



Anleitung für SchülerInnen der OS Schmerikon

Schnupperlehre

Das Schnupperdossier umfasst 8 Seiten. Es wird durch die Klassenlehrkraft doppelseitig kopiert an die Schüler abgegeben.

1. Schnupperfragebogen (doppelseitig; vor dem Schnuppern zur Vorbereitung auszufüllen; DOK-Blatt ist beizulegen)
2. Schnupperlehrtagebuch (während der Schnupperlehre mit Tinte in Reinschrift auszufüllen!)
3. Meine Schnupperlehr-Beurteilung (am Ende der Schnupperlehre auszufüllen!)
4. Bericht des Schnupperlehr-Verantwortlichen

Grundsätze:

1. **Individuelle**, vom Schüler organisierte Schnuppertage resp. Schnupperwochen sollen **primär in die Schulferien** gelegt werden, damit ein unnötig grosser Zusatzaufwand für das Nacharbeiten von Unterrichtsstoff vermieden werden kann.
2. Unseren Schülerinnen und Schülern stehen während den drei Schuljahren auf der Oberstufe grundsätzlich **15 Unterrichtstage** zwecks **individuellem** Schnuppern oder Berufserkundung zur Verfügung. Es gelten dieselben Richtlinien wie für **voraussehbare Absenzen**. Allenfalls verpasster Unterrichtsstoff muss selbstständig ohne Aufforderung der Lehrkräfte aufgearbeitet werden.

Die Klassenlehrkraft sowie betroffene Fachlehrkräfte müssen so früh wie möglich, **mindestens** aber **2 Tage** im Voraus schriftlich mittels Meldezettel informiert werden. Berufserkundungen und Schnuppertage sind im **Schuljournal** auf dem Blatt "Mein Weg zur Berufswahl" sorgfältig einzutragen und dem Klassenlehrer vorgängig vorzuweisen. Nach Möglichkeit ist eine **Bestätigung des Lehrbetriebes** der Klassenlehrkraft vorzulegen.

3. Sinnvollerweise finden **Schnuppertage frühestens ab dem 2. Semester der 2. Oberstufe** statt. Selbstverständlich unterstützen wir unsere Schülerinnen und Schüler, die bereits früher, beispielsweise in den Sommer- oder Sportferien, schnuppern möchten.
4. **Schnuppertage** werden nur dann bewilligt, wenn die Schülerinnen und Schüler auch wirklich **seriös vorbereitet** sind: Der mit Tinte **sorgfältig ausgefüllte Schnupperfragebogen** ist der Klassenlehrkraft vorgängig vorzuweisen. Auch die **DOK-Berufsinformationen** (www.berufsberatung.ch / Berufe und Ausbildungen / ausdrucken und studieren) gehören zu den Unterlagen für Schnuppertage.
5. Am ersten Schultag nach der Berufserkundung resp. nach dem Schnuppern ist dem Klassenlehrer unaufgefordert das vollständig **ausgefüllte Feedbackformular** vorzulegen. Der Lehrbetrieb bestätigt darin den **ordentlichen Verlauf** der Berufserkundung (Absenzen, Verhalten, Eignung) und gibt dem Schüler eine angemessene **Rückmeldung**.

Bäcker/in-Konditorin/Confiseur/in EFZ		
Voraussetzungen	Weiterbildung	Berufsverhältnisse
<p>Vorbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abgeschlossene Volksschule, oberste Schulstufe oder mittlere Schulstufe mit guten Leistungen <p>Anforderungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Freude am Umgang mit Back- und Süsswaren - Guter Geschmacks- und Geruchssinn - Sinn für Formen und Farben - Geschickte Hände - Rasche Arbeitsweise - Hygienebewusstsein - Ordnungssinn - Fantasie - Flair für Zahlen - Gute Gesundheit (Arbeit im Stehen) - Keine Allergien, keine Ekzeme und kein Asthmaleiden - Gepflegte Erscheinung - Belastbarkeit in hektischen Zeiten 	<p>Kurse</p> <p>Angebote der RICHEMONT Fachschule, Luzern</p> <p>Verkürzte Lehre</p> <ul style="list-style-type: none"> - der anderen Fachrichtung (1 Jahr) - Koch/Köchin (2 Jahre) <p>Auslandpraktikum</p> <p>Stagiaires-Abkommen mit verschiedenen Ländern, Auskunft durch das Bundesamt für Ausländerfragen, Bern.</p> <p>Berufsprüfungen (BP)</p> <p>Mit eidg. Fachausweis: Chef/in Bäcker/in-Konditor/in, Confiseur/in</p> <p>Höhere Fachprüfung (HFP)</p> <p>Dipl. Bäcker/in-Konditor/in, Dipl. Konditor/in-Confiseur/in, Dipl. Kaufmann/-frau Bäckerei-Konditorei-Confiserie</p>	<p>Der Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ und die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ arbeiten in Bäckereien, Konditoreien und Confiseries oder in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süsswarenindustrie. Arbeitsplätze gibt es auch in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben.</p> <p>Der Arbeitsbeginn ist unterschiedlich und richtet sich nach der Grösse des Betriebes und der Fachrichtung. Vor allem Berufsrufe der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei beginnen ihre Arbeit, wenn andere noch schlafen. Dafür können sie den Nachmittag für sich nutzen. In grossen Produktionsbetrieben wird meist im Schichtbetrieb gearbeitet. Vor Feiertagen ist in der Regel ein erhöhter Arbeitsinsatz erforderlich.</p>
<p>Verwandte Berufe</p> <p>Koch/Köchin EFZ Lebensmitteltechnologe/-login Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Bäckerei... Bäckerin-Konditorin/Confiseurin EBA</p>	<p>Berufsfeld/SD</p> <p>3 0.220 2 0.210 16 0.613 2 0.210</p>	<p>Weitere Informationen</p> <p>Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verband 3001 Bern Tel: 031 388 14 14 www.swissbaker.ch</p> <p>Schweiz. Konditor-Confiseurmeister-Verband 3001 Bern www.confiseure.ch</p> <p>Richemont Fachschule 6006 Luzern Tel: 041 375 85 85 www.rchemont.ch</p> <p>Allgemeine Informationen: www.berufsberatung.ch Lehrestellensuche: www.berufsberatung.ch/verstellen</p>

Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ	
Grundbildung	Berufsfeld 2 Nahrung
<p>Tätigkeiten</p> <p>Bäckerinnen-Konditoren-Confiseurinnen EFZ stellen Brotwaren, Kuchen, regionale Spezialitäten sowie Schokolade und Zuckerwaren her. Sie kennen die Arbeitstechniken und setzen Rohstoffe und Hilfsmittel fachgerecht ein. Bei Ausbildungsbeginn entscheiden sie sich für eine der beiden Fachrichtungen.</p> <p>In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei stellen Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ verschiedene Brotsorten und Kleingebäcke wie Brötchen und Gipfeli her sowie Wähen, Kuchen und regionale bzw. saisonale Spezialitäten. Sie produzieren auch Torten aus verschiedenen Biskuitmassen, Paltsesse, Tee- und Blätterteiggebäck. Es werden zudem kleine Vorspeisen oder Zwischensnacks hergestellt, Schokolade, Marzipan, Osterhasen, Maikäfer, Kästleli Pralines, Eistorten, Konfekt und Schokoladespezialitäten bilden den Schwerpunkt in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie.</p> <p>Zu Beginn des Arbeitsprozesses wiegen Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ alle Zutaten sorgfältig nach Rezept ab. Moderne Maschinen und Geräte wie Mixer, Teig- und Ausrollmaschinen übernehmen das Kneten und Röhren der Teige oder der Massen und erleichtern die handwerkliche Arbeit. Trotzdem arbeiten sie viel mit den Händen. Sie verarbeiten Teig zu schönen Zöpfen, formen kunstvolle Brote, röhren Biskuitmassen für Torten und Kuchen an. Anschließend schieben sie das Backgut in den Ofen, wo es aufmerksam überwacht werden muss. Die Brote und das Kleingebäck stellen sie nach dem Abkühlen für den Verkauf bereit. Beim Ausstechen, Dressieren, Füllen, Glasieren und Formen ist Finger-spitzengefühl und Schonhaltssinn erforderlich, denn alles soll appetitlich aussehen. Ihre Fantasie können sie beim Dekorieren von Hochzeitstorten oder beim Anfertigen von originellen Geschenkartikeln entfalten.</p> <p>Die Aufgaben von Bäckerinnen-Konditoren-Confiseurinnen EFZ sind vielseitig, kreativ und abwechslungsreich. Genauigkeit, Sauberkeit, rasches und überlegtes Arbeiten sowie gute Teamarbeit sind unerlässlich, damit alle Produkte frisch und pünktlich im Laden verkauft werden können. Sie kalkulieren die Rezepte und Produkte und sorgen für die fachgerechte Lagerung, Bewirtschaftung und Bereitstellung der Waren.</p> <p>In der Backstube geht es in Spitzenzeiten oft hektisch zu. Trotz Zeitdruck müssen Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ jederzeit sorgfältig und zuverlässig arbeiten, um im Verkauf hochwertige Produkte anbieten zu können. Sie halten die Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz ein. Täglich reinigen sie alle Maschinen und Geräte sorgfältig.</p>	<p>Ausbildung</p> <p>Grundlage Eidg. Verordnung vom 27.10.2010</p> <p>Dauer 3 Jahre</p> <p>Fachrichtungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bäckerei-Konditorei - Konditorei-Confiserie <p>Bildung in beruflicher Praxis</p> <p>In einem Bäckerei-Konditorei-Confiseur-Betrieb oder in einem industriellen Produktionsbetrieb</p> <p>Austausch von Lehrenden (4 Wochen) mit Deutschland, Österreich, Liechtenstein und Italien möglich.</p> <p>Schulische Bildung</p> <p>An der Berufsfachschule an 1 Tag pro Woche</p> <p>Berufsbezogene Fächer: Handwerk und Technologie zusammen mit Qualität und Sicherheit, Gestalten und Kreieren, Betriebswirtschaft</p> <p>Überbetriebliche Kurse</p> <p>Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen</p> <p>Berufsmatura</p> <p>Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.</p> <p>Abschluss</p> <p>Eidg. Fähigkeitszeugnis "Bäckerin-Konditorin/Confiseurin EFZ"</p>

Dieser Fragebogen ist durch den Schüler vor der Schnupperlehre auszufüllen und dem Klassenlehrer zusammen mit dem DOK-Blatt vorzuweisen.

Firmenname _____

Berufsbezeichnung _____

Datum _____

1 Arbeitsplatz

Wie sieht der Arbeitsplatz aus?
Ist er hell, dunkel, gross, klein,
heiss, kalt, hat es künstliches oder
natürliches Licht, und wie ist er
eingerichtet?

Arbeiten die Berufsleute neben
dem beschriebenen Arbeitsplatz
noch anderswo?

2 Aufgaben, Produkte, Tätigkeiten

Was sind die Aufgaben dieser
Berufsleute? Wird etwas
hergestellt? Welches sind die
häufigsten Arbeiten und wie
werden sie ausgeführt (von Hand,
mit Maschinen, Apparaten, am
Computer, vorwiegend Kopf-
arbeit...)?

3 Zusammenarbeit

Arbeitet man vorwiegend alleine
oder im Team?

Gibt es Arbeiten, bei denen
Teamarbeit unbedingt erforderlich
ist?

4 Arbeitsauftrag

Von wem, auf welche Weise erhalten die Berufsleute ihren Arbeitsauftrag (schriftliche Aufträge, mündliche Anweisungen, Pläne, Skizzen, Muster)?

5 Anforderungen

Welche persönlichen Voraussetzungen braucht es, um diesen Beruf auszuüben (z.B. Schwindelfreiheit, technisches Verständnis, gutes Sehvermögen)?

Welche Schulfächer sind in der Berufsschule besonders wichtig?

6 Vorbildung

Welche Vorbildung wird verlangt (z.B. Sekundar- oder Realschule, 10. Schuljahr, Praktikum)?

7 Sonn- und Schattenseiten

Was wird in diesem Beruf als Vorteil, was als Nachteil erlebt?

8 Arbeitsmarkt

Sind Lehrstellen in diesem Beruf sehr gefragt?

Wie ist zur Zeit die Nachfrage nach gelernten Berufsleuten?

Welchen Anfangslohn bekommt man zirka nach der Lehre?

Zusätzliche Bemerkungen

Diese Vorlage pro Tag 1x kopieren

Schnupperberuf _____

Heutiges Datum _____

Heute habe ich folgende
Arbeiten kennen gelernt
(selber gemacht, mitgeholfen,
zugeschaut)

Diese Arbeiten waren für mich:

	interessant	eher etwas eintönig	einfach	ziemlich schwierig	sehr schwierig

Kreuze alles an, was für dich zutrifft!

Was ich sonst noch
zu diesem Tag sagen möchte:

Im Verlaufe der Schnupperlehre habe ich	Kreuze die für dich zutreffende Bewertungszahl an!				
					
den Beruf gut kennen gelernt	1	2	3	4	5
die häufigsten Arbeiten dieses Berufes kennen gelernt...	1	2	3	4	5
...und zum Teil selber ausgeführt	1	2	3	4	5
Arbeiten kennen gelernt, die ich auch über längere Zeit ausüben möchte	1	2	3	4	5
Gelegenheit gehabt, mit Lehrlingen über ihre Berufslehre in diesem Betrieb zu sprechen	1	2	3	4	5
den Eindruck bekommen, dass in diesem Beruf viele meiner Interessen und Fähigkeiten zum Zuge kommen	1	2	3	4	5
bemerkt, dass meine schulischen Lieblingsfächer in diesem Beruf gefragt sind	1	2	3	4	5
mich unter diesen Berufsleuten sehr wohl gefühlt	1	2	3	4	5
den Eindruck erhalten, dass der Beruf abwechslungsreich ist	1	2	3	4	5
immer eine verantwortliche Person vorgefunden	1	2	3	4	5
schon den Empfang am ersten Tag sehr positiv erlebt	1	2	3	4	5
mich jeden Morgen auf den neuen Schnuppertag gefreut	1	2	3	4	5

Hinweis für den Schnupperlehrling:
Gib eine Kopie dieses Blattes am
ersten Tag der Schnupperlehre den
Schnupperlehr-Verantwortlichen ab!

Am Ende der Schnupperlehre sollten die Verantwortlichen mit dem Schnupperlehrling, wenn möglich auch mit den Eltern, über die gegenseitigen Erfahrungen reden. Die Beobachtungen während der Schnupperlehre können auf diesem Beurteilungsbogen festgehalten werden. Er sollte dem Schnupperlehrling – am besten während des Gesprächs – abgegeben werden. Nicht nur lobende, sondern auch kritische Bemerkungen können der Schülerin oder dem Schüler bei den weiteren Bemühungen um eine Lehrstelle hilfreich sein.

Name des Schnupperlehrlings _____
 Geburtsdatum _____
 Betrieb _____
 Schnupperlehrbetreuer/in _____
 Schnupperlehre von – bis _____
 im Beruf _____

Wie wurden die Aufgaben
begriffen, angegangen
und ausgeführt?

	⊕⊕	⊕	⊕/-	-	--	
sehr selbständig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	brauchte viel Unterstützung
sehr sorgfältig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	sehr unsorgfältig
sehr rasch, zügig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	sehr langsam
sehr geschickt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	sehr ungeschickt

Begründung, Bemerkungen: _____

Wie ist seine/ihre
Persönlichkeit
einzuschätzen?

	<input type="radio"/> ++	<input type="radio"/> +	<input type="radio"/> +/-	<input type="radio"/> -	<input type="radio"/> --	
sehr offen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	sehr verschlossen
sehr selbstsicher	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	sehr unsicher
sehr hilfsbereit, kooperativ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wenig hilfsbereit, unkooperativ
sehr höflich, zuvorkommend	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	sehr vorlaut, rücksichtslos
sehr zuverlässig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	sehr unzuverlässig

Begründung, Bemerkungen:

Wie schätzen Sie Interesse
und Eignung für den
Beruf ein?

	<input type="radio"/> ++	<input type="radio"/> +	<input type="radio"/> +/-	<input type="radio"/> -	<input type="radio"/> --	
sehr interessiert	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	wenig interessiert
sehr geeignet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	ungeeignet

Begründung:

Zusätzliche Bemerkungen und
Beobachtungen (auch von
anderen Mitarbeiter/innen):

Wurde der Bericht mit dem
Schnupperlehrling besprochen?

ja nein

Der Schnupperlehrverantwortliche bestätigt die lückenlose Anwesenheit des Schülers.

Ausgestellt durch:

Ort, Datum
