Steps into the labour market: Career Cards and my-professional-experience.org

Berlin, 07. May 2019

Ramona López

Career Cards

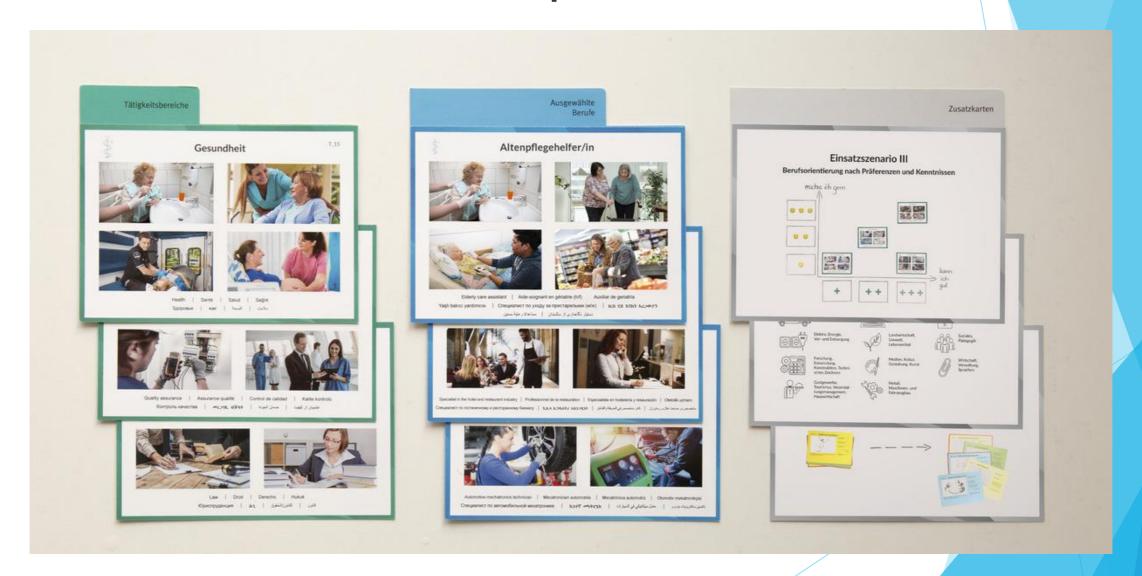
BERUFE KARTEN

für die Berufs- und Migrationsberatung



Verlag BertelsmannStiftung

Fields of activity + selected professions



Fields of activity

Symbol



Pictures of four professions within field of activity

Translation in eight languages

School-based Typical fields of training and activity dual training Typische Tätigkeitsfelder Schulische und duale Ausbildungsberufe Kaufmännische/r Assistent/in Einkauf, Beschaffung · Material oder Dienstleistungen für ein Unternehmen School-based beschaffen · Verhandlungen mit Lieferanten führen training and Angebote vergleichen Termine überwachen Kaufmann/-frau - Einzelhandel dual training IT-Systemkaufmann/-frau Industriekaufmann/-frau Spezialisierte und allg. Weiterbildungsberufe Kaufmännische/r Fachwirt/in Fachwirt/in - Bekleidung Technische/r Fachkaufmann/-frau – Werkzeuge/Maschinen Beispielberufe Kaufmann/-frau – Einzelhandel (Abb. 1) Techniker/in - Bekleidungstechnik IT-Systemkaufmann/-frau (Abb. 2) (Produktmanagement) Techniker/in - Schuhtechnik (Betriebstechnik) Industriekaufmann/-frau (Abb. 3) Kaufmann/-frau – Groß- und Außenhandel (Abb. 4) Techniker/in – Lebensmitteltechnik Profession (Systemgastronomie) examples Akademische Berufe Betriebswirt/in (Hochschule) Volkswirt/in Wirtschaftsingenieur/in Academic career

Hotel and restaurant industry



Typische Tätigkeitsfelder

- Hotellerie, Gastronomie
 - Gästebetreuung und -bewirtung organisieren
 - Gäste betreuen und bedienen
 - Arbeitsabläufe organisieren
 - Abrechnungen durchführen
 - Einhaltung von Servicestandards überwachen
- Speisenzubereitung
 - bestimmte Speisen zubereiten
 - · das gesamte Angebot der Küche zubereiten
 - · Arbeitsabläufe in der Küche organisieren
 - Lebensmittel bereitstellen

Beispielberufe

- Fachkraft Gastgewerbe (Abb. 1 und B_10)
- ► Koch/Köchin (Abb. 2 und B 24)
- Hotelfachmann/-frau (Abb. 3)
- ► Hauswirtschafter/in (Abb. 4 und B 19)

Schulische und duale Ausbildungsberufe



- Fachkraft Gastgewerbe
- Assistent/in Systemgastronomie
- Assistent/in Hotelmanagement



- ▶ Hotelfachmann/-frau
- Koch/Köchin
- Hauswirtschafter/in

Spezialisierte und allg. Weiterbildungsberufe



- Barmixer/in, Barkeeper/in
- Diätkoch/-köchin
- Sommelier/Sommelière



- ▶ Hotelmeister/in
- ▶ Küchenmeister/in
- Restaurantmeister/in

Akademische Berufe



- ▶ Betriebswirt/in (Hochschule) Hotelmanage-
- Ökotrophologe/-in

Health



Typische Tätigkeitsfelder

- Ärztliche Diagnostik und Therapie
- Nichtärztliche Behandlung, Therapie
- Arzthilfe, Praxisorganisation und -verwaltung
- Medizinisch-technische Assistenz
- Kranken- und Altenpflege, Geburtshilfe
- Gesundheitsberatung und -f\u00f6rderung
- Medizin-, Orthopädie- und Rehatechnik
- Rettungsdienst
- Psychologische Analyse, Beratung, Therapie

Beispielberufe

- Altenpflegehelfer/in (Abb. 1 und B_01)
- Gesundheits- und Krankenpfleger/in (Abb. 2)
- Notfallsanitäter/in (Abb. 3)
- Hebamme/Entbindungspfleger (Abb. 4)

Schulische und duale Ausbildungsberufe



- Altenpflegehelfer/in
- Notfallsanitäter/in
- Hebamme/Entbindungspfleger



- Gesundheits- und Krankenpfleger/in
- Zahnmedizinische/r Fachangestellte/r
- Kaufmann/-frau im Gesundheitswesen

Spezialisierte und allg. Weiterbildungsberufe



- Fachaltenpfleger/in Klinische Geriatrie/ Rehabilitation
- Diabetesberater/in
- Heilerziehungspfleger/in Psychiatrie



- Augenoptikermeister/in
- Orthopädietechnikermeister/in
- Zahntechnikermeister/in

Akademische Berufe



- Gerontologe/-in
- Psychologe/-in
- Zahnarzt/-ärztin

Selected professions

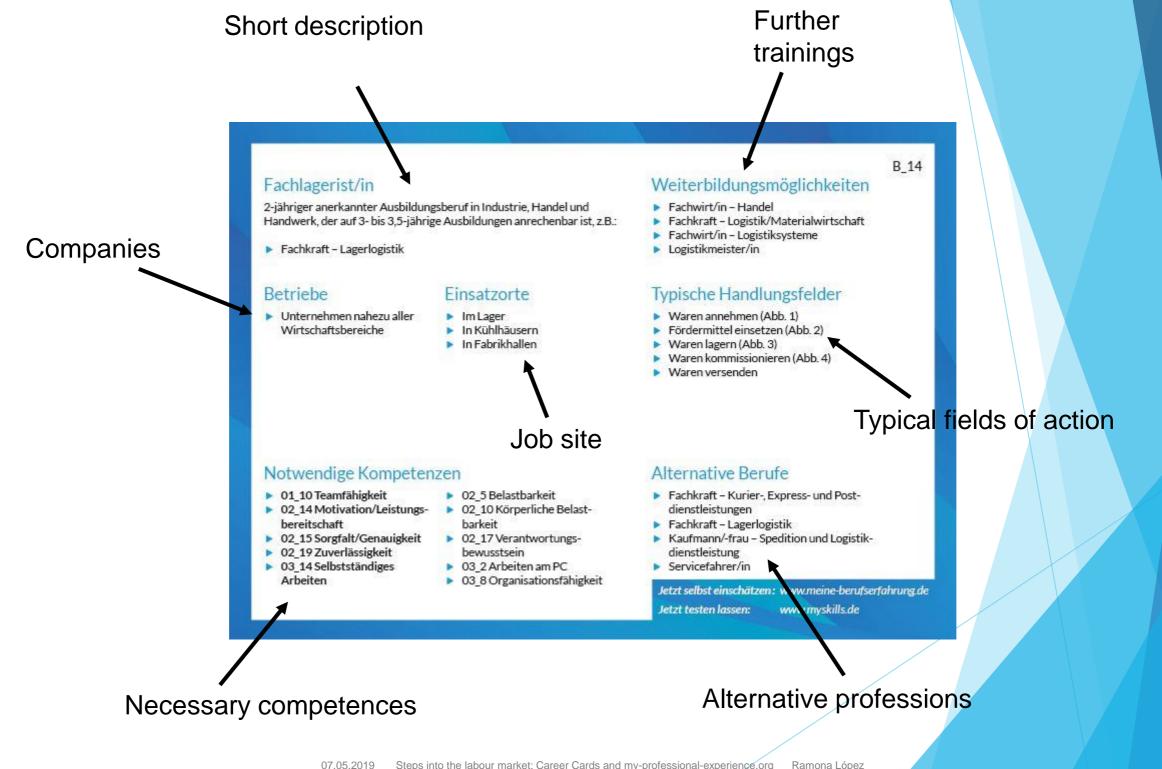
Symbol



QR-Code

Areas of activity

Translation in eight languages



Cook



Koch/Köchin













Cuisinier/cuisinière Повар (м/ж) | わ (カガメ/ナ) | الطاهية الطاهية

Cocinero/a Aşçı

B_24

Koch/Köchin

3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Gastgewerbe

Betriebe

- Restaurants und Hotels
- Kantinen
- Krankenhäuser
- Pflegeheime
- Catering-Firmen
- Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie (z.B. Hersteller von Fertigprodukten und Tiefkühlkost)

Einsatzorte

- In Küchen
- In Lager- und Kühlräumen

ggf. auch

- In Gasträumen
- In Büros

Notwendige Kompetenzen

- 01_10 Teamfähigkeit
- 02_5 Belastbarkeit
- 02 11 Kreativität
- 02_15 Sorgfalt/Genauigkeit
- 03 8 Organisationsfähigkeit
- 02_8 Flexibilität
- 02_14 Motivation/Leistungsbereitschaft
- 02_17 Verantwortungsbewusstsein
- 02_19 Zuverlässigkeit
- 03_14 Selbstständiges Arbeiten

Weiterbildungsmöglichkeiten

- ▶ Betriebswirt/in (Fachschule) Catering/Systemverpflegung
- Diätkoch/-köchin
- Küchenmeister/in
- ► Techniker/in Lebensmitteltechnik (Küchentechnik)

Typische Handlungsfelder

- Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen (Abb. 1)
- ▶ Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen
- ▶ Beilagen und Suppen vorbereiten und herstellen (Abb. 2)
- Süßspeisen herstellen
- ► Fleisch- und Fischgerichte herstellen (Abb. 3)
- Küchenbetrieb leiten (Abb. 4)
- Im Service arbeiten

Alternative Berufe

- Bäcker/in (B_05)
- ► Fachkraft Lebensmitteltechnik (B_11)
- Fleischer/in
- Hauswirtschafter/in (B_19)

Jetzt selbst einschätzen: www.meine-berufserfahrung.de Jetzt testen lassen: www.myskills.de

Care assistant to older people



B 01

Altenpflegehelfer/in

1- bis 3-jähriger Ausbildungsberuf an Berufsfachschulen (landesrechtlich geregelt), der auf 3- bis 3,5-jährige Ausbildungen anrechenbar ist, z.B.:

Altenpfleger/in

Betriebe

- Altenwohn- und -pflegeheime
- Geriatrische und gerontopsychiatrische Abteilungen von
 In Gruppen- und Aufenthalts-Krankenhäusern
- Rehabilitationskliniken
- Hospize
- Ambulante Altenpflege- und Altenbetreuungsdienste
- Privathaushalte

Einsatzorte

- In Patientenzimmern, Behandlungsräumen, Sanitärräumen
- räumen
- In Privatwohnungen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- ► Fachaltenpfleger/in Onkologie
- Fachaltenpfleger/in Psychiatrie
- Fachwirt/in Gesundheits- und Sozialwesen
- Fachwirt/in Organisation und Führung (Sozial)

Typische Handlungsfelder

- ▶ Bei Körperpflege und Ausscheidungen unterstützen (Abb. 1)
- Mobilität unterstützen und fördern (Abb. 2)
- Gesundheit und Ernährung fördern (Abb. 3)
- Bei der Lebens- und Haushaltsführung unterstützen (Abb. 4)

Notwendige Kompetenzen

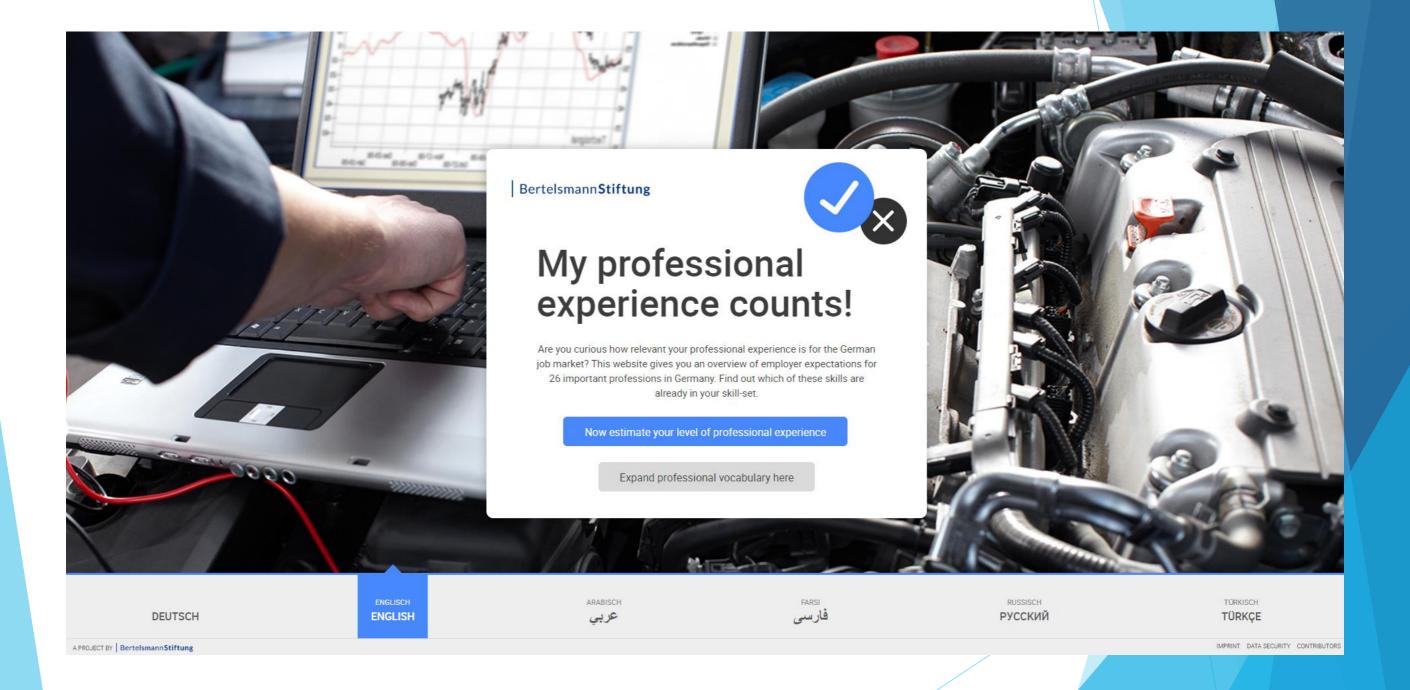
- 01_1 Einfühlungsvermögen
- 01 5 Kommunikationsfähigkeit
- 02_5 Belastbarkeit
- 02_17 Verantwortungsbewusstsein
- 03_10 Pflegekompetenz

- ▶ 01_10 Teamfähigkeit
- 02_14 Motivation/Leistungsbereitschaft
- 02_15 Sorgfalt/Genauigkeit
- 02_19 Zuverlässigkeit
- 03_14 Selbstständiges Arbeiten

Alternative Berufe

- ▶ Betreuungskraft/Alltagsbegleiter/in
- Gesundheits- und Krankenpflegehelfer/in
- Hauswirtschaftshelfer/in/-assistent/in
- Sozialassistent/in

Jetzt selbst einschätzen: www.meine-berufserfahrung.de Jetzt testen lassen: www.myskills.de





Sales assistant for retail services

INFORMATIONEN ZUM BERUF Information on the profession

► Start now

+ Select profession

Analyzing professional experience in 30 professions



Care assistant to older people

INFORMATIONEN ZUM BERUF Information on the profession

Start now

+ Select profession

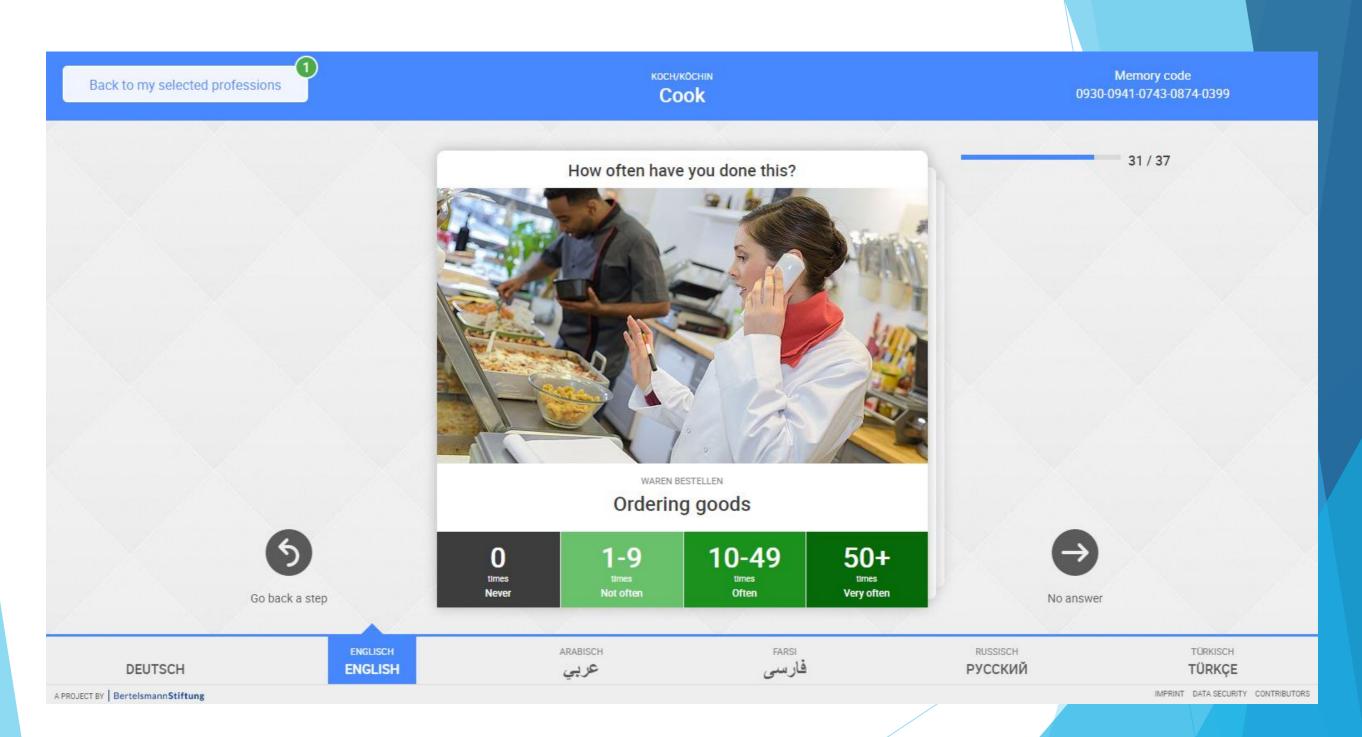


Cook

INFORMATIONEN ZUM BERUF Information on the profession

Start now

+ Select profession

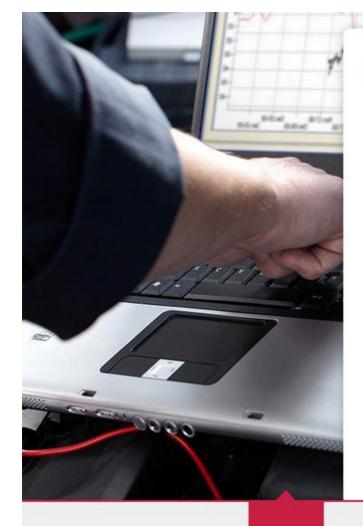


SELF-ASSESSMENT OF PROFESSIONAL EXPERIENCE

COOK

Duties that have already been carried out in this profession: Name: Age: Accompanied No screening; Summary career consultancy: AREAS OF ACTIVITY OF THE PROFESSION Often
DUTY WAS CARRIED OUT 10-49 TIMES DUTY WAS CARRIED OUT MORE THAN 50 Never DUTY HASN'T BEEN CARRIED OUT YET Not often DUTY WAS CARRIED OUT 1-9 TIMES Completing dishwashing and cleaning tasks Preparing and making salads and starters (appetisers) Making side dishes and soups Making desserts Preparing meat and fish dishes Supervising kitchen operations

Waiting tables



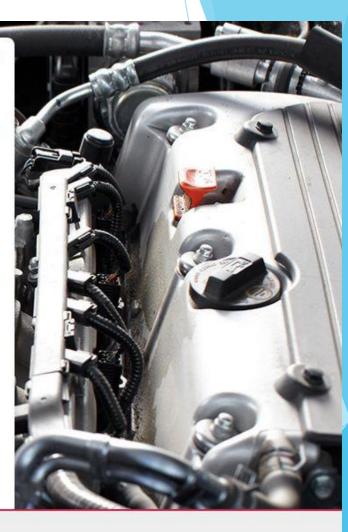
BertelsmannStiftung

Do you want to expand your professional vocabulary?

Helpful resources for your language classes: In the Berufs-ABC, you will find general and specific professional phrases to help you get started. Simply download and take them with you!

Expand professional vocabulary now

Now estimate your level of professional experience



DEUTSCH

ENGLISCH **ENGLISH** ARABISCH عربى

فارسى

Berufs-ABC

RUSSISCH РУССКИЙ

TÜRKISCH TÜRKÇE



KOCH/KÖCHIN

Cook



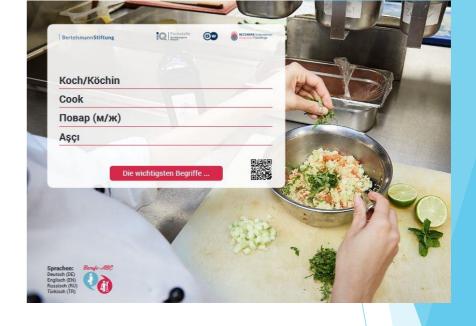
Information on the profession



Download PDF (English, Turkish and Russian)



Download PDF (English, Arabic and Farsi)









| | Koch/Köchin | Cook |
|----|---|---|
| | Spül- und Reinigungsarbeiten durchführen | Completing dishwashing and cleaning tasks |
| 1 | Geschirr reinigen | Washing dishes |
| 2 | Gastro-Geschirrspülmaschine bedienen | Operating industrial dishwashers |
| 3 | Küche reinigen | Cleaning kitchens |
| 4 | Oberfläche desinfizieren | Disinfecting surfaces |
| 5 | Küchenboden reinigen | Cleaning kitchen floors |
| | Salate und Vorspeisen vorbereiten und herstellen | Preparing and making salads and starters (appetisers) |
| 6 | Salat und Gemüse schneiden | Cutting lettuce and vegetables |
| 7 | Salat zubereiten | Preparing salads |
| 8 | Salatbüffet aufbauen | Setting up a salad buffet |
| 9 | Kaltes Frühstücksbüffet anrichten | Setting up a cold breakfast buffet |
| 10 | Kalte Vorspeise zubereiten | Preparing cold starters (appetizers |
| | Beilagen und Suppen herstellen | Making side dishes and soups |
| 11 | Klare Suppe zubereiten | Preparing clear soups |
| 12 | Gebundene Suppe zubereiten | Preparing thickened soups |
| 13 | Gemüse kurz garen (blanchieren) | Blanching vegetables |
| 14 | Gemüse unter Schwenken garen (sautieren) | Sautéing vegetables |
| 15 | Warme Sättigungsbeilage zubereiten | Preparing warm side dishes |

Questions?

