

ENDLICH LECKER ARBEITEN?

IHR NEUER JOB À LA CARTE
IN 10 KÖSTLICHEN GÄNGEN

www.meinberufsweg.de



Die Zutaten sichten
und sammeln

- Wo stehe ich?
- Was bringe ich mit?
- Was schmeckt mir wirklich?

1 2



Das Menü
zusammen-
stellen

- Was kann ich?
- Was fasziniert mich?
- Was will ich?
- Wofür stehe ich?

3 4 5



Kochen und
verkosten

- Wie sieht mein individueller Mix aus?
- Jobideen finden
- Jobideen prüfen

6 7 8



Essen und das Neue
feiern

- Los geht's!
- Netzwerken und bewerben
- Konkrete Jobideen umsetzen

9 10



Teil 1: Zutaten sichten und sammeln

1. Warum ist Ihnen erfülltes Arbeiten so wichtig?

2. Was müsste passieren, damit Sie nach dem Prozess zufrieden und kraftvoll Ihren weiteren beruflichen Weg in die Hand nehmen? Welches Ergebnis bräuchten Sie für sich, damit sich Ihre Investition in Ihr ureigenes Arbeitsmenü absolut gelohnt hat?

3. Wie war der Stellenwert von Arbeit in Ihrer Herkunftsfamilie? Wie hat die Arbeit Ihren Eltern und engen Bezugspersonen geschmeckt?

4. Welche Botschaften zur Wahl Ihres Berufs haben Sie empfangen und wie haben Sie sich dazu verhalten?

5. Welche Zutaten und Erinnerungen Ihres bisherigen Berufslebens waren eigentlich optimal und sind Ihnen gut bekommen?



6. Wie sähe aus Ihrer jetzigen Perspektive ein gelungenes Menü für Sie aus?

7. Gibt es besondere Gewürze und Extras, auf die Sie auf keinen Fall verzichten wollen (Arbeit an der frischen Luft, ein eigenes Büro, Ihr Hund, der dabei sein muss etc.)?

8. Wo sehen Sie sich im großen Spielfeld der Arbeitsrollen?

9. Wie darf Ihre Küche als Ihr Arbeitsumfeld gestaltet und ausgestattet sein, damit Sie darin zur Hochform auflaufen?

10. Und welche Seelen schlagen in Ihrer Brust? Welche verschiedenen Persönlichkeitsfacetten möchten Sie gerne zur vollen Blüte bringen?

► **Fortsetzung Teil 2: Das Menü zusammenstellen**