

Firmenspezifischer

BERUFSKATALOG.ch



Stiftung Pflegezentren Gemeinde Arth

Mythenstrasse 2

6410 Goldau

www.pflegezentren-arth.ch



STIFTUNG PFLEGEZENTREN GEMEINDE ARTH



Damit sich unsere Bewohner auch in Zukunft in ihrem Zuhause wohl fühlen, brauchen wir dich. Wir bilden aus:

- **Fachfrau/mann Gesundheit EFZ**
- **Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA**
- **Fachfrau/mann Hauswirtschaft EFZ**
- **Hauswirtschaftspraktiker/in EBA**
- **Fachmann/frau Betriebsunterhalt EFZ**
- **Koch/Köchin EFZ**
- **Kaufmann/frau EFZ**

pflegezentren-arth.ch/ausbildung



**BEI UNS STEHEN ÄLTERE
UND JUNGE MENSCHEN IM
MITTELPUNKT!**

Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA

« helfen, waschen, baden, aufmuntern, servieren, betten, reinigen »

Nicht nur Menschen, die nach einem Unfall oder einer Operation im Krankenhaus liegen, brauchen Hilfe und Pflege. Viele körperlich, geistig oder psychisch kranke Männer, Frauen und Kinder werden zu Hause betreut.

Assistentin und Assistent für Gesundheit und Soziales unterstützen ihre Patienten bei allem, was sie nicht selber tun können, z. B. bei der Körperpflege, beim Essen, beim Gehen. Das kann in einem Krankenhaus sein, in Pflege- oder Altersheimen, aber auch im privaten Bereich.

Assistenten und Assistentinnen Gesundheit und Soziales halten die Umge-

bung ihrer Klienten stets in sauberem, ordentlichem Zustand. Indem sie die Persönlichkeit der Kranken respektieren, sind sie bei ihren Tätigkeiten auch Gesprächspartner und somit wichtige Begleitperson: Gute Pflege und Betreuung muntert auf und fördert die Heilung. Betreuen sie ihre Patienten zu Hause, übernehmen sie auch Haushaltsarbeiten, Besorgungen und administrative Aufgaben, die der Klient bzw. die Klientin nicht selber erledigen kann. Sie leisten einen wertvollen Beitrag zum Gesamtangebot der Betreuung, Gesundheits- und Krankenpflege, vor allem auch im sozialen, zwischenmenschlichen Bereich.



Zutritt

Abgeschlossene, obligatorische Volksschule.

Ausbildungsdauer

2-jährige Grundbildung, Vollzeit. Es handelt sich um einen relativ neuen Beruf.

Sonnenseite

Assistent und Assistentin Gesundheit und Soziales tragen zum Wohlbefinden der Patienten bei; dafür kommt ihnen Dankbarkeit entgegen. Sie treten mit verschiedensten Menschen in Kontakt. Ausgebildete in diesem Beruf werden immer Arbeit finden.

Schattenseite

Die Arbeitszeit ist unregelmässig. Die körperliche und seelische Belastung kann manchmal gross sein.

Vorurteil

Die Berufsleute müssen nur die unangenehmen Arbeiten erledigen, die den anderen zu viel sind.

Realität

Assistenten und Assistentinnen Gesundheit und Soziales leisten verantwortungsvoll einen Beitrag zur Pflege und Betreuung. Sie überprüfen ihr eigenes Handeln im Hinblick auf das Pflege- und Betreuungsziel. Arbeiten in der privaten Betreuung führen sie absolut selbstständig aus. Wenn sie ihre Aufgaben in diesem Rahmen verstehen, finden sie in diesem Beruf Befriedigung.

Was, wozu?

Damit die Patientinnen sich wohlfühlen, hilft ihnen die Assistentin Gesundheit und Soziales bei der Körperpflege. Sie wäscht und badet sie, schamponiert ihnen die Haare, schneidet ihnen die Nägel.

Damit das Liegen im Krankenbett so angenehm wie möglich ist, macht der Assistent Gesundheit und Soziales den Patienten regelmässig das Bett und wechselt nach Bedarf die Bettwäsche.

Damit der bettlägerige Patient die Dinge, mit denen er sich tagsüber beschäftigt, wie Bücher, Radio, Notizblock usw. in seiner Nähe hat, legt sie ihm die Assistentin Gesundheit und Soziales griffbereit hin.

Damit der Patient seine Mahlzeiten einnehmen kann, serviert sie ihm der Assistent Gesundheit und Soziales und hilft ihm, sofern nötig, beim Essen.

Damit die Patientin rechtzeitig in den einzelnen Untersuchungsabteilungen ist, führt oder fährt sie die Assistentin Gesundheit und Soziales jeweils dorthin.

Damit die Umgebung des Patienten zu Hause stets ordentlich und sauber ist, räumt der Assistent Gesundheit und Soziales auf.

Damit die Patientinnen sich an den geschenkten Blumen lange erfreuen können, wässert und pflegt sie die Assistentin Gesundheit und Soziales.

Entwicklungsmöglichkeiten

Dipl. Pflegefachmann/-frau HF/BSc FH, Sozialarbeiter/in FH (Ausbildung an einer höheren Fachschule oder Fachhochschule)

Sozialpädagoge/-gogin HF, Kindererzieher/in HF

Fachmann/-frau Gesundheit EFZ, Fachmann/-frau Betreuung EFZ

Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Belastbarkeit			●
Fremdsprachenkenntnisse	●		
Freude an Hauswirtschaftsarbeiten		●	
Humor	●		
Kontaktfähigkeit, Einfühlungsvermögen			●
Körperliche und seelische Gesundheit		●	
Organisationsfähigkeit		●	
Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit (Landessprache)		●	
Verschwiegenheit (Schweigepflicht)			●
Zuverlässigkeit			●

Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ

«warten, reparieren, pflegen, schneiden, mähen, schaufeln, räumen»

Schon wenn die Infrastruktur im Schulzimmer nicht klappt, kann der Unterricht gestört sein: Wenn z. B. die Rollläden nicht funktionieren, wird es an einem sonnigen Tag zu heiss oder die Lehrperson kann das Anschauungsmaterial, zum Beispiel eine PowerPoint-Präsentation, nicht einsetzen. Da braucht es Fachkräfte, die besorgt sind, dass rund um alles klappt!

Fachleute Betriebsunterhalt sind Allrounder im Bereich Haus- und Werkdienst. Sie arbeiten in einem Heim, beim technischen Dienst eines grösseren Unternehmens, in einer Schul- oder Sportanlage oder im Werkhof einer Gemeindeverwaltung.

Sie überwachen die haustechnischen Anlagen wie Heizung oder Klimaanlage, können sie regulieren, bei Störfällen einschreiten und kleinere Reparaturen selbst vornehmen.

Sie sind zuständig für die Pflege der Gebäude und Aussenanlagen, im Werkhof vor allem für den Strassenunterhalt und die Pflege von Grünanlagen.

Sie bewässern, setzen Pflanzen, schneiden Sträucher und Bäume. Im Winter zählen die Schneeräumungsarbeiten zu ihren Aufgaben. Für vielerlei Arbeiten setzen sie Werkzeuge, Geräte und Maschinen ein, die sie auch

selbst warten. Sie kennen sich auch im Bereich Recycling aus, um die anfallenden Abfälle im Betrieb fachgerecht zu



entsorgen. Umweltschutz- und Sicherheitsvorschriften werden in diesem Beruf stets beachtet.

selbst warten. Sie kennen sich auch im Bereich Recycling aus, um die anfallenden Abfälle im Betrieb fachgerecht zu

Zutritt

Nach abgeschlossener Volksschule, z. B. Real- oder Werkschule.

Ausbildungsdauer

3 Jahre berufliche Grundbildung mit Schwerpunkt «Hausdienst» oder «Werkdienst».

Unterhaltspraktiker/in EBA: 2-jährige berufliche Grundbildung mit Attest. Mehr dazu auf: www.berufskunde.com.

Sonnenseite

Fachleute Betriebsunterhalt packen täglich neue Aufgaben an, das ist abwechslungsreich. Sie arbeiten je nach Arbeitsort allein oder im Team.

Schattenseite

Die Dienstleistungen der Fachleute Betriebsunterhalt werden oft kaum bemerkt, solange alles klappt und die Anlagen schön gepflegt sind. Tritt aber eine Störung auf, sollten sie in kürze zur Stelle sein und das Problem sofort lösen.

Vorurteil

Warum plötzlich eine Berufsausbildung für diese Bereiche?

Realität

Haustechnische Anlagen werden immer komplexer und vielfältiger und auch für die Umgebungsarbeiten wird immer mehr Know-how erforderlich, sei es im Umgang mit Maschinen und Geräten oder in der umweltgerechten Pflege der Pflanzen. Deshalb verfügen Fachleute Betriebsunterhalt über grundlegende handwerkliche Kenntnisse und vertiefte Kenntnisse im «Hausdienst» oder «Werkdienst».

Was, wozu?

Damit die Heizungs- und Klimaanlage möglichst zuverlässig funktionieren, kontrolliert und wartet sie der Fachmann Betriebsunterhalt regelmässig.

Damit die Aussenanlagen uns mit Grünzeug erfreuen, setzt die Fachfrau Betriebsunterhalt je nach Jahreszeit fachgerecht Pflanzen, bewässert und pflegt sie.

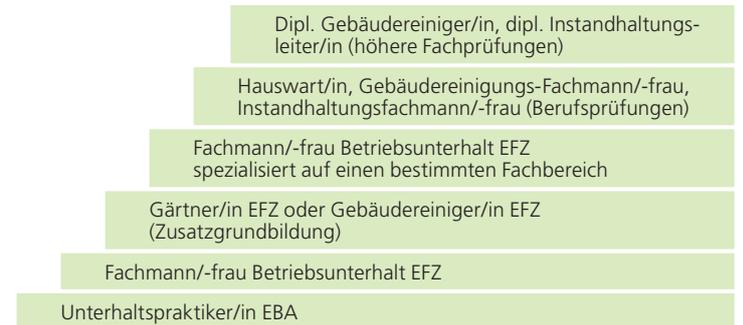
Damit Wege und Strassen möglichst während des ganzen Jahres begehbar sind, schneidet der Fachmann Betriebsunterhalt Sträucher und Bäume, reinigt die Strassen und räumt im Winter den Schnee vor den Eingängen weg.

Damit eine defekte Anlage rasch repariert wird, organisiert die Fachfrau Betriebsunterhalt einen Monteur des zuständigen Liefer- oder Serviceunternehmens.

Damit Abfälle möglichst wiederverwertet werden, achtet der Fachmann Betriebsunterhalt auf getrenntes Sammeln, trennt Abfälle auch selbst und stellt sie für den Abtransport bereit.

Damit die Fachfrau Betriebsunterhalt Werkzeuge, Maschinen und Geräte stets einsetzen kann, reinigt, wartet und prüft sie diese nach Gebrauch.

Entwicklungsmöglichkeiten



Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Freude an der Arbeit im Freien	●		
Freude an praktischer Tätigkeit	●		
Handwerkliches Geschick	●		
Interesse für Natur und Pflanzen	●		
Praktische Veranlagung	●		
Selbständigkeit	●		
Speditive Arbeitsweise	●		
Teamfähigkeit	●		
Technisches Verständnis	●		
Zuverlässigkeit	●		

Fachmann/-frau Gesundheit EFZ

«betreuen, pflegen, waschen, reinigen,
bestellen, verabreichen, lagern»

Fachfrau und Fachmann Gesundheit unterstützen und pflegen Menschen, die in ihrer Gesundheit beeinträchtigt sind.

Zutritt

Abgeschlossene Volksschule, mittlere oder obere Stufe. Eignungsabklärung.

Ausbildungsdauer

3 Jahre berufliche Grundbildung oder 3 Jahre Berufsfachschule mit Praktika. Im ersten Bildungsjahr findet eine intensive Grundschulung mit wochenweisen Einsätzen im Lehrbetrieb statt. Im zweiten und dritten Jahr erfolgt in einem oder mehreren der beschriebenen Bereiche eine Vertiefung in Absprache mit dem Lehrbetrieb.

Es wird auch eine verkürzte, 2-jährige Ausbildung für Erwachsene mit mind. 2 Jahren Berufserfahrung im Gesundheits- und Sozialwesen angeboten.

Sonnenseite

Fachmann und Fachfrau Gesundheit tragen zum Wohlbefinden der Patienten und Patientinnen bei; diese sind dankbar für die Unterstützung. Sie übernehmen ihre Aufgaben im Rahmen ihres Auftrages selbständig. Sie arbeiten im Team mit anderen Pflegefachleuten.

Schattenseite

Wie bei vielen Mitarbeitenden im Gesundheitswesen ist die Arbeitszeit unregelmässig. Die Patienten und Patientinnen müssen auch am Wochenende betreut werden. Das Arbeiten mit kranken Menschen ist manchmal auch belastend.

Vorurteil

Wozu eine neue Ausbildung, es gibt doch schon die Assistent/in Gesundheit & Soziales.

Realität

Die berufliche Grundbildung als Fachmann/-frau Gesundheit erlaubt, direkt nach der Schule ins Gesundheitswesen einzusteigen. Sie vermittelt fundiertes Wissen und wichtiges Rüstzeug und bietet Basis für ein Studium an einer höheren Fachschule oder mit Berufsmatura an einer Fachhochschule.

Sie übernehmen selbständig Aufgaben unter der Verantwortung von diplomierten, Mitarbeitenden Fachleuten.

Sie arbeiten in Spitälern und Heimen, dezentralen Pflegestationen, im Spitexbereich und anderen ambulanten Einrichtungen.

Ihre Stellung im Pflegebereich ist gross, doch ihre Aufgaben sind je nach Tätigkeiten unterschiedlich. In der Pflege und Betreuung helfen sie den Patienten zum Beispiel bei der Körperpflege, beim Essen und Sich-Bewegen. Im Bereich Lebensumfeld- und Alltagsgestaltung unterstützen sie betagte, behinderte und kranke Menschen im Alltag. Im Bereich Medizintechnik übernehmen sie mit Sorgfalt die Blutentnahmen, erledigen Laborarbeiten oder verabreichen Sondennahrung.

Was, wozu?

Damit die Patientin sich frisch und sauber fühlt, hilft ihr die Fachfrau Gesundheit bei der Körperpflege.

Damit sich der Patient, der sich noch nicht sicher auf den Beinen fühlt, trotzdem bewegen kann, begleitet und stützt ihn der Fachmann Gesundheit.

Damit behinderte Menschen ihren Alltag gestalten können, unterstützt sie die Fachfrau Gesundheit wo nötig.

Damit Patienten die nötigen Medikamente oder einen frischen Verband bekommen, hält sich der Fachmann Gesundheit an die vorgegebenen Zeiten der Verabreichung bzw. des Verbandwechsels.

Damit eine Blutuntersuchung durchgeführt werden kann, entnimmt die Fachfrau Gesundheit dem Patienten eine Blutprobe, beschriftet sie und gibt sie ans Labor weiter.

Damit Medikamente, Verbandsmaterial und andere Pflegebedarfsartikel jederzeit verfügbar sind, prüft der Fachmann Gesundheit die Vorräte regelmässig und bestellt Notwendiges rechtzeitig nach. Er hat auch die Verfallsdaten im Griff.



Im Bereich Administration und Logistik kümmern sich die Fachleute Gesundheit um medizinische Apparate und Instrumente, so dass diese jederzeit betriebs-

bereit sind. Nebenbei bewirtschaften sie die Vorräte für Pflegebedarf, Medikamente, Verbandsmaterial, Lebensmittel und Büromaterial.

Entwicklungsmöglichkeiten

Pflegefachmann/-frau BSc FH, Hebamme (w/m) BSc FH, Sozialpädagog/-in BA oder BSc FH usw. (Studium an einer Fachhochschule in einem pflegerischen, medizinisch-therapeutischen, sozialen oder hauswirtschaftlichen Beruf)

Dipl. Pflegefachmann/-frau HF, dipl. Sozialpädagoge/-in HF usw. (Studium an einer Höheren Fachschule in einem pflegerischen, medizinisch-therapeutischen, medizinisch-technischen, sozialen oder hauswirtschaftlichen Beruf)

Fachmann/-frau Gesundheit EFZ

Assistent/in Gesundheit und Soziales EBA

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Anpassungsfähigkeit			●
Ausgeglichenheit	●		
Belastbarkeit, gute Gesundheit		●	
Flexibilität		●	
Geduld und Feingefühl im Umgang mit Menschen			●
Gute Beobachtungsgabe			●
Team- und Kommunikationsfähigkeit		●	
Technisches Verständnis, Praktischer Sinn			●
Verantwortungsbewusstsein		●	
Verschwiegenheit		●	

Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ

« organisieren, reinigen, waschen, bügeln,
bestellen, bewirtschaften »

Was es in einem Familien-Haushalt alles zu tun gibt, weiss man in etwa aus eigener Erfahrung: Es ist nicht wenig! Und je grösser der Haushalt, desto mehr muss abgesprochen und organisiert werden.

Fachleute Hauswirtschaft sind in Heimen, Spitälern, Hotel- und Gastronomiebetrieben tätig. Sie führen selbständig und kompetent die vielseitigen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten aus. Ihre

Aufgaben können in die Bereiche Hausdienst (Wohnen und Reinigungstechnik), Wäscheversorgung, Gästebetreuung und Service, Administration sowie Gesundheits- und Sozialwesen gegliedert werden. Ihre Arbeiten sind vielfältig. Sie reinigen die Gemeinschaftsräume und Gästezimmer. Sie waschen die Wäsche fachgerecht, bügeln und flicken sie wenn nötig. Sie bestellen Waren,



Zutritt

Abgeschlossene Volksschule.

Ausbildungsdauer

3 Jahre berufliche Grundbildung. Die Bildung in beruflicher Praxis findet vorwiegend in Grosshaushalten (Heim, Spital, Hotel- und Gastronomiebetrieb) statt. Die Ausbildung kann abwechselnd in zwei Sprachgebieten erfolgen.

Hauswirtschaftspraktiker/in EBA: 2-jährige berufliche Grundbildung mit eidg. Berufsattest möglich. Eine Einzelbeschreibung zum Lesen und Drucken ist auf www.berufskunde.com zu finden.

Sonnenseite

Fachleute Hauswirtschaft erledigen vielseitige, praktische und lebensnahe Tätigkeiten, die immer wieder zu Erfolgserlebnissen führen. Sie arbeiten im Team und haben auch guten Kontakt zu den Bewohnerinnen, Patienten und Gästen.

Schattenseite

Die Arbeitszeit ist je nach Arbeitsort mehr oder weniger unregelmässig, denn ein Haushalt muss auch am Wochenende geführt werden.

Vorurteil

3 Jahre, um das Haushalten zu erlernen, ist übertrieben. Ein Haushalt-lehrjahr hätte durchaus genügt.

Realität

Mit der 3-jährigen beruflichen Grundbildung wird eine breit gefächerte, fundierte Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft angeboten, die zu weiterführenden Berufsmöglichkeiten in verschiedenen Bereichen führt.

Was, wozu?

Damit Möbelstücke, Teppiche oder Stoffe nicht durch falsch verwendete oder zu scharfe Reinigungsmittel zu Schaden kommen, weiss die Fachfrau Hauswirtschaft, für welche Materialien sich ein Reinigungsmittel eignet und wie umweltverträglich es ist.

Damit die Aufenthaltsräume einladend wirken und von den Gästen und Bewohnern gerne benützt werden, achtet der Fachmann Hauswirtschaft auf Ordnung genauso wie auf Gemütlichkeit.

Damit ein spezieller Anlass in schöner Umgebung gefeiert werden kann, richtet die Fachfrau Hauswirtschaft die entsprechenden Räume speziell her; sie dekoriert, erstellt Blumen- und Tischschmuck und bereitet die Gedecke vor.

Damit Pflanzen den Wohnraum beleben und verschönern, giesst und pflegt sie der Fachmann Hauswirtschaft regelmässig.

Damit stets genügend saubere Wäsche verfügbar ist, erledigt die Fachfrau Hauswirtschaft das materialgerechte Waschen und Aufbereiten der gebrauchten Wäschestücke.

Damit die Gäste, Bewohnerinnen oder Patienten mit ihren Angehörigen zusammensitzen, etwas trinken und Kleinigkeiten essen können, betreut sie der Fachmann Hauswirtschaft am Buffet, im hauseigenen Tearoom oder Restaurant.

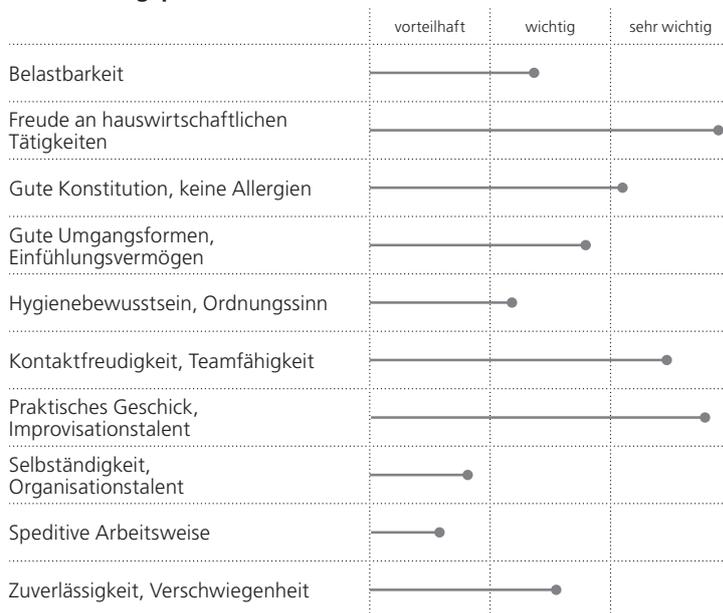
begleichen Rechnungen oder rechnen ab. Sie besorgen den Abwasch und beachten dabei die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften. Sie erledigen administrative Arbeiten und bewirtschaften das Wäsche- und Geschirrlager. Täglich organisieren sie die vielen Arbeiten

und berücksichtigen dabei stets auch ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Je nach Arbeitsort sind ihre Aufgaben unterschiedlich, doch stets geht es darum, für die Gäste, Bewohnerinnen oder Patienten eine warme und freundliche Atmosphäre zu schaffen.

Entwicklungsmöglichkeiten



Anforderungsprofil



Hauswirtschafts- praktiker/in EBA

« reinigen, aussortieren, waschen, bügeln, ausbessern, wechseln, herrichten »

Hauswirtschaftspraktiker und Hauswirtschaftspraktikerin sind überall dort anzutreffen, wo hauswirtschaftliche Tätigkeiten anfallen: in Heimen, Spitälern, Hotels, Restaurants.

Sie übernehmen verschiedene Tätigkeiten. In der Küche verrichten sie Arbeiten rund um die Essenszubereitung, füllen die Abwaschmaschinen ein und bedienen sie. Damit die Lebensmittel nicht verderben, lagern sie diese fachgerecht. In Restaurants und Kantinen richten sie die Gedecke her und räumen sie wieder ab. Sie kümmern sich um frische Tischtücher, in Gästezimmern wechseln

sie Bettzeug und Vorhänge, reinigen Möbel und leeren Papierkörbe. Sie sorgen für Ordnung in den verschiedenen Aufenthaltsräumen und Zimmern und pflegen Pflanzen und Blumen. Damit schaffen sie eine wohnlige Atmosphäre. Ist irgendein Gerät defekt, melden sie das ihren Vorgesetzten. Auch die schmutzige Wäsche muss vielerorts aufgearbeitet werden. Das heisst sammeln, aussortieren, waschen, bügeln.

Hauswirtschaftspraktiker und -praktikerinnen bedienen die Wasch- und Bügelmaschinen und erledigen auch Flick- und Näharbeiten.

Zutritt

Abgeschlossene Volksschule und gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Schweizer Dialekt.

Ausbildungsdauer

2 Jahre berufliche Grundbildung in einem Heim, Spital, Hotel oder Restaurant. Abschluss: Eidg. Berufsattest.

Sonnenseite

Als Hauswirtschaftspraktikerin hat man mit verschiedenen Leuten zu tun, arbeitet mal im Team oder alleine. Am Abend blickt man auf viele erledigte Arbeiten zurück, das ist erfüllend.

Schattenseite

Je nachdem, wo gearbeitet wird, können die Arbeitszeiten unregelmässig sein und damit hat man manchmal am Wochenende zu tun.

Vorurteil

Da kann ich gleich als Putzfrau arbeiten!

Realität

In diesem Beruf geht es um einiges mehr als nur ums Saubermachen. Ganze Haushalte müssen in Ordnung gebracht werden, und da dieses Gebiet verschiedenste Bereiche kennt, gestalten sich die Karrieremöglichkeiten entsprechend vielfältig.

Was, wozu?

Damit sich die Gäste in einem Hotel behaglich fühlen, weil alles schönhergerichtet und sauber ist, ersetzt die Hauswirtschaftspraktikerin die Bettlaken und die Handtücher durch frische.

Damit der Aufenthaltsraum eines Seniorenheimes wohnlich ist, schiebt der Hauswirtschaftspraktiker die Sitzgelegenheiten schön zurecht, giesst die Pflanzen, lüftet und lässt etwas Sonne herein.

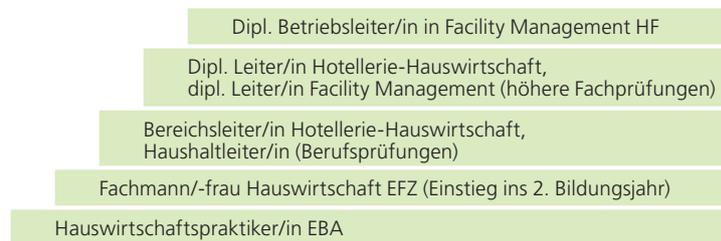
Damit die Tische in einem Restaurant ansprechend sind, deckt sie die Hauswirtschaftspraktikerin sorgfältig, legt saubere Servietten hin und dekoriert sie mit Blumen.

Damit die Kaffeemaschine im Personal-Aufenthaltsraum eines Spitals immer betriebsbereit ist, füllt sie der Hauswirtschaftspraktiker mit Wasser auf.

Damit im Lager der Hotelküche immer genügend Lebensmittel vorhanden sind, kontrolliert die Hauswirtschaftspraktikerin die Bestände und besellt nach, was aufgebraucht wurde.



Entwicklungsmöglichkeiten



Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Belastbarkeit	[Progress bar from 0 to ~30%]		
Freude an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten	[Progress bar from 0 to ~90%]		
Gute Konstitution, keine Allergien	[Progress bar from 0 to ~70%]		
Gute Umgangsformen, Einfühlungsvermögen	[Progress bar from 0 to ~60%]		
Hygienebewusstsein, Ordnungssinn	[Progress bar from 0 to ~40%]		
Kontaktfreudigkeit, Teamfähigkeit	[Progress bar from 0 to ~80%]		
Praktisches Geschick, Improvisationstalent	[Progress bar from 0 to ~90%]		
Selbständigkeit, Organisationstalent	[Progress bar from 0 to ~30%]		
Speditive Arbeitsweise	[Progress bar from 0 to ~20%]		
Zuverlässigkeit, Verschwiegenheit	[Progress bar from 0 to ~50%]		

Kaufmann/-frau EFZ

« organisieren, schreiben, abrechnen, telefonieren, sortieren, beraten »

Kaufmann und Kauffrau übernehmen die unterschiedlichen Tätigkeiten, die sich in der Administration aller Unternehmen mehr oder weniger abspielen: Sie verfassen Briefe, Protokolle und Verträge, in der Muttersprache und in Fremdsprachen, erstellen Berichte, arbeiten Konzepte aus, werben für Produkte, beraten Kunden, treffen Vereinbarungen mit Lieferanten, klären ab, kaufen ein, planen, organisieren, führen die Buchhaltung, erstellen Statistiken usw.

Für viele Arbeiten setzen sie den Computer ein. Je nach Arbeitsstelle, Betriebsgrösse und Branche sind die Aufgaben unterschiedlich, die Lehre gilt als Fundament. Wichtig ist, sich nach eigenen Interessen und Fähigkeiten weiterzu-

bilden und zu spezialisieren. Innerhalb der Ausbildung zum Kaufmann oder zur Kauffrau wird auf schulischer Ebene zwischen der Basisbildung (B-Profil) und der erweiterten Grundbildung (E-Profil) unterschieden.

Es besteht auch die Möglichkeit zur kaufmännischen Berufsmaturität, entweder in die Lehre integriert, als Vollzeitjahr nach Lehrabschluss oder später. Dadurch werden zusätzlich international anerkannte Sprachdiplome und vertiefte Allgemeinbildung erworben.

Hinweis: Auch Handelsmittelschulen (HMS) bieten anerkannte Bildungsgänge an, die zu einem eidg. Fähigkeitszeugnis als Kauffrau/Kaufmann bzw. einer kaufmännischen Berufsmaturität führen. Sie zeichnen sich durch eine breite



Allgemeinbildung aus. Von den Kantonen zugelassene private Handelsschulen bereiten ebenfalls auf das eidg. Fähigkeitszeugnis vor. In beiden Fällen handelt

es sich um eine schulisch organisierte Grundbildung mit einem hohen Schulanteil und in der Regel einem Praktikumjahr.

SBFI-anerkannte Branchen:

Automobil-Gewerbe · Bank · Bauen und Wohnen · Bundesverwaltung · Chemie · Dienstleistung und Administration · Handel · Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) · Internationale Speditionsllogistik · Kommunikation · Maschinen-, Elektro- und Metallindustrie · Nahrungsmittelindustrie · Notariate Schweiz · Öffentlicher Verkehr · Öffentliche Verwaltung · Privatversicherung · Reisebüro · Santéuisse · Die Schweizer Krankenversicherer · Spitäler, Kliniken, Heime · Transport · Treuhand/Immobilien.

Zutritt

Abgeschlossene Volksschule, mittlere Stufe für Basisbildung, oberste Stufe für erweiterte Grundbildung.

Ausbildungsdauer

3 Jahre. Basis- und erweiterte Grundbildung unterscheiden sich auf schulischer Ebene durch verschiedene Ausbildungsziele. In der betrieblichen Ausbildung und in den überbetrieblichen Kursen gelten für beide Profile die gleichen Ausbildungsziele. Mit gymnasialer Matura ist eine verkürzte 2-jährige Grundbildung (way up) möglich. **Büroassistent/in EBA:** 2-jährige Grundbildung mit Attest siehe www.berufskunde.com.

Sonnenseite

Nach der kaufmännischen Grundbildung stehen einem vielfältige Berufsmöglichkeiten offen.

Schattenseite

Kaufmann und Kauffrau haben nach getaner Arbeit kein sichtbares Produkt vorzuweisen.

Vorurteil

Man sitzt die meiste Zeit vor einem Bildschirm und erledigt Tipparbeit. Das ist langweilig.

Realität

Der Computer ist ein wichtiges Hilfsmittel und kaum mehr wegzu-denken. Die Arbeit am PC wechselt sich mit Telefonaten, Besprechungen und anderen Aufgaben ab, mal mehr, mal weniger – je nach Branche.

Was, wozu?

Damit die Kunden über die neuesten Produkte informiert sind, schreibt und verschickt der Kaufmann einen Werberundbrief oder berät sie direkt im Kundengespräch.

Damit immer klar ersichtlich ist, ob das Unternehmen mit Verlust oder Gewinn arbeitet, verbucht und bilanziert die Kauffrau (Buchhalterin) alle Ein- und Ausgaben.

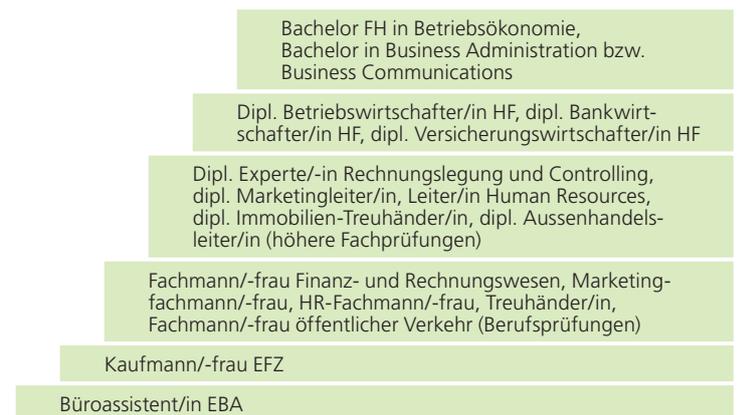
Damit der Kunde im Ausland die Waren im Zollamt auslösen kann, füllt der Kaufmann alle notwendigen Formulare aus, holt die erforderlichen Zertifikate ein und sieht zu, dass die Papiere zu den Waren gepackt oder dem Kunden zugesandt werden.

Damit die Kundenunterlagen stets griffbereit sind, sortiert sie die Kauffrau und ordnet sie in Dossier ein.

Damit die Rechnung des Warenlieferanten bezahlt wird, überweist der Kaufmann den Betrag mit einem Bankauftrag.

Damit für alle Sitzungsteilnehmenden Klarheit über die an Sitzungen getroffenen Abmachungen besteht, schreibt die Kauffrau ein Protokoll, in dem Vereinbarungen und Termine aufgeführt sind.

Entwicklungsmöglichkeiten



Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Freude an Fremdsprachen	[Progress bar from 0 to 25%]		
Geduld und Diplomatie	[Progress bar from 0 to 25%]		
Gewandtheit im schriftlichen und mündlichen Ausdruck	[Progress bar from 0 to 75%]		
Gutes Gedächtnis, vernetztes Denken	[Progress bar from 0 to 25%]		
Kontaktfreudigkeit, Kundenorientierung	[Progress bar from 0 to 75%]		
Organisationstalent, Selbständigkeit	[Progress bar from 0 to 75%]		
Rasche Auffassungsgabe, Lernfreude	[Progress bar from 0 to 25%]		
Sinn für Zahlen, Fantasie, Vorstellungsvermögen	[Progress bar from 0 to 50%]		
Teamfähigkeit	[Progress bar from 0 to 75%]		
Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein	[Progress bar from 0 to 25%]		

Koch/Köchin EFZ

« ausnehmen, spicken, braten, schmoren, panieren, kochen, gratinieren »

Koch und Köchin bereiten Lebensmittel auf unterschiedlichste Weisen zu. In diesem Sinne sind sie Entremétiérs (Beilagen), Gardemangers (kalte Platten), Rôtisseurs (Grilladen), Sauciers (für Fleisch und Saucen) oder Pâtissiers (Desserts) in einem. Sie kochen, dämpfen, schmoren, gratinieren, sautieren oder pochieren alle Arten von Speisen zu Vorspeisen, Hauptmahlzeiten, Desserts oder kalten Platten.

Köche und Köchinnen sorgen für eine schonende und schmackhafte Zubereitung von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Süssspeisen usw. und richten die Teller kreativ an. Ob in kleinen Betrieben oder in grossen Hotels, Restaurants, Spitälern oder Heimen, die klare Verteilung der Aufgaben im Team ist wichtig.

Deshalb werden die Abläufe genau besprochen. Denn während der Essenszeiten kann es in der Küche hektisch und laut werden. Die Gäste erwarten, dass ihre Bestellung rasch und einwandfrei auf den Tisch kommt.

Doch Koch und Köchin beherrschen ihre Aufgaben, kennen die Abläufe und arbeiten Hand in Hand mit dem Service zusammen.



Zutritt

Abgeschlossene Volksschule.

Ausbildungsdauer

3 Jahre berufliche Grundbildung.
Küchenangestellte/r EBA: 2-jährige Grundbildung mit Attest. Eine Einzelbeschreibung ist auf www.berufskunde.com zu finden.

Sonnenseite

Die Tätigkeit ist interessant und vielseitig. Koch und Köchin stehen vielfältige Weiterbildungs-, Spezialisierungs- und Aufstiegsmöglichkeiten offen. Sie können wählen, in welcher Art Betrieb sie tätig sein möchten: Ganzjahres- oder Saisonbetrieb, Restaurant, Hotel, Spital oder Kantine (geregelter Arbeitszeit). Sie finden auch im Ausland einfach eine Arbeitsstelle.

Schattenseite

Koch und Köchin arbeiten zur Essenszeit am Mittag und am Abend. Am Nachmittag haben sie einige Stunden frei und können ihren Hobbys nachgehen, doch arbeiten sie dafür meist, wenn die anderen frei haben. Da sie auch an Wochenenden arbeiten, sind die Freitage mit einem Einsatzplan geregelt.

Vorurteil

Das Zubereiten der Gerichte ist genau vorgegeben. Ausserdem ist die Anzahl Menüs meist begrenzt. Dadurch wird die Arbeit rasch zur Routine und schliesslich langweilig.

Realität

Sicher haben Koch und Köchin nicht die grösstmögliche kreative Freiheit, doch das Zusammenstellen und Zubereiten der Gerichte lässt ihnen viel Freiraum, um ihre Ideen, ihre Fantasie und ihr Können einzusetzen. Ihre Kreativität drückt sich in der Qualität ihrer Gerichte aus.

Was, wozu?

Damit der hungrige Gast nach der Bestellung nicht lange auf sein Essen warten muss, beginnt der Koch seinen Arbeitstag mit der «Mise en place», d. h. dem Vorbereiten von Gemüse, Fisch und Fleisch, dem Bereitstellen der Töpfe usw.

Damit das Essen im Restaurant für jeden erschwinglich ist, stellt die Köchin Menüs verschiedener Preislagen zusammen.

Damit die Gerichte das spezielle Etwas besitzen, kennt und verwendet der Koch Gewürze aus aller Welt.

Damit alle Gerichte – Fleisch, Fisch, Gemüse, Suppe, Sauce, Salate oder Dessert – in einem grösseren Betrieb zu bewältigen sind, ist die Köchin in eine Kochbrigade eingeteilt, in der sie für einen bestimmten Bereich zuständig ist.

Damit der Gast das Steak nicht vor der Suppe essen muss, plant der Koch das Zubereiten der einzelnen Speisen auf die Minute genau.

Damit mehrere Gäste gleichzeitig essen können, muss die Köchin rasch und mit den andern Mitarbeitenden koordiniert arbeiten.

Damit Gemüse und Früchte wunderbar aromatisch sind, bezieht sie der Koch wenn möglich von landwirtschaftlichen Betrieben der Region.

Entwicklungsmöglichkeiten



Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn			●
Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit			●
Französischkenntnisse	●		
Freude am Kochen, Kreativität			●
Hygienebewusstsein			●
Kräftige Konstitution	●		
Organisationstalent, praktische Veranlagung		●	
Rasche Auffassungsgabe		●	
Teamfähigkeit, Belastbarkeit		●	
Zuverlässigkeit, Ausdauer	●		

Betriebe kennenlernen

Wozu? Wer sich ein eigenes Bild verschafft, sieht klarer und kann eine sichere Wahl treffen.

- Schritte**
- 1. Betriebe besichtigen**
 - › Du erhältst in kurzer Zeit (1–2 Stunden) einen ersten Eindruck von einem Unternehmen.
 - › Du siehst, wo und wie die Berufsleute arbeiten (Produktionshalle, Werkstatt, Büro, im Freien).
 - › Du kannst auf diese Weise viele Unternehmen, ihre Produkte und Berufe kennenlernen.
 - 2. Jobben in der Freizeit oder in den Ferien**
 - › Du spürst, wie es ist, einer Arbeit nachzugehen.
 - › Du hast Gelegenheit, dich mit Lernenden und Berufsleuten ganz unverbindlich zu unterhalten, zu sehen und zu erleben, wie es in einem Betrieb so läuft, ganz ohne Berufswahldruck.
 - 3. Schnupperlehre absolvieren**
 - › Du lernst die Tätigkeiten deines Wunschberufes genauer kennen und erlebst den Berufsalltag.
 - › Beide Seiten – du und die Berufsbildungsverantwortlichen – können feststellen, ob du dir ein korrektes Bild von deinem Wunschberuf gemacht hast und ob du dich für diesen Beruf und dieses Unternehmen eignest. Wichtig dabei: Verlange eine Beurteilung, lasse dir deine Schnupperlehre schriftlich bestätigen!

Telefonspick Mit dem Telefonspick ist es einfach, ein Unternehmen anzurufen.

- 1. Stelle dich der Telefonistin vor und verlange die Kontaktperson (siehe Adressverzeichnisse).**
Guten Tag. Mein Name ist Kann ich mit Herrn/Frau sprechen?
 Falls du die Kontaktperson nicht kennst, frage die Telefonistin, wer für Besichtigungen oder die Ausbildung zuständig ist.
- 2. Stelle dich der Kontaktperson vor und erzähle, dass du den Betrieb besichtigen möchtest.**
Guten Tag. Mein Name ist Ich habe im Berufskatalog gelesen, dass man bei Ihnen eine Besichtigung machen kann. Ich interessiere mich für den Beruf/die Berufe Wann kann ich vorbeikommen?
- 3. Vereinbare einen Termin:** Frage nach dem einfachsten Weg, um dorthin zu gelangen.
- 4. Verabschiede dich:** Notiere dir alles, was besprochen wurde (Name der Kontaktperson, Termin, Weg). In ähnlicher Weise kannst du vorgehen, wenn du schnuppern oder jobben möchtest.
 - › Notiere dir die Kontaktperson im Betrieb, die dich betreut hat, genauso wie deine Eindrücke in Stichworten; du kannst die Notizen für deine Bewerbungen später gut gebrauchen.
 - › Sicher kennen deine Eltern, Bekannten und Lehrpersonen weitere Unternehmen.
 - › Die Berufsberatung kann dir ebenfalls Unternehmen vermitteln.

- Beispiel-Fragen**
- › Wie viele Lernende werden eingestellt?
 - › Wie werden Lernende ausgebildet?
 - › Darf man einen Rundgang machen?
 - › Darf man mit einem Lernenden reden?
 - › Was wird produziert/angeboten?
 - › Worauf ist die Firma spezialisiert?
 - › Wer braucht das, was produziert wird?
 - › Wer ist Kunde?
 - › Wie lange besteht das Unternehmen?



Downloads

Besuche unsere Website www.berufskunde.com und klicke auf das Feld «Für Schüler/-innen». Da findest du weitere nützliche Bewerbungshilfen, als PDF-Dateien zum Herunterladen.



Chancen verdoppeln

Wozu? Ist die Berufswahl getroffen, braucht man eine geeignete Lehrstelle. Dabei muss einiges stimmen, z.B. die «Chemie» zwischen den Mitarbeitenden und dir, Betriebsklima, Arbeitsweg. Darum ist es vorteilhaft, wenn du dich bei Firmen bewirbst, die du von einer Schnupperlehre oder mindestens einer Besichtigung kennst. Wer sich dabei für einen immer gleich lautenden Computerbrief entscheidet, kann zwar viele Unternehmen anschreiben, nimmt sich aber Chancen. Eine persönliche Bewerbung zeigt dein Interesse und deine Motivation und gibt den Berufsbildungsverantwortlichen bessere Entscheidungsgrundlagen in die Hand.

Schritte Du schreibst Lehrbetriebe aus persönlicher Motivation heraus an. Studiere vorher ihre Website und überlege dir, was dich gerade bei diesem Unternehmen beeindruckt hat, was dir aufgefallen ist und beziehe dich im Bewerbungsgespräch darauf.

Stell dir dazu Fragen wie:

- › Kenne ich ein Produkt des Unternehmens aus eigener Erfahrung?
- › Bin ich von diesem Geschäft einmal ausserordentlich gut bedient worden?
- › Was ist mir bei der Besichtigung besonders positiv aufgefallen?
- › Was hat mich an der Schnupperlehre im Unternehmen fasziniert?
- › Habe ich spezielle Kenntnisse, die genau diesem Unternehmen nützen könnten (z. B. Fremdsprache)?
- › Habe ich mich beim Schnuppern gut unterstützt gefühlt?
- › Habe ich mich gefreut, dass meine Fragen ernst genommen und eingehend beantwortet wurden?
- › Ist mir die Teamarbeit der Berufsleute besonders aufgefallen?
- › Konnte ich beim Schnuppern schon interessante Arbeiten anpacken? usw.

Jegliche Notizen, die du dir zu deinen Berufserkundungen gemacht hast, kommen dir hier zugute.

Weitere Hilfsmittel Checklisten zur Bewerbung, zum Vorstellungsgespräch und zur Entscheidungsfindung.

Lehrstellenbewerbung

Dominic Furrer
Musterstrasse 90
8913 Musterstadt
Tel. 044 888 88 88
E-Mail: dominic.furrer@mail.ch

25. September 20XX

Zimmerei Stutz AG
Herr P. Keller
Rosenacker 120
8000 Musterstadt

Bewerbung für eine Lehrstelle als Zimmermann EFZ

Sehr geehrter Herr Keller

Die Schnupperwoche in Ihrer Zimmerei war ein Erlebnis. Ich habe mich im Team richtig wohlfühlt. Die Mitarbeitenden haben mir einiges zutraut, und ich verstand mich mit ihnen auf Anhieb. Ich kann mir gut vorstellen, mit ihnen zusammenzuarbeiten.

Ich habe miterlebt, dass die Zimmerei neben Dachstühlen auch verschiedenste andere Aufträge ausführt, das bringt Abwechslung und bedeutet, dass ich viel lernen kann. Das Arbeiten mit Holz liegt mir, es war schon im Werken mein Lieblingsmaterial.

Ich habe in verschiedenen Berufen geschnuppert, aber Zimmermann gefällt mir davon am besten. Der Wechsel von der Werkstatt zum Bauplatz und das Arbeiten draussen kommen mir entgegen. Ich bin kein Stubenhocker.

Ich freue mich auf Ihre Antwort und komme auch gerne zu einem Vorstellungsgespräch.

Freundliche Grüsse

Unterschrift
Dominic Furrer

Anhang:
– Lebenslauf mit Foto und Referenzen
– Kopien Zeugnisse
– Bestätigung Schnupperlehre

Lebenslauf

Lebenslauf

Personalien

Vorname, Name: Dominic Furrer
Adresse: Musterstrasse 90, 8913 Musterstadt
Telefon: 044 888 88 88
Natel: 079 366 55 44
E-Mail: dominic.furrer@mail.ch
Geburtsdatum: 12. Februar 1999
Heimatort: Andwil, St. Gallen
Nationalität: Schweiz / Frankreich (Doppelpass)
Muttersprache: Deutsch
Andere Sprachkenntnisse: Französisch, zweite Umgangssprache in der Familie
Englisch, 3 Jahre Unterricht in der Sekundarschule

Eltern / Familie

Vater: Peter Furrer, Börsenmakler
Mutter: Chantal Furrer-Monnet, Übersetzerin
Geschwister: Jean-Claude Furrer, 19 Jahre alt, Lehre als Kaufmann

Schulen

2000 – 2006: 6 Jahre Primarschule in Musterstadt
2006 – 2009: 3 Jahre Sekundarschule in Musterstadt

Fähigkeiten, Funktionen

Gute Grundkenntnisse in den Office-Programmen
Trainer der Kinder im Fussballclub Musterstadt

Hobbys

Fussball: Mitglied im Juniorenteam des Fussballclubs Musterstadt
Tiere: Draussen sein mit unserem Hund

Schnupperlehre

August 2014: 1 Woche als Zimmermann, Zimmerei Stutz AG, Musterstadt
September 2014: 1 Woche als Maler, Malermeister AG, Musterstadt

Referenzen

Eva Musterfrau Sekundarlehrerin Landstrasse 88 8913 Musterdingen Tel. 044 666 50 40	Michael Äberli Trainer im FC Musterstadt Blumenrain 32 8910 Musterdorf Tel. 044 322 33 44
---	---

Checklisten

1 Bewerbungsschreiben

- Lebenslauf**
- als Tabelle darstellen, vorne jeweils die Jahreszahl angeben
 - alles der Reihe nach aufführen: zuerst Name, Geburtsdatum und Geburtsort und Info über die Eltern
 - zuletzt spezielle Interessen und Freizeitaktivitäten angeben (vor allem, wenn sie Bezug auf den angestrebten Beruf nehmen) sowie Referenzen von Freizeitjobs oder Schnupperlehren
- Foto**
- vom Fachgeschäft, auf keinen Fall Automat!
 - oben rechts einscannen bzw. festkleben (keine Büroklammer)
- Zeugnisse**
- bei Postversand nur Kopien beilegen, keine Originale!
Wichtig: gut lesbar und nur relevante Abschlüsse etc.
- Begleitschreiben**
- gute Aufteilung des Anschreibens (siehe Muster), Name und Adresse zuoberst
 - keine Wiederholung des Lebenslaufes
 - entweder kurzes Anschreiben mit Motivationsschreiben als Beilage oder dieses integrieren
 - möglichst den Personalchef persönlich ansprechen (Namen richtig schreiben!)
 - Bezug nehmen auf die Informationsquelle zu diesem Schreiben (z.B. aus dem BERUFSKATALOG)
 - begründen, warum man gerade diesen Beruf lernen will
 - begründen, warum man gerade in diesem Unternehmen lernen will
 - unbedingt vorteilhafte Voraussetzungen erwähnen wie: Beruf als Familientradition, Arbeit vertraut durch Onkel etc., passende Vorkenntnisse durch Praktika und Freizeitaktivitäten
 - Unterlagen von den Eltern oder einer Vertrauensperson Korrektur lesen lassen
 - Unterlagen unbedingt fristgerecht einsenden (bei Postversand ordnungsgemäss frankiert)

2 Vorstellungsgespräch

- sich vorher gut über das Unternehmen erkundigen (Wann gegründet? Welche Produkte? Wie viele Mitarbeiter? Lernende in wie vielen Berufen? Welche Kunden? Zweigstellen im In- oder Ausland? etc.)
- weitere eigene Fragen dazu notieren
- begründen können, warum die Ausbildung gerade in diesem Unternehmen interessant ist
- genau wissen, was man in der Bewerbung geschrieben hat, welche Unterlagen man geschickt hat
- Vorstellungsgespräch als Rollenspiel mit Eltern oder Freunden üben (trotzdem immer sich selbst sein)
- genau zur richtigen Zeit, d. h. 5 Minuten vor dem Termin, zum Gespräch erscheinen
- sauber und dezent gekleidet sein
- gut zuhören und genau auf die Fragen eingehen
- auf Nachfrage selbst über gewisse Schwächen informieren, an deren Behebung man arbeitet
- eigene Interessen und Stärken ohne falsche Bescheidenheit äussern
- Wichtig: Handy ausschalten!

3 Auswählen der Lehrstelle

- alle Vorteile (Entfernung? Andere Lernende? Gutes Betriebsklima? Betriebsgrösse? Ausbilder und Ausbilderinnen sympathisch? etc.) auflisten und mit Vertrauenspersonen zusammen abwägen
- solidarisch sein – bei einer Zusage schnell entscheiden, nicht Zusagen horten und die Betriebe hinhalten und andere Bewerberinnen und Bewerber blockieren
- falls mehrere Zusagen erfolgen, den anderen Firmen Bescheid geben, dass man bereits einen Ausbildungsplatz gefunden hat, damit dort die anderen Bewerber und Bewerberinnen zum Zug kommen können

