

SPRUNGBRETT



Berufe in der Hotellerie: Gäste im Hotel und Restaurant betreuen

IST DEINE BERUFSWAHL EIN ENTSCHEID FÜRS LEBEN? /
DAS KANNST DU TUN, WENN DU DICH BLOCKIERT FÜHLST /
DREI VIDEOSTORYS ÜBER DIE BERUFSWAHL



Hotelberufe. Illustration: Andrea Lüthi

Die Berufswahl: Eine spannende Reise

Vielleicht hast du es schon einmal gesehen. Wahrscheinlich wirst du es kennenlernen, wenn du das erste Mal in die Berufsberatung gehst: das Berufsfenster.

Wenn du es aufmachst, purzeln dir zahlreiche Berufe entgegen. Viel Auswahl – oder viele Fragen?

Das Sprungbrett wird dir helfen, die Möglichkeiten zu sehen und daraus einen Wegweiser zu machen. Und zwar für die spannende Reise der Berufswahl.



Inhalt

4 Hotelberufe

Von der Rezeption über das Housekeeping bis zur Hotelbar: In einem Hotel dreht sich alles um das Wohlbefinden der Gäste.

10 Infoveranstaltungen

An Events lernst du einen Beruf oder einen Lehrbetrieb besser kennen.

11 Videostories

In diesen drei Videos von Jugendlichen geht es um Berufswahl, Schnuppern und Lehrstellensuche.

12 Live aus der Lehre

Noomi ist im zweiten Lehrjahr als Hörsystemakustikerin EFZ.

14 Berufswahl

Du kommst nicht weiter? Mit diesen Tipps löst du deine Blockade.

16 Berufswege

Diese Berufsleute zeigen: Nach einer Lehre stehen dir viele Möglichkeiten offen!

18 Frag die Berufsberaterin

Wie weiss ich nach dem Schnuppern, ob der Beruf wirklich zu mir passt?

19 Löse das Rätsel

Gewinne bei unserem Quiz.

Hinweis

Videostories
Auf www.sdbb.ch/sprungbrett findest du Videostories. Die Drehbücher sind geschrieben von Jugendlichen in der Berufswahl. Sie spielen ihre Rollen selbst.

Video 1
Ich gebe nicht auf, auch wenn es schwierig wird.



Video 2
Ich entdecke einen Beruf, der zu mir passt.



Video 3
Ich gehe neugierig und offen in die Berufswahl





Vielseitig: Die Hotel-Kommunikationsfachfrau arbeitet auch im Hotel-restaurant und im House-keeping.



Einchecken, auschecken, Fragen beantworten: An der Rezeption betreut Ella die Hotelgäste.



Abends in der Hotel-bar wird Ella zur Barkeeperin.



Fisch, Fleisch, Gemüse, Gewürze: In Marcus' Berufsalltag dreht sich alles um Lebensmittel.

REPORTAGE

HOTEL-BERUFE

Sie betreuen und bewirten Gäste

Text und Bilder: Tanja Seufert

Im Hotel dreht sich alles um die Gäste. Ob an der Rezeption, im Housekeeping oder im hauseigenen Restaurant: Die Kundinnen und Kunden sollen sich jederzeit wohlfühlen. Wir stellen vier Lernende in den Hotels Widder Hotel und Storchen Zürich vor.

Sie ist die Allrounderin im Hotel

Ella ist Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ im 3. Lehrjahr

Als angehende «Hoko» lernt Ella sämtliche Bereiche eines Hotels kennen. An der Rezeption begrüsst sie Gäste, im Housekeeping sorgt sie für ordentliche Zimmer und in der Hotelbar mixt sie Drinks.

Immer in Kontakt mit Gästen

«Ich lerne jeden Tag Menschen aus vielen Kulturen kennen», das antwortet Ella auf die Frage, was sie an ihrem Lehrberuf mag. Besonders interessante Gespräche mit Gästen ergeben sich an der Hotelbar. «Abends ist etwas los, die Leute sind entspannt und kontaktfreudig.» Diese Atmosphäre gefällt Ella, und deshalb arbeitet sie auch gerne am Abend. Das ist von Vorteil, denn Abend- und

Wochenendarbeit ist in Hotelberufen üblich (siehe Infokasten).

In allen Hotelbereichen tätig

Die Bar ist nur eine von vielen Bereichen, die Ella während der Ausbildung kennenlernt. Als Hotel-Kommunikationsfachfrau – kurz «Hoko» – ist sie eine echte Allrounderin. «Wir arbeiten in allen Abteilungen, zum Beispiel auch im Housekeeping», erklärt Ella. Hier sorgt sie dafür, dass die Zimmer und öffentlichen Bereiche des Hotels aufgeräumt und sauber sind. Auch in der Küche und im Service hat sie bereits gearbeitet, ebenso im Marketing und Eventmanagement. So lernt Ella alle Abläufe und Mitarbeitenden im Hotel kennen.

Interesse an Fremdsprachen ist wichtig

Ob an der Rezeption, im Service oder in der Korrespondenz: Ella muss immer freundlich und professionell sein. In mehreren Sprachen zu kommunizieren,

ist in ihrem Beruf wichtig. Sie braucht vor allem Englisch und Deutsch, manchmal auch Französisch. Der direkte Kontakt zu Gästen und die Vielseitigkeit des Berufs haben Ella schon beim Schnuppern begeistert. Dass sie den ganzen Tag auf den Beinen ist, stellt für sie kein Problem dar – im Gegenteil: In ihrer Freizeit spielt sie Fussball, und das schon seit zehn Jahren.

Er bereitet feine Menüs zu

Marcus ist im 1. Lehrjahr als Koch EFZ

Schon als Kind liebte Marcus das Kochen. In der Hotelküche lernt er im Moment den Bereich des «Gardemanger» kennen. Hier bereitet er Speisen wie Salate, Tartar oder Vitello Tonnato zu.

Jedes Detail zählt

Die Arbeit an der Schneidmaschine erfordert volle Aufmerksamkeit: Vorsichtig schneidet Marcus ein Stück Kalbfleisch in feine Scheiben. «Daraus mache ich Vitello Tonnato für ein Bankett am Mittag», erklärt er. Dieses kalte Gericht besteht aus gegartem Kalbfleisch, Thon, Sardellen und weiteren Zutaten. Die zarten Kalbfleisch-Scheiben packt Marcus sorgfältig in Frischhaltefolie und legt sie zu-



Er kontrolliert die angelieferten Lebensmittel im Kühlraum. Alles muss frisch sein.



Der angehende Koch ist den ganzen Tag auf den Beinen.



An der Rezeption gibt Noémie den Gästen Ausflugstipps.



Im «Back Office» befinden sich Abteilungen wie Marketing, Eventmanagement oder Buchhaltung.

rück in den Kühlschrank, so bleiben sie frisch. «Als nächstes mache ich die Sauce aus frischem Eigelb, Senf, Zitronensaft und Olivenöl», sagt Marcus. Er verrührt die Zutaten mit dem Schwingbesen, das Öl gibt er am Schluss tröpfchenweise hinzu. Damit die Sauce perfekt gelingt, muss alles stimmen: Zutaten, Mengen, Reihenfolge, Technik. Deshalb blickt dem Lernenden ein erfahrener Koch über die Schulter.

Aufgaben und Rollen in der Küche
Teamarbeit ist in einer Küche sehr wichtig. Damit die Speisen gelingen und zur richtigen Zeit fertig sind, braucht es Regeln. Alle Berufsleute müssen ihre Aufgaben kennen und genau nach Vorgabe kochen. Deshalb gibt es in jeder grossen Gastronomieküche «Chefs». Diese erfahrenen Köchinnen und Köche sind für bestimmte Küchenbereiche und Speisen zuständig. Zum Beispiel heisst der Küchenchef oder die Küchenchefin «Chef de Cuisine», die Stellvertretung «Sous

Chef». Die Person, die für Saucen verantwortlich ist, wird «Saucier» genannt. Und Marcus' Vorgesetzter ist der «Gardemanger». Er ist für die kalte Küche zuständig. «In der Küche haben wir eine eigene Sprache», sagt Marcus.

Das Kochen liegt in der Familie
Diese Sprache hat Marcus von klein auf gelernt, denn sein Vater ist ein erfolgreicher Koch. Mit dem Beruf kam er also früh in Berührung. «Ich habe schon als Kind eigene Rezepte erfunden.» Trotzdem war es für ihn wichtig, auch in anderen Berufen zu schnuppern – unter anderem als Schreiner und als ICT-Fachmann. «Im Büro zu arbeiten, konnte ich mir danach nicht mehr vorstellen. Ich wollte mich bewegen und mit Lebensmitteln arbeiten.»

Arbeitszeiten im Hotel

In vielen Hotels ist die Rezeption rund um die Uhr besetzt. Die Gäste werden von frühmorgens bis spät-abends betreut, und am Wochenende ist oft mehr los als wochentags. Deshalb wird in Hotels Schicht gearbeitet – je nach Beruf und Abteilung in der Frühschicht, abends, nachts und am Wochenende. Lernende ab 16 Jahren dürfen auch sonntags und abends bis 23 Uhr arbeiten.

Sie betreut Hotelgäste an der Rezeption

Noémie ist im 3. Lehrjahr als Kauffrau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus

Diese KV-Richtung ist abwechslungsreich und bringt viel Kundenkontakt mit sich. In ihrer Lehre durchläuft Noémie zahlreiche Stationen: von der Buchhaltung über das Marketing bis zur Rezeption.

Abwechslung garantiert

«Ein internationales Umfeld, in dem ich Fremdsprachen benutzen und vielseitige Aufgaben habe. Ein Arbeitsplatz mitten in der Stadt und ein super Team»: So fasst Noémie zusammen, was ihr an ihrem Lehrberuf so gefällt. Im Moment arbeitet sie an der Rezeption. Im Hotel sagt man diesem Bereich auch «Front Office». Um 11 Uhr herrscht hier Hochbetrieb, denn bis Mittag müssen die Gäste

auschecken. Das heisst, sie geben den Zimmerschlüssel ab und bezahlen die Rechnung. «We hope you enjoyed the stay in our hotel», sagt Noémie gerade zu zwei Frauen, die auschecken möchten. «Yes, it was great!» Ihr Englisch braucht die Lernende jeden Tag.

Infos und Tipps für die Gäste

Gleichzeitig treffen neue Gäste ein. Zwar ist der Bezug der Zimmer erst am Nachmittag möglich, weil sie noch gereinigt werden. Doch Gäste, die früher eintreffen, können im Hotel ihr Gepäck deponieren und dann bereits die Stadt erkunden. Sobald das Zimmer parat ist, ruft Noémie sie an. Nach dem Einchecken erklärt sie, wo sich zum Beispiel der Frühstücksraum und der Fitnessraum befinden. «Häufig wollen die Leute auch etwas über die Hotelumgebung wissen oder fragen nach einem Ausflugstipp», sagt Noémie.

Website und Flyer gestalten

Als angehende Kauffrau arbeitet Noémie auch im «Backoffice». Das ist das Büro, zu dem Gäste keinen Zugang haben. «Ich durchlaufe alle kaufmännischen Abteilungen: Buchhaltung, HR (Personalwesen), Marketing, Einkauf, Eventmanagement, Rezeption und Reservationswesen. Am besten gefällt mir bisher das Marketing und die Rezeption.» Im Marketing konnte sie die Website pflegen und einen Flyer gestalten. Und an der Rezeption bereitet ihr der Kundenkontakt viel Freude. Wenn mehrere Leute gleichzeitig ein- oder auschecken wollen, steigt der Stress- und der Lärmpegel. Kein Problem für die angehende Kauffrau: «Hektische Situationen kühlen sich schnell wieder ab.»



Als angehende Restaurantfachfrau ist Amy in ständigem Kontakt mit Gästen.



Darfes ein Cappuccino sein? Im Frühstücksraum kümmert sich Amy um individuelle Bestellungen der Gäste.

Sie bewirte Gäste und bereitet Bankette vor

Amy ist im 2. Lehrjahr als Restaurantfachfrau

Ob Frühstück, Lunch oder Abendessen: Ein Hotel bietet in der Regel Gastronomie für Gäste und externe Kundschaft. Amy macht ihre Lehre im so genannten «eleganten Service».

Tadellose Umgangsformen

Ihr Arbeitstag beginnt schon um 6 Uhr morgens: Im Moment arbeitet Amy im Frühstücksbereich. Sie nimmt Bestellungen entgegen, macht Kaffee, füllt das Buffet auf und kümmert sich um saubere Tische. Anders als in vielen anderen Restaurants, ist die Atmosphäre im Hotelrestaurant oft ruhig. Diese Stimmung gefällt Amy. «Ich wollte die Lehre im eleganten Service machen, also in der gehobenen Gastronomie», erzählt sie. Hier kann sie

ihre tadellosen Umgangsformen und ihre ruhige, freundliche Art einsetzen. Ist es nicht anstrengend, wenn man den ganzen Tag freundlich sein muss – auch zu schwierigen Gästen? «Solche Situationen sind zum Glück selten. Die meisten Gäste sind nett, und ich erhalte gute Rückmeldungen. Zudem erhalte ich jederzeit Unterstützung durch mein Team. Wir sind wie eine Familie», erzählt die Lernende.

Perfekt gedeckter Tisch

Je nach Schicht arbeitet Amy im Hotelrestaurant, im Gartenrestaurant, in der Hotelbar oder im Bankett-Service. «Bankette sind Essen für grössere Gruppen, zum Beispiel Geschäftsessen oder private Feiern.» Hier deckt Amy die Tische nach Gästewunsch und schaut, dass es an nichts fehlt. Besonders schön sind Feiern wie Hochzeiten, wo der Raum zusätzlich dekoriert wird.

In ihrem Beruf muss man nicht nur gerne Gäste bedienen, sondern auch ein Auge für Ordnung und Sauberkeit haben. Amy prüft jede Gabel, jedes Messer und jedes Glas: Sind Kalk- oder Fettflecken zu sehen? In einem eleganten Restaurant wäre das ein No-go. Für perfekt glänzendes Besteck verwendet Amy ein feines Tuch zum Polieren. Dabei trägt sie Handschuhe aus Baumwolle – das verhindert Fingerabdrücke.

Amy ging auch in anderen Berufen schnuppern, zum Beispiel als Fachfrau Gesundheit und als Coiffeuse. Doch Restaurantfachfrau war ihre erste Wahl. «Ich mag den Kontakt mit Menschen und dass ich mich den ganzen Tag bewegen kann», sagt sie.

Weitere Lehrberufe

IM HOTEL GIBT ES AUCH DIESE LEHRBERUFE:

Fachmann/Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ (3-jährige Lehre) und Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA (2-jährige Lehre)

Als Allrounderinnen und Allrounder sorgen diese Berufsleute für einen angenehmen Aufenthalt im Hotel. Sie sind zuständig für Wäsche und Reinigung: Sie waschen, bügeln und lagern Wäsche wie Bett- und Frottiertwäsche, reinigen Räume und pflegen Pflanzen. Im Hotelrestaurant und Frühstücksraum bereiten sie Speisen und Getränke zu, füllen das Buffet auf, servieren Bestellungen und

sorgen für eine jederzeit saubere, ordentliche Umgebung. Sie bereiten Räume für Konferenzen oder Feiern vor und dekorieren diese. Auch arbeiten sie an der Rezeption. Praktikerinnen und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA arbeiten meist unter Anleitung.

Küchenangestellte/r EBA (2-jährige Lehre)

Sie haben ähnliche Aufgaben wie Köchinnen und Köche, arbeiten aber mehr unter Anleitung. Sie schälen, waschen und schneiden Lebensmittel, bereiten kalte Speisen wie Salate zu und helfen beim Kochen warmer Gerichte. Sie rei-

nigen Küchengeräte, Pfannen und Messer und halten die Küche sauber und ordentlich. Sie kontrollieren die Menge und Qualität von Lieferungen und wissen, wie man Lebensmittel richtig lagert.

Restaurantangestellte/r EBA (2-jährige Lehre)

Sie haben ähnliche Aufgaben wie Restaurantfachleute, arbeiten aber mehr unter Anleitung. Sie decken die Tische und dekorieren diese. Dabei prüfen sie, ob Besteck und Geschirr sauber sind. Sie begrüßen Gäste, nehmen ihre Jacken entgegen und begleiten die Personen an den Tisch.

Sie bringen die Speisekarte, erklären die Tagesspezialitäten und servieren die Bestellungen. Sie räumen leeres Geschirr ab und rechnen ab.

Wie weiter nach dem EBA?

Nach einer EBA-Ausbildung kannst du eine verkürzte EFZ-Lehre im gleichen Berufsfeld machen. Voraussetzung ist eine gute schulische Leistung. Mit dem EFZ stehen dir zahlreiche Weiterbildungen offen.

Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA



Bild: Frederic Meyer

Küchenangestellte/r EBA



Bild: Thierry Porchet

In die Berufswelt eintauchen



An Betriebs- und Berufsbesichtigungen lernst du manchmal bereits erste Arbeiten kennen.

An Infoveranstaltungen und Berufsbesichtigungen lernst du unverbindlich einen Beruf, ein Berufsfeld oder einen Lehrbetrieb kennen.

Nach den Berufsmessen im Herbst tauchst du etwas tiefer in die Berufswelt ein. An Infoveranstaltungen und Berufsbesichtigungen bekommst du einen ersten Einblick in einen Beruf oder in einen Lehrbetrieb. Nach deiner Teilnahme erhältst du oft einen Nachweis, dass du die Infoveranstaltung besucht hast. Diesen Nachweis kannst du deinen Schnupperanfragen und später auch deiner Lehrstellenbewerbung beilegen. Er zeigt den Lehrbetrieben, dass du dich für den Beruf interessierst und schon einiges über ihn weisst.

Wann ist der Besuch einer Veranstaltung wichtig?

Gewisse Lehrbetriebe erwarten, dass du vor der Schnupperlehre eine Infover-

anstaltung besucht hast. So möchten sie sicherstellen, dass du dich mit dem Beruf bereits auseinandergesetzt hast. Das kann dann nötig sein, wenn es viel mehr interessierte Jugendliche als Schnupperplätze hat. Informiere dich deshalb frühzeitig, ob die Teilnahme an einer Infoveranstaltung in deinem Traumberuf obligatorisch ist.

Wie laufen diese Events ab?

Die Anlässe haben verschiedene Bezeichnungen. Meist heissen sie Infoveranstaltungen, Berufsbesichtigungen, Betriebsbesichtigung, Tag der offenen Tür oder Schnuppertag. Allen gemeinsam ist, dass du in einer Gruppe teilnimmst – also nicht als Einzelperson. An der Veranstaltung erhältst Informationen über den Beruf und lernst den Lehrbetrieb kennen. Du kannst mit Lernenden und Berufsbildnern sprechen und lernst die wichtigsten Arbeiten kennen. Je nach Anlass darfst du sogar selber kleine Arbeiten ausprobieren. Die Veranstaltungen dauern meistens mehrere Stunden bis einen ganzen Tag. Eine Anmeldung ist in der Regel erforderlich.

Das erzählen zwei Schülerinnen:

«Bei der Infoveranstaltung waren zwei Lernende vor Ort und haben ihren Beruf vorgestellt. Das war sehr interessant. Auch habe ich erfahren, wie man sich für eine Schnupperlehre bewerben kann und wie es später mit der Lehrstellenbewerbung läuft. Das fand ich hilfreich.»

Maira, Zürich, nach dem Besuch einer Infoveranstaltung in einem Spital

«Ich bastle gerne mit Holz und habe mich deshalb für den Schreinerberuf interessiert. Aber ich war mir unsicher, ob ich mich in der Werkstatt und auf der Baustelle wohlfühle. Und ich wollte nicht erst in der Schnupperlehre merken, dass der Beruf nichts für mich ist – dann hätte ich ja wieder bei null anfangen müssen. Dank der Berufsbesichtigung weiss ich jetzt, dass ich Schreinerin werden will.»

Sandrine, Niederurnen, nach einer Berufsbesichtigung in einer Schreinerei

«Was, wenn ich keinen Beruf finde?»

Was soll ich werden, und wie komme ich zu einer Schnupperlehrstelle? Passt mein Wunschberuf wirklich zu mir? Mit solchen Fragen beschäftigen sich die Sprungbrett-Videostorys. Die Filmideen, Drehbücher sowie die Schauspielerinnen und Schauspieler sind von den Abschlussklassen der Sekundarschule Tann-Dürnten.

Ich gebe nicht auf, auch wenn es schwierig wird

Für Mario ist klar: Er wird eines Tages das Malergeschäft seiner Mutter übernehmen. Doch bei einem Infoanlass in der Schule merkt Mario, dass ihn der Beruf Metallbauer mehr interessiert. Das bringt ihn in Schwierigkeiten, denn sein bester Freund hat den gleichen Berufswunsch. Mario will keine Konkurrenz für ihn sein und lügt ihn an – ein Fehler ...



Ich entdecke einen Beruf, der zu mir passt

Sandro will Schreiner werden. Doch nach einer Schnupperlehre merkt er: Dieser Beruf passt nicht wirklich zu ihm. Nun hat er den Kopf frei für andere Möglichkeiten – und entdeckt den Beruf Koch. Diesmal läuft die Schnupperlehre so gut, dass sich Sandro auf die Lehrstelle bewirbt.



Ich gehe neugierig und offen in die Berufswahl

Liam hat keine besonderen Interessen oder Talente – glaubt er. Sein Lehrer bringt ihn auf den Beruf Fachmann Gesundheit. Doch seine Kollegen finden: FaGe? Das ist doch kein Beruf für dich. Liam lässt sich davon nicht beirren. Nach einer Berufsberatung und einem Gespräch mit seiner Grossmutter weiss er: In diesen Beruf will ich unbedingt reinschnuppern!



Weitere Informationen

Hier findest du deinen Event



Kanton Zürich





LIVE AUS DER LEHRE

«Ich betreue die Kundschaft über längere Zeit»

Der langfristige Kundenkontakt, die Vielseitigkeit der Aufgaben und die Arbeit im Team gefallen ihr besonders: Noomi ihren Traum-beruf gefunden. Sie ist im 2. Lehrjahr als Hörsystemakustikerin EFZ.

Text: Tanja Seufert
Fotos: Frederic Meyer

Die Kundin ist zum zweiten Mal bei Noomi. Beim ersten Mal hat die Lernende ein ausführliches Beratungsgespräch geführt und einen Hörtest durchgeführt. Das Ziel: das optimale Hörsystem zu finden. «Die Kundin hat bereits ein Hörsystem, das vor allem bei einem leichten Hörverlust eingesetzt wird. Weil die Kundin schlechter hört, machen wir nun ein neues, individuelles Ohrpasstück. Damit optimieren wir die Schallübertragung sowie zusätzlich den Tragekomfort.»

Die Kundschaft kommt regelmässig

Eigentlich interessierte sich Noomi für eine Lehre als Augenoptikerin. Doch als sie während ihrer Schnupperlehre auch einen Tag in die Hörakustik kam, gefiel es ihr dort noch besser. «Ich mag es, dass ich die Leute über längere Zeit betreue. Unsere Kundinnen und Kunden kommen immer wieder, denn ein Hörsystem muss regelmässig überprüft und nachgestellt werden. Diese enge Kundenbindung schätze ich.»



2



3



4

1
Noomi hat viel Kundenkontakt. Zum Beispiel führt sie Hörtests durch.

2
Ihre Arbeit braucht eine ruhige Hand, denn Ohrpasstücke sind sehr klein.

3
Mit einer kleinen Lampe untersucht Noomi das Ohr der Kundin.

4
Ihr Beruf erfordert Interesse an Menschen, Technik und Medizin.

1

Sie braucht eine ruhige Hand

Mit einer kleinen Lampe untersucht Noomi gerade das Ohr einer Kundin. «Heute mache ich eine Ohrabformung. Dazu muss das Ohr gesund und sauber sein. Mithilfe einer Masse, die ich in den Gehörgang spritze, lässt sich ein individuelles Ohrpasstück für das Hörsystem herstellen», erklärt die Lernende. «Otoplastik» nennen die Fachleute dieses Ohrpasstück.

Individuelles Hörsystem anfertigen

«Sieht alles gut aus!», sagt Noomi zur Kundin. Jetzt setzt die angehende Hörsystemakustikerin behutsam ein kleines Wattebäuschchen in den Gehörgang. Es schützt das Trommelfell während der Abformung. Noomi füllt nun mit dem Injektor die weiche Masse ins Ohr. Diese ist nach wenigen Minuten fest. Nun kann sie die Form vorsichtig aus dem Ohr ziehen – fertig!

Was machen Hörsystemakustikerinnen und Hörsystemakustiker?

Sie helfen Menschen, die nicht mehr gut hören. Hörprobleme beeinträchtigen den Alltag sehr – und sie sind individuell. Um das passende Hörsystem zu finden, braucht es deshalb mehrere Gespräche und Tests. Das übernehmen Hörsystemakustikerinnen und Hörsystemakustiker. Sie arbeiten in Fachgeschäften für Hörsysteme, manche auch in Spitälern, Laboren oder bei Herstellern. Die Lehre dauert drei Jahre.



Weitere Informationen

Hilfe, ich komme nicht weiter!

Du findest keinen Beruf so richtig interessant? Du solltest schnuppern, aber bist unmotiviert? Keine Sorge: Dieses Gefühl kennen viele Jugendliche in der Berufswahl. Das kannst du tun:

Ich will ja schnuppern, erhalte aber nur Absagen!

Du bekommst ständig Absagen? Leider bieten nicht alle Unternehmen Schnuppertage an. Je nach Beruf kann es auch sein, dass es viel mehr Interessierte als Schnupperplätze gibt. Lass dich davon nicht entmutigen und bleibe dran! Frage deine Lehrperson oder deine Berufsberatungsperson, ob du bei deinen Schnupperanfragen etwas verbessern solltest. Und frage Verwandte, Nachbarn und andere Erwachsene in deinem Umfeld, ob sie Schnuppermöglichkeiten kennen. Sie werden dir gerne weiterhelfen.

Nutze berufsberatung.ch

Auf dieser Plattform findest du viele hilfreiche Informationen. Dazu gehören zum Beispiel Beschreibungen und Videos zu einzelnen Berufen und Arbeitsblätter, um dich selbst besser einzuschätzen. Auch Schnupperlehrstellen und Lehrstellen findest du auf berufsberatung.ch. Mit dem Berufe-Explorer (siehe QR-Code rechts) findest du durch Fotos heraus, was dir gefallen könnte. Like oder dislike so viele Fotos wie möglich. Unter «Berufsfelder» siehst du dann, welcher Bereich dich am meisten interessiert, und welche Berufe dazugehören. Je grösser die Auswahl, die du triffst, umso genauer wird das Resultat!

Lasse dich von der KI inspirieren

Nutzt du gerne ChatGPT oder einen anderen Chatbot? Dann versuche folgenden Prompt: *Ich möchte herausfinden, welcher Beruf gut zu mir passen könnte. Ich wohne in der Schweiz und suche nach einer Berufslehre. Bitte stelle mir zuerst ein paar Fragen zu meinen Interessen, Stärken, Lieblingsfächern, Hobbys und persönlichen Eigenschaften. Stelle die Fragen nacheinander und einzeln. Frage nach, wenn du mehr wissen willst. Danach sollst du mir ca. 5 Berufsvorschläge machen, die gut zu mir passen könnten.*

Erkläre bei jedem Beruf kurz:

- Warum dieser Beruf zu mir passen könnte
- Welche Fähigkeiten wichtig sind
- Wie die Ausbildung in der Schweiz abläuft (z. B. Dauer der Lehre)

Du kannst diesen Prompt natürlich noch mit weiteren Anweisungen ergänzen. Frage die KI ruhig nach weiteren Berufsvorschlägen, zum Beispiel auch weniger bekannten Berufslehren. Ein Chatbot ersetzt keine professionelle Beratung, kann aber ein spielerischer Einstieg ins Thema sein. Denke daran, dass die KI Fehler machen kann. Wichtige Informationen solltest du immer überprüfen.

Bild: Frederic Meyer



1
Deine Lehrperson kann dich unterstützen.

2



Bild: Thierry Parel

3



Bild: Lucas Vuitel



Bild: Iris Krebs

4

2 – 4
MPA, Fachfrau Reinigungstechnik oder Fachmann Kundendialog? Es gibt über 250 Lehrberufe – mindestens einer davon passt sicher zu dir!

Nutze dein Umfeld

Manchen Jugendlichen fällt es schwer, sich selbst einzuschätzen. Bitte deine Eltern, Geschwister, deine Lehrperson oder andere vertraute Menschen um ihre Meinung: Was sind deine Interessen und Talente? Was hast du als Kind gerne gemacht? Frage erwachsene Personen in deinem Umfeld ausserdem über ihren Beruf aus – vielleicht ist etwas dabei, das dich auch interessiert. Dein Umfeld kann dir vielleicht auch helfen, eine Schnupperlehre zu finden (siehe Infobox unten).

Vereinbare eine Berufsberatung

Professionelle Unterstützung erhältst du von deiner Berufsberaterin oder deinem Berufsberater. Diese Fachperson hast du in der Schule bereits kennengelernt. Eine Berufsberatung kostet nichts und du darfst sie auch mehrmals beanspruchen. Berufsberaterinnen und Berufsberater helfen dir dabei, Berufe zu finden, die zu deinen Fähigkeiten und Interessen passen. Sie können dich zudem unterstützen, Schnupperlehrbetriebe zu finden, Bewerbungsdossiers zu schreiben und Vorstellungsgespräche zu üben.

Weitere Informationen

Finde passende Berufe mit dem Berufe-Explorer



Lehrbetriebe, die Schnupperlehren anbieten



Ein Leben lang der gleiche Beruf?

Bald entscheidest du dich für einen Beruf. Aber gilt dieser Entscheid für immer? Nein – eine Berufsausbildung ist nur der erste Schritt in die Arbeitswelt.

Ist dein Ziel ein Studium?

Dann hast du folgende Möglichkeiten:

Fachhochschule (FH)

Mit einer Berufsmatura (während oder nach der Berufslehre) oder Fachmatura (Fachmittelschule, Handelsmittelschule) wirst du an die Fachhochschule zugelassen. Es gibt Studiengänge, die zusätzlich eine Aufnahmeprüfung verlangen.

Universitäre Hochschulen und Pädagogische Hochschulen (PH)

Um an der Universität, an der ETH oder einer PH zu studieren, brauchst du nicht unbedingt die gymnasiale Matura. Wenn du die Berufs- oder Fachmatura hast, kannst du eine Ergänzungsprüfung machen («Passe-relle»). Dafür besuchst du in der Regel einen Vorbereitungslehrgang.



1

Bild: Dominic Büttner



2

Bild: Dieter Seeger



3



Bild: Dominic Büttner

- 1 Von der Schreinerin zur Feuerwehrfrau
- 2 Vom Montage-Elektriker zum Coach
- 3 Von der Dentalassistentin zur Automobil-Verkaufsberaterin
- 4 Vom Logistiker zum Veranstaltungstechniker

Bild: Dieter Seeger

Die Berufswahl ist wie ein Weg mit Abzweigungen. Du entscheidest dich für ein bestimmtes Ziel. Hast du das erreicht, darfst du den gleichen Weg weitergehen. Du kannst aber auch eine Abbiegung nehmen, die dich auf ein höheres Level oder an einen völlig anderen Ort führt. Einige Beispiele von Berufsleuten, die eine neue Richtung eingeschlagen haben:

Von der Schreinerin zur Feuerwehrfrau und Ingenieurin

Fiona Hofer ist Berufsfeuerwehrfrau und Bauingenieurin. Ihre Laufbahn hat sie mit einer Lehre als Schreinerin EFZ gestartet. Danach hat sie die Berufsmatura gemacht und an der Fachhochschule Bauingenieurwesen studiert. Mit 30 ist sie in die freiwillige Feuerwehr eingetreten und wurde auf die Ausbildung zur Berufsfeuerwehrfrau bei Schutz & Rettung Zürich aufmerksam. Die Ausbildung dauerte 18 Monate. Heute arbeitet sie hauptsächlich als Berufsfeuerwehrfrau und einen Tag pro Woche in einem Ingenieurbüro. «Wenn man will, kann man jeden Tag etwas Neues lernen und sich weiterbilden», sagt Fiona Hofer.

Vom Montage-Elektriker zum Coach

Michel Strübin ist betrieblicher Mentor und Coach für die Untersuchungsgefängnisse Zürich. Nach seiner Lehre als Montage-Elektriker EFZ arbeitete er als technischer Mitarbeiter und machte das Handelsdiplom. Er wechselte zur Flughafenpolizei und arbeitete später als Aufseher und Betreuer in einem Gefängnis. Mit 37 machte er die Berufsprüfung als Fachmann für Justizvollzug und mit 40 die Berufsprüfung als Betrieblicher Mentor. In dieser Funktion unterstützt er Mitarbeitende und fördert ein positives Gefängnisklima. «Ich merkte schon früh, dass ich besonders an Menschen interessiert bin», sagt Michel Strübin.

Von der Dentalassistentin zur Automobil-Verkaufsberaterin

Ana-Marija Sola berät Kundinnen und Kunden, die ein Auto kaufen möchten. Zudem hat sie administrative Aufgaben und kümmert sich um den Social-Media-Auftritt. Nach ihrer Lehre als Dentalassistentin EFZ erhielt sie über einen privaten Kontakt die Möglichkeit, in die Autobranche einzusteigen. Am Anfang war sie vor allem im administrativen Bereich tätig und unterstützte den Verkauf. Nach zwei Jahren konnte sie einen Lehrgang als Automobil-Verkaufsberaterin absolvieren und schloss die Berufsprüfung erfolgreich ab. «Es gibt nichts Schöneres als die Überzeugung, das Richtige zu tun», sagt Ana-Marija Sola.

Vom Logistiker zum Veranstaltungstechniker

Joshua Bär ist technischer Planer und Kundenberater bei einer Firma für Veranstaltungstechnik. In dieser Funktion erstellt er Konzepte, CAD-Pläne und Visualisierungen von Events. Schon in seiner Schulzeit und später während seiner Lehre als Logistiker EFZ jobbte er nebenbei als Lichttechniker bei Eventfirmen. Weil es damals noch keine Berufslehre in diesem Bereich gab, eignete er sich das Fachwissen selbst an und machte diverse Weiterbildungen. Im Moment ist er in der Weiterbildung zum Technischen Kaufmann. «Mein Highlight ist jeweils der Wow-Effekt bei den Kundinnen und Kunden, wenn die Show läuft», sagt Joshua Bär.

«Wie merke ich, ob ein Beruf wirklich zu mir passt?»

Lena: «Ich gehe bald das erste Mal schnuppern. Wie merke ich nach der Schnupperlehre, ob ich meinen Wunschberuf gefunden habe? Ich stelle es mir total schwierig vor, mich jetzt schon für einen Beruf zu entscheiden.»

Liebe Lena, mach dir keinen Stress – den «Wunschberuf fürs Leben» schon jetzt zu kennen, ist viel verlangt. Wichtig ist vor allem, dass du dir den Start in die Lehre vorstellen kannst. Frag dich:

- Könnte ich mir zutrauen, diese Ausbildung drei oder vier Jahre lang zu machen?
- Habe ich das Gefühl, dass mir die Aufgaben grundsätzlich liegen und dass ich mich im Betrieb wohlfühlen würde?
- Kann ich mir vorstellen, mich täglich mit diesen Tätigkeiten zu beschäftigen?
- traue ich mir zu, die Lehre mit Einsatz und Interesse zu bestehen?



Bild: Lucas Vuitel



Bild: zvg

¹ Beim Schnuppern findest du heraus, ob dir ein Beruf gefällt.

² Andrea Gerber ist Berufsberaterin im Laufbahnzentrum Urdorf.

Schnupperlehre finden:



Wenn du diese Fragen grösstenteils mit Ja beantworten kannst, bist du auf einem guten Weg. Und denk daran: Nach der Lehre stehen dir viele Türen offen – du kannst dich weiterbilden, spezialisieren oder auch ganz Neues entdecken.

Um herauszufinden, was wirklich zu dir passt, ist es sinnvoll, in mehreren Berufen zu schnuppern. So bekommst du echte Vergleichsmöglichkeiten. Achte dabei nicht nur auf die Aufgaben, sondern auch auf das Umfeld:

- Wie sprechen die Mitarbeitenden miteinander?
- Fühlst du dich willkommen?
- Ist der Tagesablauf für dich angenehm?

Erstelle für dich eine einfache Rangliste. Oben gehört jener Beruf hin, bei dem du dich am wohlsten gefühlt hast und bei dem du am ehesten das Gefühl hattest: «Das könnte ich mir vorstellen.»

Ein weiterer Tipp: Sprich mit Lernenden vor Ort. Sie können dir ehrlich sagen, wie der Alltag aussieht, was gut läuft und was eher anstrengend ist. Notiere dir nach jedem Schnuppertag ein paar Stichworte – dein erster Eindruck verblasst sonst schnell.

Am Ende zählt nicht der perfekte Beruf, sondern der Beruf, der dir im Moment am meisten zusagt und den du motiviert beginnen kannst. Ein klarer Entscheid ist hilfreich, muss aber nicht endgültig sein.

Löse das Rätsel

UND GEWINNE 2 KINO-EINTRITTE!

In diesem Heft hast du einiges über die Berufswahl und das Schnuppern erfahren. Teste jetzt dein Wissen in diesem Quiz!

Entscheide dich bei jedem Thema für eine Aussage und reihe die Buchstaben am Schluss aneinander. Das Lösungswort ist eine Eigenschaft, die du bei der Berufswahl brauchen kannst.

Was tust du, wenn du dich bei der Berufswahl blockiert fühlst?

C ... Ich lenke mich mit Games ab.

M ... Ich bitte meine Lehrperson, meine Eltern oder die Berufsberaterin um Hilfe.

S ... Ich schnupper einfach drauflos, irgendwas wird mir schon passen.

Was denkst du: Ist deine Berufswahl ein Entscheid für immer?

U ... Nein, ich kann nach dem Abschluss auch andere berufliche Wege gehen.

S ... Ja, ich muss jetzt schon entscheiden, was ich mein Leben lang mache.

B ... Nein, ich kann die Lehre ja jederzeit abbrechen.

Wie gehst du vor, wenn du eine Infoveranstaltung besuchen willst?

P ... Ich tauche mal auf und falls mir der Event nicht gefällt, geh ich wieder.

K ... Keine Ahnung, Infoveranstaltungen sind nichts für mich.

T ... Ich informiere mich online über den Event und melde mich an.

Was machst du, wenn du auf deine Schnupperbewerbungen Absagen erhältst?

Z ... Ich höre auf zu suchen, offenbar will mich niemand.

I ... Ich gebe nicht gleich auf, sondern frage in meiner Familie und meinem Bekanntenkreis nach Schnuppermöglichkeiten.

M ... Ich bombardiere den Lehrbetrieb so lange mit Mails und Anrufen, bis er mir eine Schnupperlehre anbietet.

Wie bereitest du dich auf deinen ersten Schnuppertag vor?

O ... Gar nicht, das wird schon passen.

G ... Ich frage den Lehrbetrieb frühzeitig, wann ich wo sein muss und ob ich etwas mitnehmen soll.

H ... Ich weiss noch gar nicht, ob ich überhaupt hingeh.

Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir

2 mal 2 Kino-eintritte

Sende uns das Lösungswort bis

27. Februar 2026
an sprungbrett@sdbb.ch.



Bild: Lucas Vuitel

Infos für Lehrpersonen

ZUM SPRUNGBRETT

2025/26.2

Zum aktuellen Sprungbrett stehen
im **Lehrerblatt** Lektionen zu folgenden Artikeln bereit:

Artikel im Sprungbrett	Kompetenzen	Bereich LP 21
Berufe in der Hotellerie Seiten 4–9	Sich selbständig Informationen zu mindestens drei ausgewählten Berufen bzw. Ausbildungswegen in verschiedenen Berufsfeldern beschaffen.	BO 2.1b
Was, wenn ich keinen Beruf finde? Seite 11	Schwierigkeiten, belastende Gefühle und Gründe für Frustration im Bildungs- und Berufswahlprozess benennen, sich damit auseinandersetzen und sich der eigenen Ressourcen bewusst bleiben; eigene biografische Prägungen und Erwartungen des Umfeldes zum Beruf reflektieren, Stereotypen hinterfragen und dazu eine eigenständige Position vertreten.	BO 3.2a BO.2.2b
Live aus der Lehre Seiten 12–13	Sich selbständig Informationen zu mindestens drei ausgewählten Berufen in verschiedenen Berufsfeldern beschaffen.	BO 2.1b
Hilfe, ich komme nicht weiter! Seiten 14–15	Sich selbständig Informationen zu mindestens drei ausgewählten Berufen in verschiedenen Berufsfeldern beschaffen; eigene biografische Prägungen und Erwartungen des Umfeldes zum Beruf reflektieren, Stereotypen hinterfragen und dazu eine eigenständige Position vertreten.	BO 2.1b BO 2.2b

Ein Lehrerblatt liegt jedem Sprungbrett-Klassensatz bei. Wie immer finden Sie die Arbeitsmaterialien zu den Lektionsvorschlägen zum Download auf

www.sdbb.ch/sprungbrett-didaktik

Es gibt eine Suchfunktion, mit der Sie Unterrichtsmaterialien aus bisherigen Sprungbrett-Nummern zu beliebigen Stichworten finden können.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER SDBB, Bern,
in Zusammenarbeit mit den Kantonen
Glarus, Schaffhausen und Zürich

REDAKTION Tanja Seufert

UNTERRICHTSMATERIALIEN

Martina Bürge, Fiona Herpich

REDAKTION UND INHALTLICHE

VERANTWORTUNG KANTONSSEITEN

Berufsberater/innen der jeweiligen
Kantone

GESTALTUNG Trix Stäger

DRUCK Mattenbach AG Winterthur,

Auflage 29'000 Ex.

ADRESSE

SDBB, Redaktion Sprungbrett,

Postfach 583, 3000 Bern 7

Telefon 031 320 29 00

sprungbrett@sdbb.ch

© Januar 2026