

# Berufsbilder

---

**Aktuelle Beispiele 2007/08**

Bauzeichnerin an der BSFH  
Geflügelfachmann an der BSFH  
Siebdruckerin an der BSFH  
Konstrukteur an der BSFH

---

**Aktuelle Beispiele 2006/07**

Schreiner an der BSFH  
Kauffrau M an der BSFH  
Sanitärmonteur an der BSFH  
Köchin an der BSFH

---

**Aktuelle Beispiele 2005/06**

Bäckerin-Konditorin an der BSFH  
Drucktechnologe an der BSFH  
Hauswirtschafterin an der BSFH  
Gärtner an der BSFH

---

**Aktuelle Beispiele 2004/05**

Dekorationsgestalter/innen an der BSFH  
Konditoren/Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen an der BSFH  
Elektromonteur/monteurinnen an der BSFH  
Zahntechniker/innen an der BSFH

---

**Bauzeichnerin an der BSFH**

**Bauzeichner/innen zeichnen und konstruieren nach Angaben von Ingenieuren bzw. Ingenieurinnen Projekt-, Werk- und Detailpläne für Hoch- und Tiefbauten. Sie führen auch Baukontrollen durch und übernehmen administrative Aufgaben**

Bauzeichner zeichnen Pläne für alle Arten von Tiefbauten, zum Beispiel Verkehrsbauten wie Strassen, Tunnels und Brücken oder Wasser- und Siedlungswasserbauten (Staumauern, Flussverbauungen, Kanalisationen, Kläranlagen u.a.) sowie für Tragkonstruktionen von Hochbauten aus verschiedenen Materialien. Spezialisierte Bauingenieurbüros planen auch Bauten für die Energietechnik und den Umweltschutz wie Kraftwerke, Entsorgungsanlagen oder Lärmschutzverbauungen.

Als technische Mitarbeiterinnen von Bauingenieurinnen entwickeln Bauzeichnerinnen deren Gestaltungsvorschläge weiter und setzen sie in Projekt-,Werk- und Detailpläne um. Je nach Büro und Auftrag begleiten sie dabei Projekte von Anfang bis Ende. Bei Bedarf führen sie zuerst vor Ort Messungen durch, um eine exakte Bestandaufnahme zu erhalten und wichtige Faktoren wie bestehende Verläufe von Strassen oder Rohren in die Planung miteinbeziehen zu können. Auf der Grundlage dieser Daten und von allfälligen bereits bestehenden Plänen zeichnen und konstruieren sie dann zum Beispiel Aushub-, Konstruktions- und Situationspläne sowie Längen-, Normal und Querprofile. Dabei halten sie sich an die Normen für Darstellung, Bemessung und Beschriftung.

Für das Zeichnen und Konstruieren verwenden Bauzeichner meistens moderne CAD-Programme. Hin und wieder arbeiten sie noch am Zeichnungstisch mit Stift und Massstab, zum Beispiel wenn bei Umbauten alte Pläne abgeändert werden müssen, die nur auf Papier existieren.

Bauzeichnerinnen sind auch zuständig für die Durchführung von Baukontrollen auf der Baustelle. Mit Hilfe von Checklisten und Messungen überprüfen sie, ob die Ausführung mit den Plänen übereinstimmt und kontrollieren zum Beispiel Schalung und Bewehrung. Je nach Betrieb koordinieren sie die Arbeiten der Handwerkerinnen und erteilen entsprechende Aufträge.

Administrative Aufgaben gehören ebenfalls zur Tätigkeit von Bauzeichnern. Sie befassen sich mit der Bauadministration, berechnen den Materialbedarf, erstellen Materiallisten sowie Offertunterlagen und machen Kostenvoranschläge. Ausserdem verfassen sie Berichte und Dokumentationen.

---

**Geflügelfachmann an der BSFH**

**Geflügelfachmänner und -frauen betreuen in Geflügel- oder Landwirtschaftsbetrieben selbstständig einen Geflügelbestand. Sie sind zuständig für Aufzucht, Haltung und Fütterung von Jungtieren sowie Legehennen und kontrollieren die Eier- sowie Geflügelfleischproduktion.**

Geflügelfachmänner kümmern sich in spezialisierten Häusern wie Brutereien, Aufzucht-, Lege- oder in Biobetrieben um die Betreuung und Überwachung von Brut, Jungtieren und Legehennen.

Die Brut erfolgt in grossen Brutapparaten, deren Temperatur konstant gehalten werden muss. Die Geflügelfachfrauen legen die Eier in Fächer, die maschinell gedreht werden, und überprüfen nach einigen Tagen mit speziellen Leuchten, ob sie befruchtet sind. Nach dem Schlüpfen sortieren sie die männlichen und weiblichen Küken, bringen sie in einen vorgeheizten Stall und versorgen sie mit Futter und Wasser. Die jungen Hühner stallen sie, wenn sie gross genug sind, vom Aufzucht- in den Legehennenstall um. Die Tiere

halten, füttern, tränken und züchten sie fachgerecht je nach Betrieb in klimatisierten Ställen oder in besonders tiergerechter Freilandhaltung gemäss Bio-Verordnungen. Die Fütterung geschieht oft mit automatischen Anlagen, die eingestellt und kontrolliert werden müssen.

Geflügelfachmänner halten die Ställe und Geräte in Stand. Kleinere Schäden an Gebäuden und Einrichtungen reparieren sie selber. Die Böden in den Ställen sowie in den Aussenbereichen bearbeiten sie gemäss deren Nutzung. Viel Zeit benötigen das Ausmisten, Säubern und Desinfizieren der Ställe und der Einrichtungsgegenstände. Dadurch und durch Impfungen verhindern die Berufsleute Krankheiten und Seuchen, gewährleisten eine möglichst artgerechte Tierhaltung und eine nachhaltige Produktion. Neben der Stallhygiene und der Gesundheit beobachten sie die Tiere genau und steuern über Stallklima, Beleuchtung und Futter Legepausen und Mauser. Im Alltag beachten Geflügelfachpersonen die Regeln zum Umweltschutz und zur Arbeitssicherheit und schützen, z.B. durch korrekte Arbeitskleidung, auch ihre eigene Gesundheit.

Zu den Aufgaben der Geflügelfachfrauen gehören auch Kontrolle und Planung der Eier- und Fleischproduktion. Sie lagern und verarbeiten die Produkte, um die Qualität der Lebensmittel zu sichern: Sie sammeln z.B. die Eier ein, sortieren sie nach Grösse und Qualität, stempeln und verpacken sie sorgfältig für den Versand. Geflügelfachfrauen kümmern sich oftmals selber um den Verkauf, die Vermarktung und den Vertrieb der Eier und des Geflügelfleisches.

Gelegentlich beraten Geflügelfachmänner Landwirte zu Fragen der Geflügelhaltung und -fütterung oder wirken in Fachgremien mit.

---

#### **Siebdrucker an der BSFH**

**Siebdrucker/innen stellen nach Vorlagen Druckformen her, mischen die Farben und bedienen die Druckmaschinen. Sie bedrucken verschiedenste Trägermaterialien.**

Der Siebdruck ist ein direktes Druckverfahren beziehungsweise ein Durchdruckverfahren. Das Druckprinzip besteht vereinfacht ausgedrückt darin, dickflüssige Farbe auf ein Sieb zu schütten und mit einem Rakel zu verteilen. Ein Motiv entsteht dadurch, dass das Sieb nur an definierten Stellen durchlässig ist. Gegenüber anderen Druckverfahren liegt der Vorteil des Siebdrucks darin, dass er sich für Trägermaterialien unterschiedlichster Art, Form und Oberflächenbeschaffung eignet: Papier, Karton, Kunststoffe, Textilien, Metall, Glas etc. Auch in Sachen Farbwahl und Farbkombinationen bietet der Siebdruck unbegrenzten Spielraum.

In einem ersten Schritt spannen Siebdrucker ein Gewebe (aus Polyester, Nylon oder Stahl) auf einen Aluminiumrahmen. Das Gewebe behandeln sie teils mit einer fotosensiblen Schicht, so dass es an diesen Stellen undurchlässig wird. Sie verteilen die Farbe auf das Gitter und drücken die pastöse Masse mit einem Rakel, einer Art Spachtel, durch das Gewebe. Vorgängig mischen sie die Farben nach Vorlage oder Vorgabe.

Siebdruckerinnen arbeiten in einem Atelier oder in einem kleinen Maschinensaal. Je nach Betrieb und Aufträgen führen sie ihre Arbeit an Handdrucktischen, Halb-, Voll- oder Zylinderautomaten aus. Dort befassen sie sich mit dem Bedrucken von Industrieprodukten, Werbeartikeln und Textilien aller Art sowie mit der Reproduktion von Kunstgrafiken oder Gemälden.

Siebdrucker kennen die Arbeitsabläufe in einer Druckerei. Sie nehmen Aufträge entgegen, beurteilen die Entwürfe und Vorlagen nach deren Eignung und bestimmen den Druckvorgang. Dabei berücksichtigen sie auch die Weiterverarbeitung des Druckguts. Sie stellen Kopiervorlagen her und fertigen die Druckformen, deren Präzision für die Qualität des Endprodukts entscheidend ist.

Siebdruckerinnen sind zuständig für die Einrichtung, Bedienung und Reinigung der Druckmaschinen. Sie überwachen den Druckvorgang und beheben Fehlfunktionen. Bei all ihren Aufgaben halten sie die Vorschriften zu Arbeitssicherheit und Umweltschutz ein.

---

### **Konstrukteur an der BSFH**

**Konstrukteure und Konstrukteurinnen entwerfen und konstruieren Einzelteile und Baugruppen für Geräte, Maschinen und Produktionsanlagen. Sie erstellen am Computer Konstruktionszeichnungen und erarbeiten die technischen Unterlagen sowie die Produktionsdaten.**

Konstrukteure arbeiten in Betrieben der Maschinen-, Metall- und Elektroindustrie. Sie beteiligen sich an der Entwicklung und Konstruktion von Einzelteilen und Baugruppen für mechanische, elektrische und elektronische Geräte, Maschinen und Anlagen sowie von Werkzeugen und Produktionsvorrichtungen. In allen Phasen des Konstruktionsprozesses arbeiten sie mit anderen Fachleuten zusammen.

Als Grundlage für die Entwicklung von Konstruktionslösungen dienen Konstrukteurinnen Pflichtenhefte mit den wichtigsten Angaben über Funktion, Fertigung, Qualität und Kosten. Bei Bedarf beschaffen sie sich weitere Informationen. Zusammen mit den zuständigen Ingenieuren und den Auftraggeberinnen erarbeiten sie ein Konzept und besprechen mögliche Lösungen, welche die Anforderungen erfüllen und den technischen Normen entsprechen. Erste Entwürfe in Skizzenform erstellen sie meistens von Hand.

Wenn entschieden ist, welche Lösung weiter verfolgt wird, entwerfen Konstrukteure mit CAD-Programmen die Konstruktionszeichnungen. Sie machen die dafür nötigen Berechnungen und halten auf den Plänen geometrische Form, Bemessung und Toleranzen sowie Angaben zu Oberflächenbeschaffenheit und Werkstoffen fest. Anhand dieser Unterlagen wird ein Prototyp hergestellt. Erfüllt dieser die Anforderungen, erstellen sie für die Serienproduktion die endgültigen Zeichnungen, die technischen Unterlagen mit den Produktionsdaten und die Stücklisten.

Konstrukteurinnen erstellen Dokumentationen für die Fertigung, die Montage, den Betrieb und die Instandhaltung von Geräten und Maschinen. Diese enthalten neben den Konstruktionszeichnungen auch Produktbeschreibungen, technische Daten und Bedienungsanleitungen.

---

### **Schreiner an der BSFH**

**Der Schreinerberuf wird in zwei Fachrichtungen unterteilt: Möbelschreiner/innen fertigen Möbel an und führen Innenausbauarbeiten aus, Bauschreiner/innen stellen Bauelemente her und montieren sie. Mit modernen Maschinen verarbeiten sie Massivholz, Holzwerkstoffe, Kunststoffe und Metalle.**

Der Werkstoff Holz steht zwar immer noch im Zentrum des Schreinerberufes. Der Beruf hat sich in den letzten Jahren aber stark gewandelt. Die Bedienung computergesteuerter Maschinen und das Zeichnen von

Plänen am Computer gehören ebenso zum Alltag des Schreiners wie die kompetente Kundenberatung.

Im Zuge der Spezialisierung und Rationalisierung nimmt die Zahl der Betriebe ab, die auf dem gesamten Gebiet der Schreinerei tätig sind. Darum unterscheidet man zwei Fachrichtungen: «Bau und Fenster» sowie «Möbel und Innenausbau». Bei beiden sind grundlegende handwerkliche Fertigkeiten erforderlich, so dass eine ausgebildete Schreinerin ohne Zusatzausbildung von einem in den anderen Bereich wechseln kann.

Schreiner/innen der Fachrichtung «Bau und Fenster», so genannte Bauschreiner/innen, stellen Türen, Fenster, Fensterläden, Schrank- und Korpusselemente, Kücheneinrichtungen sowie Wand- und Deckenverkleidungen her und montieren sie. Auch Holzschutzbehandlungen und das Einsetzen von Gläsern gehören zum Metier des Bauschreiners.

Schreiner/innen mit Fachrichtung «Möbel und Innenausbau», so genannte Möbelschreiner/innen, stellen Einzeilmöbel und Innenausbauten her und montieren sie. Sie befassen sich ausserdem mit Furnier- und Beschichtungsarbeiten sowie mit der Oberflächenbehandlung (bleichen,grundieren, lackieren).

Schreiner/innen beider Fachrichtungen fertigen von Hand oder am Computer (mittels CAD) Werkzeichnungen an, die als Grundlage für die Herstellung von Möbeln oder Bauteilen und deren Montage dienen, und sind in der Lage, Werkstücke nach Plänen herzustellen. Neben Massivhölzern verarbeiten sie auch Sperrholz, Span- und Faserplatten, Kunststoffe und Metalle. Sie schneiden, hobeln, bohren, fräsen und schleifen an grossen stationären Maschinen und CNC Bearbeitungszentren. Für gewisse Arbeiten setzen Schreiner/innen auch handliche elektrische und pneumatische Werkzeuge ein.

---

#### **Kauffrau M an der BSFH**

**Kaufleute Bank arbeiten in verschiedenen Geschäftsbereichen eines Bankinstitutes. Sie sind sowohl in Abteilungen mit direktem Kundenkontakt als auch im Back Office tätig.**

In den Abteilungen mit direktem Kundenkontakt befassen sie sich mit der Eröffnung und Verwaltung von Konten, Ein- und Auszahlungen, An- und Verkauf von Fremdwährungen sowie Überweisungen und Lastschriftverfahren. Im Gespräch am Schalter oder auch am Telefon beraten sie die Privatkundschaft und bieten die Produkte und Dienstleistungen ihres Bankinstitutes an.

In der Hypothekar- oder Kreditabteilung prüfen Kaufleute Bank die eingereichten Kreditgesuche für einen Hausbau oder für Firmeninvestitionen und legen die Rahmenbedingungen für den Kredit fest. Beim Privatkunden werden dessen Einkommens- und Vermögensverhältnisse geprüft. Geht es um Firmenkredite, analysieren sie Bilanzen resp. Gewinn- und Verlustrechnungen, um die Bonität der Firma und das Riskmanagement für ihr Bankinstitut richtig einzuschätzen. In der Anlageberatung beobachten sie die aktuelle Wirtschaftsentwicklung und den Kapitalmarkt und geben der Kundschaft Empfehlungen beim Kauf von Wertpapieren. Bei der Vermögensverwaltung sind neben einer umfassenden Kundenberatung Branchentrends und -entwicklungen zu verfolgen. Umfassende Kenntnisse über die Finanzmärkte sind erforderlich und auf die Bedürfnisse der Kundschaft abzustimmen. Telefongespräche mit öffentlichen Stellen, zum Beispiel mit dem Grundbuchamt beim Hauskauf und -verkauf, gehören ebenfalls zum Aufgabengebiet der Bankkaufleute.

Hinter der Front ' im Back Office' erfassen sie Buchungs- und Geschäftsvorgänge am Computerterminal.

Häufig handelt es sich hierbei um die Ausführung und Überweisung von Zahlungsaufträgen. In der Wertschriftenverwaltung hingegen werden Aktien und Obligationen kontrolliert und weiterverarbeitet. In grösseren Bankinstituten bestehen zudem Möglichkeiten, im Handel mit Edelmetallen und fremden Währungen tätig zu sein. Weiter gibt es vielfältige administrative Arbeiten wie Korrespondenz, Buchhaltung und Statistiken zu erledigen. Datenschutzvorschriften sowie eine ausgeprägte Sorgfaltspflicht im Zusammenhang mit Geldwäscherei sind im Bankwesen komplexe Sachgebiete. Moderne Informations- und Kommunikationssysteme ermöglichen eine elektronische Abwicklung vieler Geschäftsgänge und eine weltumspannende Datenvernetzung.

---

### **Sanitärmonteur an der BSFH**

**Sanitärmonteure und -monteurinnen verlegen Wasser-, Abwasser- und Gasleitungen in Neu- und Umbauten. Zudem installieren, reparieren und ersetzen sie Badewannen, Lavabos, Duschbecken etc. sowie dazugehörige Armaturen.**

Sanitärmonteure führen die Installationen gemäss den Detailplänen der Architektinnen oder Haustechnikplaner durch. Im Keller-, Lagerraum- oder Werkstattbereich werden die Leitungen meist offen, d.h. sichtbar montiert, im Wohnbereich hingegen "unter Putz". Bei einem Neubau verlegen die Sanitärmonteure die Rohre schon in der Rohbauphase, damit diese anschliessend eingemauert werden können. Das Kaltwasser leiten sie von der Hauptleitung in der Strasse an die Verteilstelle im Keller. Von dort ziehen sie die Leitungen in die oberen Stockwerke, anschliessend zu Küche, Bad und WC. Gleiches geschieht mit den Warmwasserleitungen, die vom Hausverteiler aus durch die Heizräume und Wasserwärmeanlagen gezogen und in die oberen Etagen weitergeführt werden. Nachdem alle Leitungen installiert sind, prüfen die Sanitärmonteure, ob die Rohre unter Druck dicht sind.

Sanitärmonteurinnen verlegen auch Entlüftungen, die entstehende Gase über das Dach ableiten und beim Spülen Luft zuführen, damit die Restwassermenge in WC und Lavabo nicht abgesaugt wird.

Besonders sorgfältig montieren die Fachleute die sichtbaren Keramik-, Kunststoff- oder Chromstahlteile. Das können Badewannen, Duschbecken, Lavabos, Toiletten oder Armaturen wie Wasserhähnen, Mischbatterien usw. sein.

Die Arbeitstechniken der Sanitärmonteure sind vielfältig: Rohre biegen und formen sowie mit einem Gewinde versehen, Teile durch Schrauben, Löten oder Schweiessen verbinden, Leitungen dichten, eine Öffnung ins Mauerwerk bohren oder meisseln und vieles mehr. Sanitärmonteurinnen arbeiten je nach Baustelle allein oder in einem kleinen Team. Sie können auch als Servicemonteuren unterwegs sein. Bei der Kundschaft reparieren und ersetzen sie Wasserhähnen, tropfende Siphons, Mischbatterien und vieles mehr.

---

### **Köchin an der BSFH**

**In der Küche eines Gastronomiebetriebs bereiten Köche und Köchinnen warme und kalte Gerichte sowie Süssspeisen zu. Sie behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und stellen nach der Arbeit die Ordnung in der Küche wieder her.**

Bei Arbeitsbeginn planen Köchinnen ihren Tagesablauf. Sie sorgen dafür, dass sie das Kochgeschirr und die nötigen Geräte zur Hand haben. Dann stellen sie die Lebensmittel bereit und rüsten sie sorgfältig zu.

Das Kochen am Herd besteht aus Dämpfen, Schmoren, Gratинieren, Grillieren, Sautieren und Pochieren. Köche bereiten Suppen, Saucen und Fonds sowie Beilagen wie Gemüse, Reis und Mehlspeisen zu. Zu ihrer Arbeit gehört auch die Herstellung von Vorspeisen, Hauptspeisen mit Beilagen und Desserts. In der kalten Küche richten Köche kalte Vorspeisen, Fleischplatten, Salate und Pasteten an. Hier ist viel Sinn für eine appetitanregende Wirkung gefragt. Köche stellen auch verschiedene Backwaren her: Süßes Kleingebäck für den Nachtisch, Gesalzenes als Beilage zu Vorspeisen.

In einem mittleren bis grossen Gastronomiebetrieb ist diese Vielfalt nur durch eingespielte Teamarbeit zu bewältigen. Im Küchenteam widmen sich die Köchinnen, die am Entremetier-Posten tätig sind, den verschiedenen Beilagen wie Gemüse, Suppen, Mehl-, Eier- und Käsespeisen. Als Gardemanger bereiten sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu. An diesem Arbeitsplatz stellen sie auch Salate und kalte Vorspeisen, zum Beispiel Terrinen und Crevetten-Cocktails her. Am Saucier-Posten werden Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte zubereitet und alle dazu passenden Saucen zubereitet. Für das süsse Wohl der Gäste stellen Köchinnen Desserts, Backwaren, Glacen, Cremen und weitere süsse Verlockungen her.

Die Gäste schätzen es, wenn sie ihr Essen möglichst rasch erhalten. Deshalb geht es während der Essenszeiten in der Küche hektisch zu und her. Köche benötigen Überblick und eine gute Arbeitstechnik, damit alles einwandfrei funktioniert. Beim Kochen ist es wichtig, dass sie die Hygienevorschriften einhalten. Im Küchenteam herrscht eine klare Hierarchie. Der Küchenchef oder die Küchenchefin leitet und koordiniert die Kochvorgänge.

Nach Abschluss der Essenszeiten am Mittag und am Abend muss in der Küche alles gereinigt und aufgeräumt werden.

---

### **Bäckerin-Konditorin an der BSFH**

**Der Bäcker-Konditor und die Bäckerin-Konditorin arbeiten in Bäckerei-Konditoreien, in industriellen Produktionsbetrieben, in Restaurants und Hotels. Sie stellen Brote, Gipfeli, Torten, Wähen, Traiteurartikel und regionale Spezialitäten her.**

In der Bäckereiabteilung stellt die Bäckerin-Konditorin verschiedene Brotsorten und Kleingebäcke wie Brötchen und Gipfeli, aber auch Wähen, Kuchen sowie regionale Spezialitäten her. Im Konditoreibereich bilden Desserts, Cakes, Torten aus verschiedenen Biskuitmassen, Blätterteiggebäcke, Patisserie, Eistorten, Konfekt und Schokoladespezialitäten den Schwerpunkt der Arbeit. In grösseren Betrieben ist sie auch in der Traiteurabteilung tätig, wo sie kleine Vorspeisen oder Zwischenverpflegungen wie Salate, Sandwiches, Gemüsewähen, Apérogebäck und weitere Snacks produziert.

Bei Beginn des Arbeitsablaufs wiegt der Bäcker-Konditor alle Zutaten sorgfältig nach Rezept ab. Moderne Maschinen und Geräte wie Mixer, Teig- und Ausrollmaschinen übernehmen das Kneten und Rühren des Teiges und erleichtern ihm die handwerkliche Arbeit. Trotzdem arbeitet er viel mit den Händen. Er verarbeitet Teig zu schönen Zöpfen, formt kunstvolle Brote, rührt Biskuitmassen für Torten und Kuchen. Anschliessend kommt alles in den Ofen, wo er das Backgut aufmerksam überwachen muss. Die Brote und das Kleingebäck stellt er nach dem Abkühlen für den Verkauf bereit. Beim Ausstechen, Dressieren, Füllen,

Glasieren, Formen und Dekorieren im Konditoreibereich benötigt er Fingerspitzengefühl und Schönheitssinn, denn alles soll appetitlich aussehen. Seine Fantasie kann er beim Dekorieren von Torten oder beim Anfertigen von originellen Geschenkartikeln entfalten.

Die Aufgaben der Bäckerin- Konditorin sind vielseitig und abwechslungsreich. Genauigkeit, Sauberkeit, rasches und überlegtes Arbeiten sowie eine gute Zusammenarbeit innerhalb des Teams sind in diesem Beruf unerlässlich, damit alle Produkte frisch und pünktlich im Laden verkauft werden können.

In der Backstube geht es in Spitzenzeiten oft hektisch zu. Trotz Zeitdruck muss der Bäcker-Konditor jederzeit sorgfältig und zuverlässig arbeiten, denn dies ist für das Gelingen von hochwertigen Produkten unerlässlich. Am Ende des Arbeitsablaufes reinigt er alle Maschinen und Geräte sorgfältig.

---

### **Drucktechnologie an der BSFH**

**Drucktechnologien und Drucktechnologinnen sind Fachleute für die Herstellung verschiedener Druckprodukte. Sie planen die Produktion, richten die Maschinen ein und überwachen die Herstellung.**

Drucktechnologien sind dafür verantwortlich, dass Texte und Bilder in einwandfreier, gleich bleibender Qualität gedruckt werden. Je nach Fachrichtung sind sie für den Druck von Prospekten, Tageszeitungen, Geschäftsdrucksachen, Verpackungen, Zeitschriften oder anderen Druckerzeugnissen zuständig. Dabei wenden sie vor allem die Verfahren Offsetdruck und Tiefdruck an. Der ursprüngliche Buchdruck, bei dem erhöhte Bleileitern zu einer Druckform zusammengestellt werden, wird nur noch selten verwendet.

Ihre Aufträge erhalten Drucktechnologinnen von der Druckvorstufe, also z.B. von der Polygrafin. Anhand der gelieferten Daten stellen sie die Druckformen her. Im herkömmlichen Verfahren montieren sie am Leuchttisch Filmteile zusammen. Heute werden die Druckplatten aber meistens direkt ab Computer belichtet und automatisch druckfertig gemacht. Diese Druckplatten dienen als Vorlage für die Druckmaschine.

Für jeden Auftrag müssen die Druckmaschinen neu eingestellt werden. Drucktechnologien lesen den Druckauftrag genau und kontrollieren, ob alle Angaben und Materialien (Gut zum Druck, Farbmuster, Papier usw.) vorhanden sind. Sie überprüfen die Grundeinstellungen der Maschine, passen sie dem neuen Druckauftrag an und programmieren die Auflage.

In einem nächsten Schritt spannen Drucktechnologien die Druckplatten auf die Druckzylinder der Druckmaschine. Je nachdem, ob das Endproduktfarbig oder schwarzweiss werden soll, sind andere Maschinen und unterschiedlich viele Druckplatten notwendig. Drucktechnologien bereiten die Druckfarben vor, mischen die Farbtöne und füllen die Farben in die Maschine ein. Dann setzen sie das Papier auf: im Zeitungsrollendruck sind es tonnenschwere Papierrollen, die auf Förderbändern unter die Maschinen gefahren werden, im Bogenoffsetdruck Papierbögen in allen Formaten.

Vor dem eigentlichen Druck machen Drucktechnologien einige Probedrucke und prüfen diese. Sie vergleichen z.B. die Farben mit der Vorlage und geben allfällige Korrekturen ein. Auch während des Druckvorgangs kontrollieren sie immer wieder die Qualität und greifen bei Störungen sofort ein. Das fertig gedruckte Papier geht an die Weiterverarbeitung, wo es je nach Auftrag geschnitten, gefalzt und geheftet wird.

---

## **Hauswirtschafterin an der BSFH**

**Fachleute Hauswirtschaft arbeiten in Heimen, Spitälern, Hotel- und Gastrobetrieben sowie in Familienhaushalten. Sachkundig organisieren sie Abläufe im hauswirtschaftlichen Bereich. Sie unterstützen auch Menschen, die Pflege benötigen.**

Fachleute Hauswirtschaft stellen für verschiedene Altersund Personengruppen eine gesunde Tagesverpflegung zusammen. Sie berücksichtigen auch spezielle Bedürfnisse für Personen mit bestimmten Krankheiten. Qualität und Preis spielen ebenso eine Rolle wie das Verwenden von saisonalen und regionalen Produkten. Einfache, schmackhafte Gerichte bereiten sie fachgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und nach ökologischen Gesichtspunkten zu.

Beim Verteilen der Speisen kontrollieren sie, dass diese in der richtigen Reihenfolge serviert werden. In der Gästebetreuung erkennen Fachleute Hauswirtschaft die Wünsche der Gäste und gehen möglichst darauf ein. Beim Abwaschen setzen sie Geräte, Apparate und Maschinen ein, die sie fachgerecht bedienen.

Fachleute Hauswirtschaft sorgen dafür, dass Menschen sich in ihrem Lebensraum wohlfühlen. Im Hausdienst organisieren und führen sie die Reinigung der Räume durch. Wenn Schäden vorhanden sind, kümmern sie sich um Reparatur und Wartung. Den Räumen geben sie eine wohnliche Note, gestalten sie zweckmässig und halten sie in Ordnung. Bei der Wäsche achten sie darauf, dass sie mit der richtigen Temperatur gewaschen wird und in einwandfreiem Zustand ist.

In Spitälern und Heimen haben Fachleute Hauswirtschaft mit Menschen zu tun, die Unterstützung und Pflege benötigen. Sie begegnen ihnen freundlich und aufmerksam und fördern so deren Lebensqualität. Sie erkennen auch, ob es den Bewohnerinnen und Bewohnern gut geht oder ob sie Hilfe durch weitere Fachpersonen benötigen.

Fachleute Hauswirtschaft verrichten auch administrative Aufgaben. Am PC schreiben sie Menukarten, führen eine einfache Buchhaltung, z.B. ein Kassabuch. Im Lager betreuen und verwalten sie Geschirr und Wäsche.

---

## **Gärtner an der BSFH**

**Gärtner/innen sind Fachleute für Pflanzen und Gärten. Sie kultivieren und verkaufen Blumen, Stauden, Sträucher sowie Bäume und erstellen mit diesen standortgerechte Bepflanzungen. Zudem bauen und pflegen sie alle Arten von Grün-, Spiel- und Sportanlagen.**

Die Ausbildung erfolgt in vier Fachrichtungen. Gärtnerinnen der Fachrichtungen Zierpflanzen, Baumschule und Stauden sind spezialisiert auf Pflanzenanzucht und -verwendung. Sie wissen, wie Blumen, Stauden, Sträucher und Bäume vermehrt und richtig gepflegt werden, auf welchen Böden und mit welcher Ernährung sie am besten gedeihen und wie sie vor Schädlingsbefall oder Krankheit geschützt werden. Sie beraten fachgerecht ihre Kundschaft und verkaufen ihr die für die gewünschten Zwecke geeigneten Pflanzen.

Gärtner der Fachrichtung Zierpflanzen befassen sich vorwiegend mit Topfpflanzen und Schnittblumen, die

sie in Gewächshäusern und zum Teil im Freiland kultivieren. Arbeiten wie Verpflanzen, Eintopfen oder Formieren werden meist von Hand ausgeführt, verwendet werden aber auch computergesteuerte Anlagen, z.B. zum Giessen oder Klimatisieren. Zierpflanzengärtnerinnen begrünen und schmücken je nach Ausbildungsschwerpunkt Innenräume wie Wintergärten und Büros oder pflegen Friedhöfe und Gärten.

Gärtner der Fachrichtung Baumschule vermehren und veredeln Zier- und Nutzgehölze wie Laub- und Nadelbäume, Schling- und Heckenpflanzen, Obstbäume und Rosen. Während der mehrjährigen Kulturzeit bringen sie die Pflanzen durch Aufbinden und Schneiden in die gewünschte Form. Durch mehrmaliges Umpflanzen oder Containerkultur erreichen sie, dass die Gehölze gut verpflanzbar sind. Einen Grossteil ihrer Arbeit machen sie im Freien.

Vertraut mit Vermehrung, Anzucht und Verkauf von mehrjährigen Stauden (Akelei, Iris, Rittersporn etc.) sind die Gärtnerinnen der Fachrichtung Stauden. Durch Aussaat, Teilung, Stecklinge u.a. vermehren sie Schmuckstauden, Sumpf- und Wasserpflanzen, Gewürz- und Heilkräuter, Ziergräser und Farne. Sie sind ' ebenso wie die Baumschulisten ' gesuchte Fachleute für anspruchsvolle Bepflanzungen.

Bei den Landschaftsgärtnerinnen stehen Neuanlage, Änderung und Unterhalt von Grünflächen im Zentrum. Sie gestalten nach Plänen den Boden, errichten Mauern und erstellen Wege, Plätze und Wasseranlagen. Dabei kommen diverse Maschinen zum Einsatz. Gearbeitet wird meist im Team. Zu ihren Aufgaben gehören auch Ansaaten, Bepflanzungen und Kundenberatungen.

---

#### **Dekorationsgestalter/innen an der BSFH**

**Dekorationsgestalter/innen sind Fachleute für die Gestaltung von Schaufenstern, Verkaufsräumen und Messeständen. Sie entwerfen, planen, organisieren und realisieren verkaufsfördernde und informative Dekorationen.**

Dekorationsgestalter/innen lenken mit ihrer Arbeit die Aufmerksamkeit von Passanten, Besucherinnen und Kunden auf das Angebot eines Geschäftes oder einer kulturellen Institution. Sie kennen verschiedene Techniken zur attraktiven Gestaltung von Schaufenstern, Verkaufs- und Veranstaltungsräumen, Messeständen und Fassaden. Ihr Ziel besteht darin, den Verkauf von Produkten durch die Art der Präsentation zu fördern. Dabei müssen Dekorationsgestalter/innen räumliche, beleuchtungstechnische, zeitliche und finanzielle Vorgaben berücksichtigen.

Die Arbeit der Dekorationsgestalter/innen beginnt mit dem Entwurf einer Dekoration. Je nach Arbeitsort setzen sie dabei ein Gestaltungskonzept der Geschäftsleitung um oder entwickeln eigene Ideen für die dreidimensionale Umsetzung eines Themas. Sie skizzieren die Ideen und beginnen mit der Anfertigung von Modellen. Ihre Vorschläge präsentieren sie dann ihren Vorgesetzten oder der Geschäftsleitung.

In der Planungs- und Organisationsphase treffen Dekorationsgestalter/innen Vorbereitungen für eine termin- und kostengerechte Ausführung einer Dekoration. Sie arbeiten Dekorationspläne aus, beschaffen die benötigten Materialien und erstellen Terminpläne.

Die Ausführungsphase beinhaltet handwerkliche Arbeiten in der Werkstatt. Dekorationsgestalter/innen sind handwerkliche Allrounder/innen: Sie sind versiert im Fräsen, Hobeln, Schleifen, Schrauben, Löten, Lackieren und Tapezieren. Mit Hilfsmitteln und Werkzeugen wie Nähmaschine, Stich- und Kreissäge,

Luftdruckpistole, LötKolben, Pinsel und Spritzpistole gehen sie professionell um. Sie verarbeiten Papier, Karton, Stoff, Holz, Pavatex, Styropor, Glas, Gips, Ton, Stein und viele andere Materialien. Beim Modellbau, der Schriftgestaltung und der kreativen Warenpräsentation kommt ihr gestalterisches Talent zum Zug.

Dekorationsgestalter/innen sind auch für den Aufbau der Dekoration zuständig. Der Termindruck kann in der Schlussphase hektisch verursachen und die Dekorationsgestalter/innen zum Improvisieren zwingen. Unregelmässige Arbeitszeiten und gelegentliche Überstunden können eine Folge des Termindrucks sein.

---

### **Konditoren/Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen an der BSFH**

**Konditoren/Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen befassen sich primär mit der Herstellung von Konditorei- und Confiserieprodukten sowie Erzeugnissen aus dem Snack- und Traiteurbereich.**

Ein Blick in die Auslagen einer Konditorei-Confiserie gibt einen Hinweis auf die Vielfalt des Sortiments. Konditoren/ Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen stellen Torten und Kuchen, Patisserie, Konfekt, Salz- und Käsegebäck, Canapés und Fleischpasteten, Pralinés sowie saisonbedingte Spezialitäten wie Osterhasen, Maikäfer oder Lebkuchen her. Wie die Berufsbezeichnung andeutet, arbeiten sie praktisch in zwei Berufen.

In der Konditorei produzieren Konditoren/Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen die gebackenen Produkte. Die Zubereitung der verschiedenen Teige (Kneten und Ausrollen), Crèmen, Füllungen und Glasuren (Rühren und Reiben) erfolgt mit Maschinen. Anschliessend schieben sie das Backgut in den Backofen und überwachen während der Backzeit den Backvorgang. Danach geschieht das Ausstechen oder Schneiden von verschiedenen Formen, das Füllen, Einstreichen und Dekorieren von Torten und Cakes sowie das Dressieren und Ausgarnieren. Konditoren/Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen stellen auch Glace, diverse Eisspezialitäten und Rahm-Desserts her. Diese Spezialitäten produzieren sie meist nach einem gut gehüteten Hausrezept. Höhepunkte bilden individuelle Bestellungen der Kundschaft wie eine mehrstöckige Hochzeitstorte mit besonderem Dekor.

In der Confiserie wird nicht gebacken. In diesem Bereich verarbeiten Konditoren/Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen Schokolade, Marzipan und Zucker zu Pralinés und weiteren Spezialitäten. Das Kochen von harten und weichen Caramelmassen wie Caramel mou und Nidelzeltli, das Aufdressieren, das Giessen von Hohlkörpern und das Überziehen von Füllungen mit flüssiger Schokolade (Trempiere) stehen im Vordergrund. Die Herstellung von Pralinen und Spezialitäten bedeutet für sie ein kleines Kunstwerk und eine Herausforderung an ihre Kreativität. Sie führen auch individuelle Kundenwünsche in Schokolade oder Marzipan aus.

Konditoren/Konditorinnen und Confiseure/Confiseurinnen bewegen sich in verschiedenen Arbeitsgebieten, die sie je nach Betriebsgrösse und Spezialisierungsgrad wechseln. Dies betrifft die Bereiche Teig-, Back-, Patisserie-, Dekor-, Traiteur-, Glacé- oder Pralinéproduktion. Sie sind für die sachgemässe und hygienische Lagerung und Kühlung aller Rohstoffe und Halbfabrikate verantwortlich. Hygiene und Qualitätssicherung sind in diesem Beruf unerlässlich.

---

### **Elektromonteur/monteurinnen an der BSFH**

**Elektromonteure/monteurinnen erstellen, unterhalten und reparieren alle elektrischen Installationen in Gebäuden. Ihre Arbeit reicht vom Verlegen von Leitungen bis hin zum Anschliessen und Inbetriebnehmen von zum Teil komplizierten elektrischen Geräten und Anlagen.**

Elektromonteure/monteurinnen sind für die elektrischen Einrichtungen und Anschlussmöglichkeiten für Apparate in Haushalt, Landwirtschaft, Gewerbe und Industrie zuständig. Sie erstellen die Verbindung vom Hausanschluss (dort, wo der Strom ins Haus gelangt) bis zur Steckdose und zum Energieverbraucher. «Energieverbraucher» ist der Oberbegriff für eine Vielzahl von Geräten wie Lampen, Kochherde, Elektroheizungen, Alarmanlagen, Motoren, Transformatoren oder auch Telekommunikationsgeräte wie Telefon, Fax und Computer. Das Arbeitsgebiet ist weit gespannt, und zwar hinsichtlich der Tätigkeiten, der Materialien und der häufig wechselnden Arbeitsplätze. In der Werkstatt rüsten sich die Elektromonteure/monteurinnen mit dem nötigen Material aus und bereiten einzelne Teile so weit wie möglich für den späteren Einbau vor (z.B. durch Feilen, Gewindeschneiden, Löten usw.). In Rohbauten verlegen sie Schutzrohre für den späteren Leitungseinbau und setzen Kästen für die Montage der Schalt- und Steuerapparate. Hierbei orientieren sie sich an technischen Plänen und Schemas. In einer späteren Phase des Neubaus, wenn der Innenausbau im Gange ist, erscheinen die Elektromonteure/monteurinnen wieder, um Drähte und Kabel in die Schutzrohre einzuziehen sowie Schalter und Steckdosen anzubringen. Im fast fertigen Neubau werden dann die Geräte und Apparate angeschlossen und überprüft, ob alles richtig funktioniert.

Wenn bereits bestehende Anlagen umgebaut werden müssen, ist sorgfältige Planung erforderlich, vor allem, wenn nur kurze Betriebsunterbrüche möglich sind. Die Elektromonteure/monteurinnen besprechen mit der Kundschaft, welche Lösungen für die Umgestaltung der Anlage zweckmässig sind. Sie müssen den Laien gegenüber die fachliche Durchführbarkeit vertreten. Ihre theoretischen Kenntnisse sind auch wichtig im Service und Reparaturdienst, wo Probleme rasch erfasst und Zusammenhänge überblickt werden müssen, und dies bei zum Teil recht komplizierten Anlagen.

Elektromonteure/monteurinnen üben vielseitige handwerkliche Arbeiten aus. Dies reicht von gröberer Tätigkeit wie z.B. das Aufspitzen von Mauern bis zu Feinarbeiten wie das Erstellen von Kabelverbindungen mit exakten Lötstellen. Verantwortungsbewusstes Vorgehen und exaktes Einhalten der Sicherheitsvorschriften sind beim Umgang mit Strom besonders wichtig. Ihre Arbeit erledigen die Berufsleute teils alleine, teils im Team.

---

#### **Zahntechniker/innen an der BSFH**

**Zahntechniker/innen befassen sich in Dentallabors mit der Herstellung von künstlichem Zahnersatz sowie kieferorthopädischen Apparaten zur Regulierung der Zahnstellung und des Kiefers. Sie leisten feinhandwerkliche Präzisionsarbeit.**

Bei einem teilweisen oder ganzen Ersatz eines Zahns oder einer Brücke ist eine Massanfertigung erforderlich. Diese muss genau auf das Gebiss und den Kiefer des Patienten abgestimmt sein, damit sie keine Beschwerden verursacht. Da geht es oft um hundertstel Millimeter. Die Arbeit der Zahntechniker/innen beginnt mit dem vom Zahnarzt gelieferten Gipsabdruck des schadhafte Gebisses. Der Abguss dient als Arbeitsmodell. Auf diesem Modell werden die benötigten Kronen, Brücken, Stiftzähne, Teil- und Totalprothesen als Zahnersatz zuerst aus Wachs, nachher aus Keramik, Metall oder Kunststoff nachgeformt.

Für die Herstellung von Kronen, Teilkronen, Brücken, Prothesen oder Zahnreparaturen stehen den Zahntechnikern/technikerinnen teilweise vorgefertigte Zähne für die Weiterverarbeitung zur Verfügung oder sie müssen sie selber modellieren und nachformen. Bei jedem Zahnersatz ist es unerlässlich, dass die Zähne von der anatomischen Form, aber auch von der Farbe her, genau auf die natürliche Zahnreihe des Gebisses abgestimmt sind. Dies erfordert gute Kenntnisse in Anatomie und Vorstellungsvermögen sowie ein gutes Auge für feine Farbnuancen. Neben dem Zahnersatz stellen Zahntechniker/innen auch kieferregulierende Zahnspangen her, die sie aus Draht mit einer Zange formen. Eine Aufgabe kann auch die Anfertigung eines teilweisen Zahnfleischersatzes ' eine Epithese ' sein.

Zahntechniker/innen arbeiten mit unterschiedlichen Materialien: Sie modellieren mit Wachs, bearbeiten Gips und Kunststoffe, tragen mit dem Pinsel Keramik auf, giessen und löten Gold, biegen Edelstahl. Ihre Tätigkeiten reichen von feiner, manueller und vor allem exakter Arbeit unter dem Mikroskop bis zu weiteren speziellen Arbeitstechniken. Als Handwerkzeuge stehen ihnen dafür zahlreiche technische Geräte wie Micromotoren, Schleifmaschinen, Lötapparaturen, hydraulische Pressen, Schmelz- und Giesseinrichtungen sowie Ultraschallreinigungsgeschäfte zur Verfügung. In modernen Dentallabors sind diverse Arbeitsschritte teilweise computergesteuert. Nach wie vor bildet jedoch die Handarbeit den Hauptanteil.

Zahntechniker/innen erledigen die von der Zahnärztin in Auftrag gegebenen Arbeiten meist von der Arbeitsplanung bis zum Endprodukt selbstständig. Oft arbeiten sie parallel an mehreren Aufträgen, die alle pünktlich abgeliefert werden müssen. Dies setzt eine gute Organisation voraus. Häufig arbeiten sie unter Zeitdruck, da die Patienten ihren Zahnersatz möglichst schnell benötigen.

---

Quelle: [www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)