufsleuten.

## Kauffrau/Kaufmann

Die dreijährige Ausbildung zur Kauffrau/zum Kaufmann, Branche öffentliche Verwaltung, ist eine ausgezeichnete Grundlage für die kaufmännische Berufswelt. Die Lehre bietet eine interessante und abwechslungsreiche Ausbildung in verschiedenen Bereichen der öffentlichen Verwaltung. Angeboten wird die Ausbildung mit oder ohne BM (Berufsmatura).

Diese Ausbildung richtet sich an Sekundarschülerinnen und Sekundarschüler mit gutem Leistungspotenzial in den Fächern Deutsch, Französisch, Englisch und Mathematik, guter Auffassungsgabe, Einsatzbereitschaft, Freude an Teamarbeit sowie Freude am Kontakt mit Menschen und Interesse am öffentlichen Geschehen.

### Kontakt:

Marina Möсли, Lehrlingsverantwortliche, [071 737 73 28](tel:0717377328), [marina.moesli@diepoldsau.ch](mailto:marina.moesli@diepoldsau.ch)

Weitere Informationen finden Sie im [Merkblatt zur Gemeindelehre \[pdf, 105 KB\]](#)

## Fachfrau/Fachmann Betriebsunterhalt EFZ Werkdienst/Hausdienst

Fachleute Betriebsunterhalt sorgen für einen reibungslosen Betrieb in den Werkhöfen, Schulen und Sportanlagen von Gemeinden und Städten aber auch in der Privatindustrie. Sie sorgen für den täglichen Unterhalt von Immobilien, Strassen und Grünflächen. Nach einer 3-jährigen Handwerkerlehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ sind die Fachleute Betriebsunterhalt polyvalente Generalisten für die effiziente und ökologische Reinigung von Gebäuden, Plätzen und Strassen, für Wartungs- und Kontrollarbeiten an Haustechnik, für einfache Reparaturen an Bausubstanz und Wegen, für Grünpflege von Rasen, Hecken und Innenbepflanzungen, für Abfallbewirtschaftung, Umweltschutz und Energiesparmassnahmen. Als Allrounder mit vielseitigem handwerklichem Können sind sie ein bisschen von allem: Reinigungsfachmann, Strassenbauer, Gärtner, Forstarbeiter, Elektriker, Mechaniker, Sanitärinstallateur, Schreiner, Lagerverwalter und die gute Seele der Liegenschaft oder des Werkhofs.

### Kontakt:

Patrick Wirth, Lehrlingsverantwortlicher, [078 694 41 57](tel:0786944157), [patrick.wirth@diepoldsau.ch](mailto:patrick.wirth@diepoldsau.ch)

## Fachangestellte Gesundheit /FaGe

Die dreijährige Ausbildung zur FaGe ist eine Grundausbildung im Gesundheitswesen, die direkt nach der obligatorischen Schulzeit absolviert werden kann. Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung stehen folgende Laufbahnmöglichkeiten offen:

- Arbeit in den unterschiedlichen Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens
- Besuch einer weiterführenden Diplombildung an einer Höheren Fachschule
- Besuch einer Fachschule (nur mit Berufsmatura)
- Besuch von beruflichen Weiterbildungen in verschiedenen Bereichen des Gesundheits- und Sozialwesens
- Vorbereitung auf eine höhere Fachprüfung im Gesundheits- und Sozialwesen

**Kontakt:**

Katarína Tkáčová , Ausbildungsverantwortliche Pflege, [071 555 44 00](tel:0715554400).

## **Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ:**

Die Fachfrau oder der Fachmann Hauswirtschaft organisiert und erledigt alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten im Zentrum Rheinauen. Auch der Service, die Dekoration oder das Zubereiten von Mahlzeiten gehört zu den Aufgaben einer Fachperson Hauswirtschaft. Die Grundbildung dauert 3 Jahre und wird bei erfolgreichem Abschluss mit dem Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis ausgezeichnet. Diese vielseitige Ausbildung richtet sich an Sekundar- und Realschüler, die Freude am Kontakt mit Menschen haben, einsatzbereit und flexibel sind.

**Kontakt:**

Helen Nessensohn, Leiterin Hauswirtschaft, [071 555 44 04](tel:0715554404), [helen.nessensohn@diepoldsau.ch](mailto:helen.nessensohn@diepoldsau.ch)

## **Köchin/Koch EFZ:**

Als Köchin/Koch EFZ arbeitest du in der Küche des Zentrum Rheinauen. Neben den Speisen, die du täglich frisch für die Bewohnenden zubereitest, kochst du auch für unsere Gäste im à la carte-Restaurant. Du bereitest kalte und warme Mahlzeiten zu. Auch bei den regelmässig stattfindenden Events bist du aktiv dabei. Du lernst, wie man aus hochwertigen, saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und diese attraktiv anrichtet. Deine optimistische Art trägt dazu bei, dass unser motiviertes Team jedem Gast ein Lächeln auf das Gesicht zaubern kann. Auch in brenzligen Situationen behältst du stets einen kühlen Kopf. Schmeckt dir dieser Text, dann bewirb dich schnell. Voraussetzung ist ein guter Realschul- oder Sekundarschulabschluss.

**Kontakt:**

Florian Holenstein, Gastronomieleiter, [071 555 44 48](tel:0715554448), [florian.holenstein@diepoldsau.ch](mailto:florian.holenstein@diepoldsau.ch)

## **Zu den offenen Stellen**