

Berlin, 28.06.2018



Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft und Medien, Energie und Technologie





Fachlicher Hintergrund Entwickler

# Meramo Verlag GmbH

## Fachverlag

- berufskundlich fundierte & zielgruppengerechte Medien
- Unterstützung bei Lebensübergängen (z.B. beim Übergang von der Schule in den Beruf)

## Leistungsportfolio

- |                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| — Websites, Portale, Apps    | — Online-Tests     |
| — Blogs, Social Media        | — Fotografie       |
| — Magazine, Print-Hefte      | — Games            |
| — Broschüren, Flyer, Plakate | — Podcasts, Videos |
| — Presseinformationen        | — (...)            |
| — Newsletter, Mailings       |                    |





Fachlicher Hintergrund

# Projektbegleitung

**check.work wurde entwickelt**

- in Begleitung durch Fachbeirat und wissenschaftlichen Beirat
- mit Unterstützung durch Fachexperten
- auf Basis umfangreicher Zielgruppentests

check.work im Überblick

# Auftraggeber, Förderer und Partner

Herausgeber



Industrie- und Handelskammern  
in Bayern



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für  
Wirtschaft und Medien, Energie  
und Technologie

Partner



**Bundesagentur für Arbeit**  
Regionaldirektion Bayern



Bayerisches Staatsministerium  
für Bildung und Kultur,  
Wissenschaft und Kunst



Arbeitsgemeinschaft der  
bayerischen Handwerkskammern



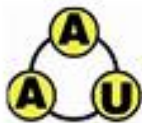
Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Energie



migra  
net



Bayerischer  
**Flüchtlingsrat**



Ausbildungsring  
Ausländischer  
Unternehmer e.V.

**SchlaU!**

Herzlich willkommen bei



Bitte wählen Sie Ihre Sprache:

Deutsch

English

Français

العربية

فارسی

check.work im Überblick

## Zwei eigenständige Module

### Modul 1: Praxis

Erfassung der beruflichen Erfahrungen von Erwachsenen ohne formalen Berufsabschluss (Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Hocharabisch, Farsi)

### Modul 2: Potenzial *(nicht Bestandteil dieses Beitrags)*

Eignungsdiagnostischer Test zur Erfassung der berufsrelevanten Kompetenzen von Jugendlichen und jungen Erwachsenen (vereinfachtes Deutsch)

check.work im Überblick

## check.work ...

- unterstützt Berater, Vermittler, Lehrer und Unternehmen dabei, **berufliche Vorkenntnisse und Potenziale** zu erkennen und einzuschätzen
- erlaubt ein flexibles und einfaches **erstes Screening** möglichst früh im Integrationsprozess
- hilft sprachliche und kulturelle **Barrieren** zu überwinden
- erleichtert die Beratung und **passgenaue Vermittlung** in weiterführende Maßnahmen und Verfahren
- **bundesweit verfügbar:** Jobcenter, Agenturen für Arbeit, Kammern, Schulen, Bildungsträger, Unternehmen ...





## Modul 1: „Praxis“

# So funktioniert das Verfahren

- **Methode:** bildgestützte, kultursensitive und trichterförmige Auswahl vom Allgemeinen zum Konkreten
- **„Selbsteinschätzung PLUS“:** Ergebnis-Check mit Fachfragen



Arbeitsbereich



Tätigkeits-/Handlungsfeld



Tätigkeit/Handlungssituation



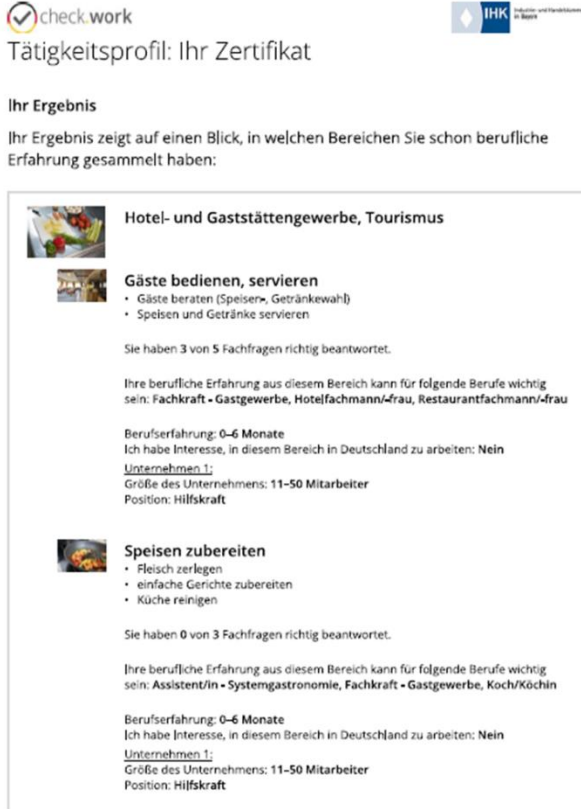
Ergebnis-Check ► „Selbsteinschätzung plus“ mit Fachfragen




check.work im Detail: „Modul 1: Praxis“

## Was zeigt das Ergebnis?

- Bereiche, in denen der Nutzer bereits **berufliche Erfahrungen** gesammelt hat – vom Allgemeinen hin zur konkreten Tätigkeit
- beantwortete **Fachfragen** zum jeweiligen Handlungsbereich
- **Beispielberufe** des deutschen Ausbildungssystems (alle 327 Ausbildungsberufe berücksichtigt), für die berufliche Erfahrungen von Nutzen sein können
- weitere Angaben zur **Art der beruflichen Erfahrung**
- Wichtige **weitere Informationen** zum Nutzer (z.B. Herkunftsland, Sprachkenntnisse, Abschlüsse, ...)
- Hinweis: Ergebnis ist **zweisprachig** (Deutsch und die jeweilige Fremdsprache)



check.work  IHK  
Tätigkeitsprofil: Ihr Zertifikat

**Ihr Ergebnis**

Ihr Ergebnis zeigt auf einen Blick, in welchen Bereichen Sie schon berufliche Erfahrung gesammelt haben:

**Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus**

**Gäste bedienen, servieren**

- Gäste beraten (Speisen-, Getränkewahl)
- Speisen und Getränke servieren

Sie haben 3 von 5 Fachfragen richtig beantwortet.

Ihre berufliche Erfahrung aus diesem Bereich kann für folgende Berufe wichtig sein: **Fachkraft - Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau**

Berufserfahrung: 0-6 Monate  
Ich habe Interesse, in diesem Bereich in Deutschland zu arbeiten: **Nein**  
Unternehmen 1:  
Größe des Unternehmens: 11-50 Mitarbeiter  
Position: Hilfskraft

**Speisen zubereiten**

- Fleisch zerlegen
- einfache Gerichte zubereiten
- Küche reinigen

Sie haben 0 von 3 Fachfragen richtig beantwortet.

Ihre berufliche Erfahrung aus diesem Bereich kann für folgende Berufe wichtig sein: **Assistent/in - Systemgastronomie, Fachkraft - Gastgewerbe, Koch/Köchin**

Berufserfahrung: 0-6 Monate  
Ich habe Interesse, in diesem Bereich in Deutschland zu arbeiten: **Nein**  
Unternehmen 1:  
Größe des Unternehmens: 11-50 Mitarbeiter  
Position: Hilfskraft



## Modul 1: „Praxis“

# Ergebnis: Tätigkeitsprofil, zweisprachig


check.work

IHK Industrie- und Handelskammern Bayern


Tätigkeitsprofil: Ihr Zertifikat

Ihr Ergebnis

Ihr Ergebnis zeigt auf einen Blick, in welchen Bereichen Sie schon berufliche Erfahrung gesammelt haben:



**Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus**



**Gäste bedienen, servieren**


- Gäste beraten (Speisen-, Getränkewahl)
- Speisen und Getränke servieren

Sie haben 3 von 5 Fachfragen richtig beantwortet.

Ihre berufliche Erfahrung aus diesem Bereich kann für folgende Berufe wichtig sein: **Fachkraft - Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau**

Berufserfahrung: 0-6 Monate  
Ich habe Interesse, in diesem Bereich in Deutschland zu arbeiten: **Nein**

Unternehmen 1:  
Größe des Unternehmens: 11-50 Mitarbeiter  
Position: **Hilfskraft**



**Speisen zubereiten**

- Fleisch zerlegen
- einfache Gerichte zubereiten
- Küche reinigen

Sie haben 3 von 3 Fachfragen richtig beantwortet.

Ihre berufliche Erfahrung aus diesem Bereich kann für folgende Berufe wichtig sein: **Assistent/in - Systemgastronomie, Fachkraft - Gastronomie, Koch/Köchin\***

Berufserfahrung: **2 Jahre**  
Ich habe Interesse, in diesem Bereich in Deutschland zu arbeiten: **Ja**

\*Zu diesem Beruf können Sie ihr Handlungswissen mit dem Test **MYSKILLS** überprüfen lassen.



## Speisen zubereiten

- Fleisch zerlegen
- einfache Gerichte zubereiten
- Küche reinigen

Sie haben 3 von 3 Fachfragen richtig beantwortet.

Ihre berufliche Erfahrung aus diesem Bereich kann für folgende Berufe wichtig sein: **Assistent/in - Systemgastronomie, Fachkraft - Gastronomie, Koch/Köchin\***

Berufserfahrung: **2 Jahre**

Ich habe Interesse, in diesem Bereich in Deutschland zu arbeiten: **Ja**

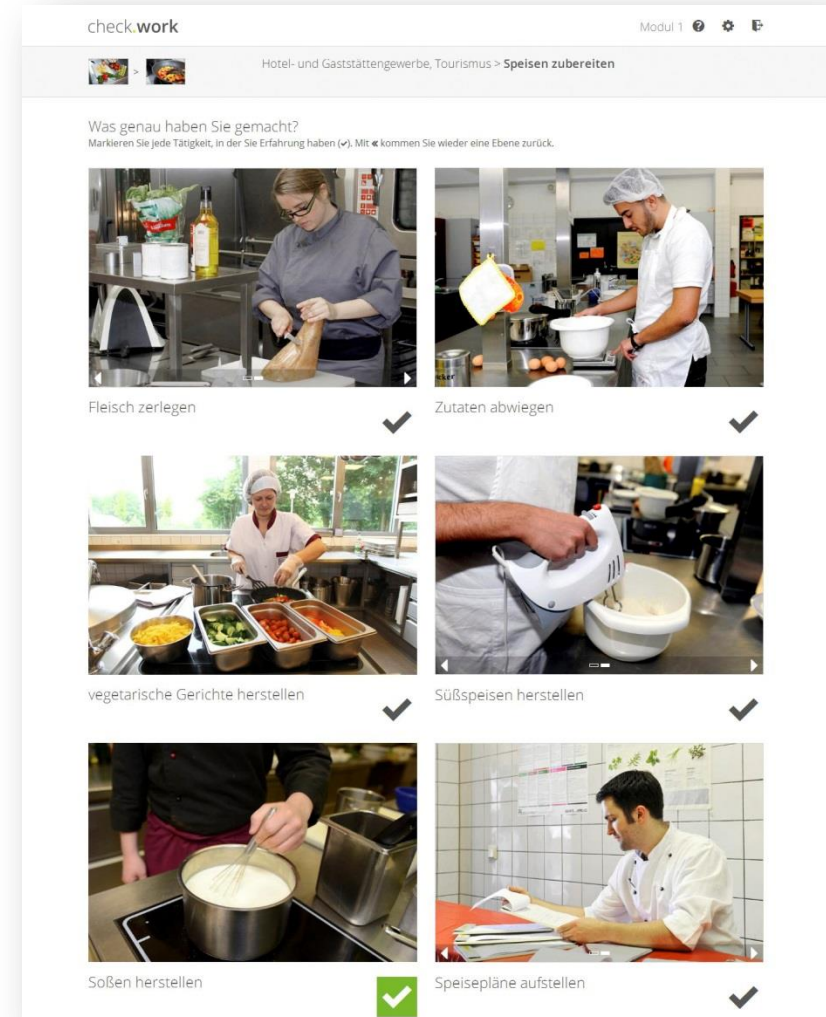
\*Zu diesem Beruf können Sie ihr Handlungswissen mit dem Test **MYSKILLS** überprüfen lassen.



## Modul 1: „Praxis“

# Die wichtigsten Fakten

- **Ziel:** systematische Darstellung beruflicher Erfahrungen
- **Zielgruppe:** Menschen mit beruflichen Erfahrungen ohne formalen Abschluss
- **Zeitpunkt:** sofort zu Beginn des Integrationsprozesses möglich
- **Bearbeitungsdauer:** ca. 30 - 60 Minuten
- **Sprachen:** Deutsch, Englisch, Französisch, (Hoch-)Arabisch, Farsi
- **Ergebnis:** individuelles, zweisprachiges Tätigkeitsprofil als PDF
- **IHK-geprüft:** von Berufsexperten geprüft, von starken Partnern unterstützt, sofort einsetzbar



## Modul 1: „Praxis“

# Besonderheiten und Vorteile

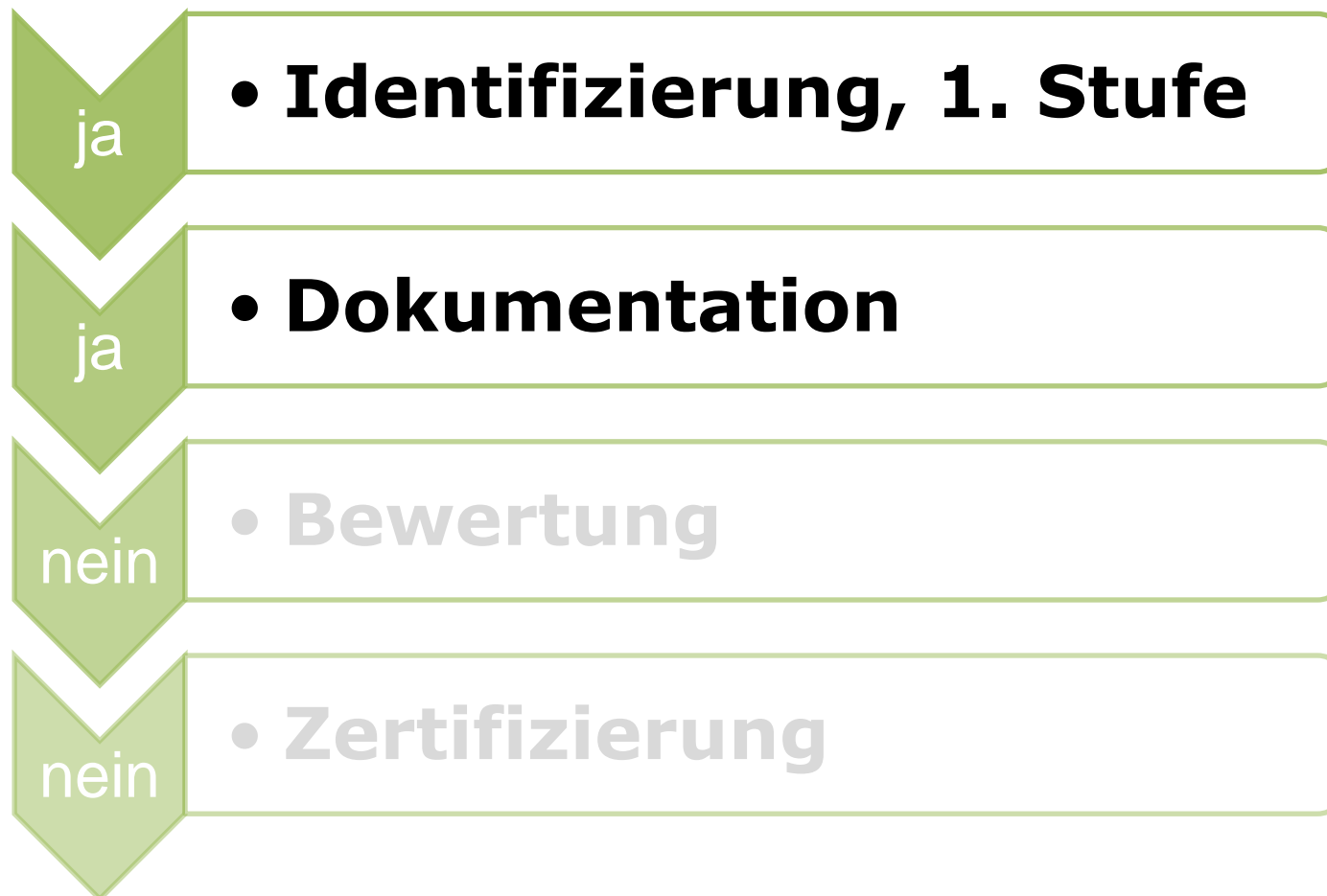
- **Zielgruppengerecht:** einfach zu bedienen, interkulturell verständlich und motivierend
- **Umfangreich:** berücksichtigt alle Berufsfelder mit 327 anerkannten Ausbildungsberufe
- **Flexibel:** früh einsetzbar, zeitsparend und mit kurzen Durchlaufzeiten
- **Unkompliziert:** keine formalen Voraussetzungen, flexible Nutzerzuteilung

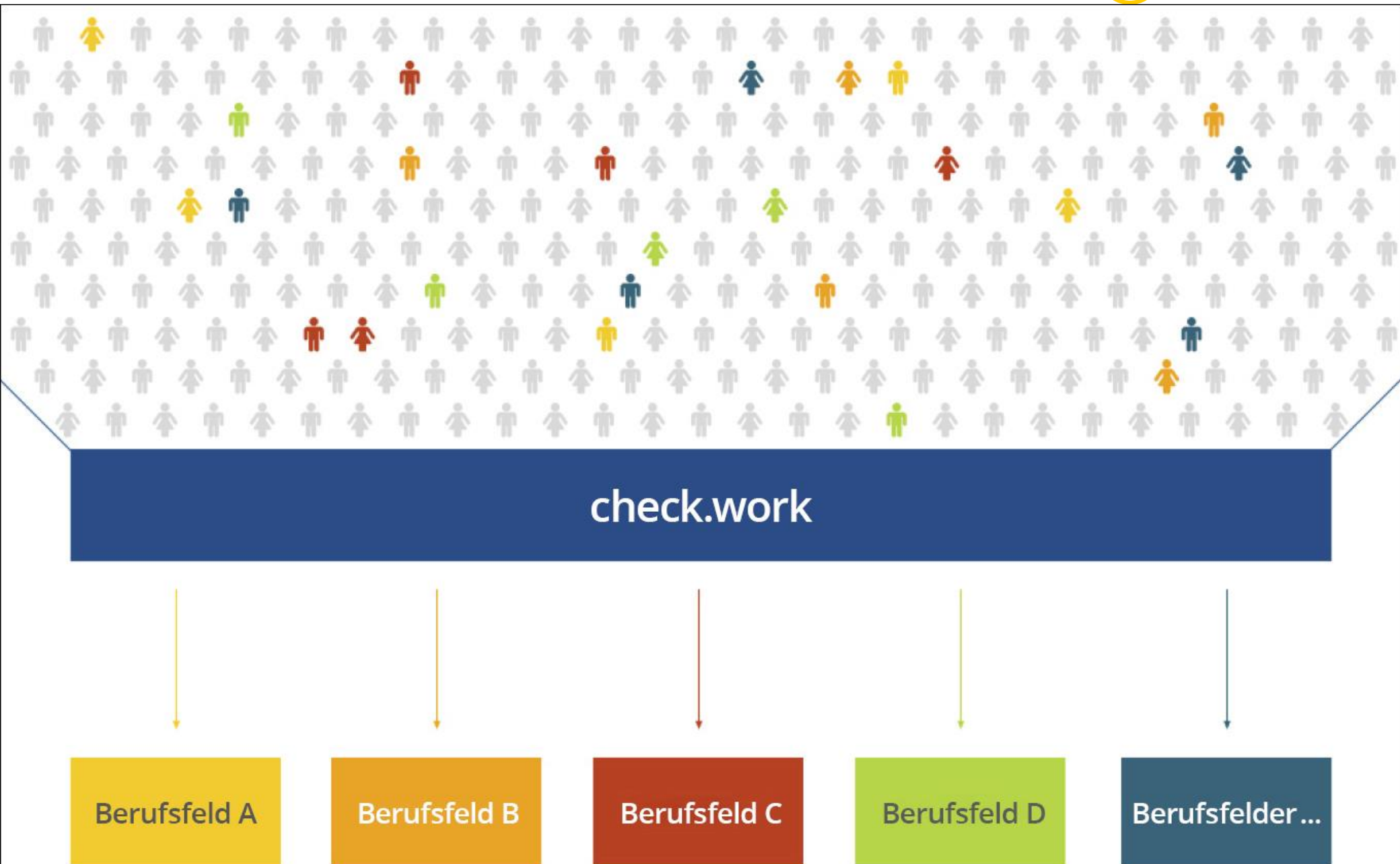




Modul 1: „Praxis“

## Einordnung im Rahmen der Validierung







Fragen zu check.work

**Haben Sie Fragen?**



check.work: Service und Ansprechpartner

# Sprechen Sie mit dem check.work-Team!

## **Meramo Verlag GmbH**

Gutenstetter Straße 8D

90449 Nürnberg

Telefon: 0911 937739-55

E-Mail: [support@meramo.de](mailto:support@meramo.de)

Internet: [www.meramo.de](http://www.meramo.de)

## **Helmut Stangl**

0911 937739-43, [h.stangl@meramo.de](mailto:h.stangl@meramo.de)

## **Kristina Ansorge (Projektleitung)**

0911 937739-22, [k.ansorge@meramo.de](mailto:k.ansorge@meramo.de)

