

**Srednje stručno obrazovanje:
put do uspjeha**



Srednje stručno obrazovanje: put do uspjeha



IMPRINT

Izdavač

Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sjedište Bonn i Eschborn, Savezna Republika Njemačka

Projekat „Stručno obrazovanje u BiH“

Splitska 7, 71 000 Sarajevo

Bosna i Hercegovina

T + 387 33 223 785

F + 387 33 200 494

I www.giz.de

Naslov publikacije

Srednje stručno obrazovanje: put do uspjeha

Dizajn

EKIPA d.o.o.

Fotografije

EKIPA d.o.o.


Fotografije korištene u publikaciji nisu pod zaštitom autorskih prava.

Mjesto i godina izdavanja

Sarajevo, april 2020.

Sadržaj ove publikacije isključiva je odgovornost GIZ-a.

U ime Ministarstva za ekonomsku saradnju i razvoj Savezne Republike Njemačke (BMZ) i Švicarske agencije za razvoj i saradnju SDC

The background of the page is a vibrant green color. It is decorated with several white gears of various sizes, some of which are partially overlapping. The gears are arranged in a way that suggests a mechanical or interconnected theme. In the center of the page, there is a white rectangular box with rounded corners, containing text in black and green. The text is centered within the box and is the primary focus of the page.

Koju srednju školu odabrati? Koji smjer upisati? Da li odabrati srednje stručno obrazovanje? Kakve su šanse za zaposlenje nakon završetka školovanja? Sa ovim i sličnim pitanjima suočavaju se brojni/e budući/e srednjoškolci/ke, ali i njihovi roditelji. Ovom brošurom želimo budućim srednjoškolcima/kama olakšati odabir srednje škole, a samim tim i odabir njihovog životnog poziva. Ujedno, ovom brošurom želimo ukazati na značaj i potencijal srednjeg stručnog obrazovanja, jer pruža brojne prilike za usvajanje znanja i praktičnih vještina koje su od ključnog značaja za uspješnu karijeru nakon školovanja.

U brošuri je predstavljeno 13 inspirativnih priča osoba koje su ostvarile uspjeh u sferi stručnog obrazovanja. Nadamo se da će njihove priče, iskustvo i savjeti postaći mlade ljude da odaberu srednje stručno obrazovanje.

Predstavljamo vam njihov put do uspjeha...

SADRŽAJ



**EMIR
PAŠALIĆ**
Bravar

9



**SENAD
ŠEHIĆ**
Frizer

11



**ĐURĐICA
CRNADAK**
*Kozmetička
tehničarka*

13



**MAJA
TALOVIĆ**
Maskerka

15



**NIHAD
MAMELEDŽIJA**
Kuvar

17



**VJEKOSLAV
"VJEKO"
KRAMER**
Kuvar

19



**JASMIN
AHMIĆ**
*Precizni
mehaničar*

21



**KRISTOF
LEKONT**
Pekar

23



**EDIN
HAJDEROVAC**
Stolar

25



**LAMIJA
SARAČEVIĆ**
Časovničarka

27



**ARMIN
JAŠARI**
Poslastičar

29



**NEĐO
TATIĆ**
Fotograf

31



**NENAD
ŠOBOTA**
Obučar

33



Bravar/ka

Bravar/ka obavlja različite radne operacije: zacrtava, reže (mašinski ili ručno), ravna, turpija, vari, montira sklopove, izrađuje dijelove metalnih konstrukcija, obrađuje limove, te izvodi razne montažne radove na građevinskim objektima. U završne proizvode koji nastaju bravarskim radom ubrajamo: ograde, metalne prozore i vrata, metalni namještaj i maloserijske metalne predmete.



Bravar/ka se školuje u trogodišnjoj srednjoj stručnoj školi. Nakon trogodišnje škole bravar/ka se može nastaviti školovati za mašinskog/u tehničara/ku.



Nakon položenog završnog ispita bravar/ka se može zaposliti u metalnoj industriji, građevinarstvu i zanatskim radionicama.



Mašinbravar/ka, tokar/ka, alatničar/ka, mašinski/a tehničar/ka, limar/ka i zavarivač/ica.

Emir Pašalić

”Kultura rada i ophođenje prema radu su osnova. Volim da radim. Rad je stvorio čovjeka.”

Emir Pašalić, najpoznatiji banjalučki bravar, primjer je da trud, znanje i upornost uvijek daju rezultate, uprkos svim preprekama i teškim životnim okolnostima. Gubitak roditelja, skroman život i odrastanje uz baku domaćicu i djeda kočijaša, obilježile su Emirovo djetinjstvo i mladost. Presudan trenutak u njegovom životu bio je kada je odlučio da napusti Gimnaziju u Banjaluci zbog negativne ocjene iz maternjeg jezika. Sa svega 13 godina odlučio je da želi postati bravar i samoinicijativno je otišao u jedno od najuspješnijih banjalučkih preduzeća u potrazi za izučavanjem zanata. Tada je prvi put ušao u radionicu i susreo se sa alatom, iako ga je od djetinjstva zanimalo bravarski zanat. Pune tri godine Emir je izučavao zanat i učio od majstora koji su na njega nesebično prenosili svoje znanje. Nakon toga Emir Pašalić se zaposlio u Fabrici kožne galanterije "Jadranka", gdje je proveo narednih 18 mjeseci.

Kasnije je Emir postao osnivač pogona za plastiku, poslovođa za plastiku u "Obnovi" i predsjednik Upravnog odbora navedenog preduzeća. U "Obnovi" je radio dvije godine, nakon čega je 02.08.1965. godine otvorio sopstvenu malu bravarsku radnju. Godinu dana je radio u sopstvenoj radionici, nakon čega je otišao



u Njemačku, gdje je radeći različite poslove dobio priliku da počne raditi kao bravar. Tokom 18 mjeseci rada u Njemačkoj, stekao je nova znanja i radio je na novim i modernim mašinama, koje su još bile nepoznanica u Banjaluci. Po povratku u Banjaluku suočio se sa nedostatkom sirovina, ali je primijenio novostečeno znanje i iskustvo, te počeo izrađivati ključeve u svojoj bravarskoj radnji. Svi su počeli pričati o Pašaliću i njegovom umijeću. U svojoj dugogodišnjoj karijeri Emir nije imao neriješen zadatak. Emir Pašalić ističe da je bravarski zanat veoma složen i širok pojam, te da obuhvata djelatnosti od modelarskog bravarskog zanata, preko uslužne djelatnosti do finog preciznog bravarskog zanata. Pašalić savjetuje mladima da se odluče za bravarski zanat, jer je primjenjiv u domaćinstvu, na ulici, u fabrici, na kopnu, na moru, pod vodom, u avio-tehnici i pod zemljom. Takođe, savjetuje mladim ljudima da trebaju voljeti zanat, a ne novac koji će doći kroz zanat. Emirova tri sina i unuk krenuli su njegovim stopama, te rade zajedno sa Emirom kao bravari. Iako je 80-godišnjak u penziji, Emir i dalje neumorno radi.



Frizer/ka

Frizer/ka pregleda vlasište, pere, njeguje, šiša, oblikuje, farba i nijansira kosu, stilizuje frizuru i kreira svečane frizure. Muškarcima frizer/ka pored pranja i šišanja kose, njeguje lice, te skraćuje i oblikuje bradu i brkove.



Frizer/ka se školuje u trogodišnjoj srednjoj stručnoj školi.



Nakon završene srednje škole, frizer/ka treba steći određeno radno iskustvo, kako bi mogao/la napredovati u karijeri, odnosno polagati majstorski ispit.



Kozmetičar/ka, maniker/ka, šminker/ka i pediker/ka.

Senad Šehić

” Jedino znanje niko ne može oduzeti, to je najvrijedniji kapital koji neko može posjedovati. ”

Senad Šehić, jedan od najpoznatijih i najuspješnijih sarajevskih frizera, bavi se frizerskim poslom preko 30 godina. Na inicijativu svojih roditelja Senad je prvobitno upisao Treću gimnaziju u Sarajevu, međutim nakon završenog prvog razreda sa ne baš zadovoljavajućim uspjehom, saopštio je roditeljima svoju odluku da ne želi nastaviti započeto školovanje, te da se želi školovati za frizera. Njegov učitelj bio je vrhunski frizer Kirilo (Ćiro) koji mu je nesebično prenio svoje znanje i vještine. Senad je danas vlasnik lanca frizerskih salona "Image" u Sarajevu.

Senad Šehić ističe da je praktična nastava izuzetno važna, te da je njegova misija da prenosi svoje znanje na mlađe, što potvrđuje činjenica da je kroz njegov salon prošlo preko 300 učenika/ca koji/e su imali/e priliku da uče od njega i steknu znanje zahvaljujući kojem su danas mnogi/e od nekadašnjih učenika/ca veoma uspješni/e frizeri/ke. Ni nakon 30 godina uspješnog rada, Senad nije prestao ulagati u znanje, a otišao je i korak dalje odlučivši dugogodišnje iskustvo i znanje staviti na raspolaganje frizerima/kama koji/e imaju želju biti najbolji/e u svom poslu. Ostvario je svoj san krajem 2017. godine kada je osnovao Privatnu ustanovu za obrazovanje odraslih "Senad Hair Academy."



Senad smatra da je jedno od najvažnijih dostignuća biti u poziciji prenositi znanje i dati nekom priliku da od tog znanja živi dostojanstveno. Senad Šehić iza sebe ima učešće na brojnim takmičenjima, kao i iskustvo u organizovanju nekoliko važnih manifestacija vezanih za svijet frizerstva, mode i ljepote pod nazivom "Theater Hair Show."

Senad Šehić savjetuje mladim ljudima da je znanje najvažniji i najvrijedniji kapital, te da se trebaju boriti da jednog dana oni budu u prilici da prenose znanje. Ujedno, poručuje mladim ljudima da se proces učenja i usavršavanja nikad ne završava jer uvijek postoji neko od koga i dalje možemo nešto naučiti.

Senadova najveća motivacija su kćerka Sarah i sin Benjamin koji je krenuo očevim stopama. Iako je Benjamin bio odličan učenik i ponos generacije, Senad je poučen vlastitim iskustvom, pomogao sinu da razvija svoje vještine u frizerskom zanatu umjesto da ga podstiče da se obrazuje u nekom drugom pravcu, te je danas Benjamin mladi frizer koji svojim talentom i umijećem pokazuje da je srednje stručno obrazovanje u njegovom slučaju bilo pravi odabir.

Kozmetički/a tehničar/ka

Kozmetički/a tehničar/ka vrši različite kozmetičke tretmane kako lica, tako i tijela, izvodi masažu, te vrši šminkanje. Ujedno, kozmetički/a tehničar/ka njeguje kožu lica i tijela klijenata/ica, ispravlja nesavršenosti lica i tijela koje nisu u domenu medicine. Od velike važnosti je da kozmetičar/ka dobro poznaje osnove kako dermatologije, tako i anatomije.



Kozmetički/a tehničar/ka se školuju po četverogodišnjem srednjoškolskom programu.



Kozmetički/a tehničar/ka u većini slučajeva radi u kozmetičkom salonu.



Maniker/ka, pediker/ka, šminker/ka.



Đurđica Crnadak

”Ovaj posao je fizički i psihički zahtjevan, te iziskuje dosta odgovornosti i profesionalizma, ali je velika satisfakcija kada možete vidjeti rezultate svoga rada i svakodnevno ispoljavati svoju kreativnost.”

Iako je u osnovnoj školi postizala odlične rezultate i bila *vukovac*, Đurđica Crnadak se nije odlučila da upiše gimnaziju, bez obzira što se to od nje na neki način očekivalo. Kao većina njenih prijatelja i prijateljica odlučila je da upiše Elektrotehničku školu u Banjaluci (smjer tehničar elektroenergetike). Po završetku školovanja Đurđica je otišla u Švicarsku na privremeni rad. Po povratku u Banjaluku pet godina radila je u očevoj firmi. Za to vrijeme odlučila je da ne želi upisati fakultet, nego da se želi posvetiti preduzetništvu i izgraditi sopstveni posao. Đurđicu su oduvijek zanimale kozmetika i uljepšavanje, te se mnoga njena sjećanja iz djetinjstva odnose na odlaske njene majke u kozmetički salon kod čuvene banjalučke kozmetičarke Nene. Upravo su redovni odlasci u kozmetički salon inspirisali Đurđicu da se dodatno zainteresuje za zanimanje kozmetičarke. Đurđica je znala da želi otvoriti kozmetički salon, ali isto tako je znala da želi što više naučiti o ovom zanimanju i prekvalifikovati se, prije nego otvori kozmetički salon i posveti se u potpunosti ovom poslu. Odlazila je u Beograd na edukaciju, te se nakon uspješno završene edukacije, prekvalifikovala u kozmetičku tehničarku.

U Banjaluci je 1999. godine otvorila kozmetički salon "Nevena" koji je nazvala po svojoj kćerki. Tokom proteklih 20 godina salon "Nevena" je postao jedan od najpoznatijih i najuspješnijih kozmetičkih salona u Banjaluci.

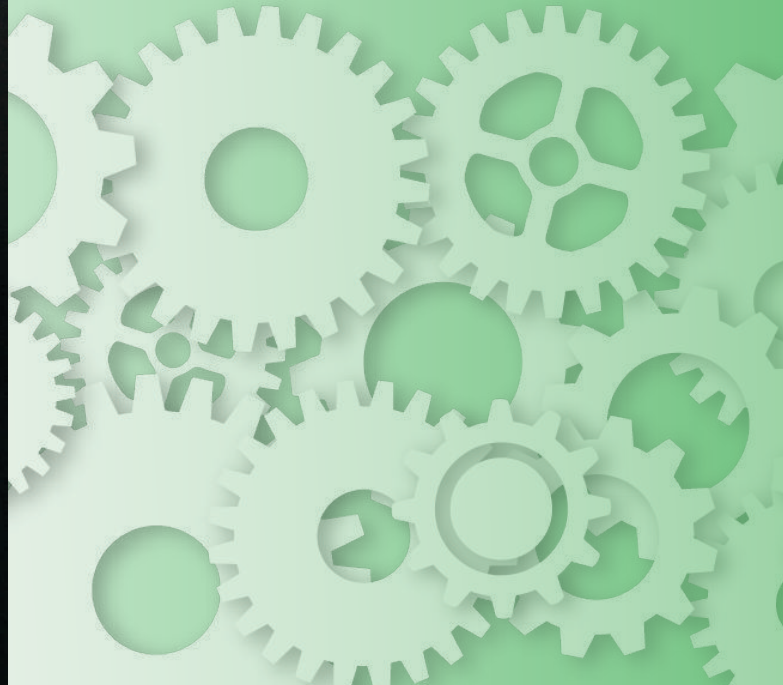
Đurđica Crnadak ističe da je posao kozmetičarke zanimljiv, dinamičan i kreativan, te da nijedan dan na poslu nije isti. Đurđica savjetuje mladim ljudima da, ako su kreativni i skloni umjetnosti, odaberu zanimanje kozmetičar/ka, jer će u ovom dinamičnom zanimanju pronaći sebe. Smatra da dolazi vrijeme u kojem će zanatski poslovi biti više cijenjeni i bolje plaćeni nego ostali poslovi, te zbog toga Đurđica preporučuje mladima da se odluče za srednje stručno obrazovanje.

Đurđica Crnadak i dan danas mnogo vremena posvećuje edukaciji i usavršavanju. Inspiraciju i kreativnost crpi iz brojnih putovanja, ali i iz učešća na regionalnim i svjetskim sajmovima ljepote. Već 15 godina Đurđica i salon "Nevena" učestvuju na prestižnom italijanskom sajmu "BolognaFiere" koji se održava u Bolonji (Italija).





” Svaki problem sa kojim se susretnem ne vidim kao problem već se trudim da tražim rješenje. Dosta ljudi pokleknje pred izazovima jer samo vide probleme, moj um je drugačije postavljen i vidi rješenja.”



Maja Talović



Maja Talović se za profesiju šminkerke i scenske/pozorišne/televizijske maskerke odlučila sasvim slučajno, iako je cijelo djetinjstvo pokazivala sklonost ka umjetnosti, crtanju i kreativnosti. Nakon što je upisala menadžment na Ekonomskom fakultetu, koji se činio kao prirodni slijed poslije završene srednje škole, shvatila je da sebe ipak ne vidi u toj branši. U to vrijeme Maja je volontirala na modnoj manifestaciji Sarajevo Fashion Week i imala je priliku vidjeti kako rade šminkeri/ke i upoznati se sa svim čarima te profesije. Tada je došla na ideju da promjeni profesiju, te je otišla u Beograd na edukaciju. Danas Maja iza sebe ima 17 godina radnog iskustva kako na televiziji i filmu, tako i u oblasti mode (rad na modnim kampanjama i modnim editorijalima). Maja Talović trenutno je dio kolektiva Pozorišta mladih u Sarajevu, što joj predstavlja posebnu čast i zadovoljstvo, jer zajedno sa svojim kolegama i kolegicama uljepšava svakodnevicu najmlađoj pozorišnoj publici. Majini radni dani su jako uzbudljivi, razlikuju se od projekta do projekta i teško ih je opisati riječima.

Posebnu pažnju Maja pridaje edukaciji i nikada ne prestaje da usvaja nova znanja i vještine, jer svaka edukacija sa sobom donese i nešto novo, odnosno odredi kojoj sferi make up-a će se Maja u bliskoj budućnosti posvetiti. Maja posebno ističe da jako cijeni ljude koji su svoje vizije stavili ispred sebe, te imali hrabrosti da svoja zanimanja dovedu do savršenstva i samim tim ostvare svoje snove i budu primjer drugima da je sve moguće uz usavršavanje, posvećenost, naporan rad, trud i zalaganje. Maja Talović poručuje mladima da ukoliko se odluče za ovu profesiju, onda će odabrati najljepše zanimanje, jer je u pitanju zanimanje u kojem su svakodnevno u mogućnosti uljepšati nekome dan. Takođe, savjetuje mladima da se što više upoznaju sa sredinom oko sebe, da shvate kojom vještinom najbolje vladaju i u kojoj oblasti bi oni mogli dati svoj doprinos društvu. Za svoj rad Maja Talović dobila je značajne nagrade: 2006. godine nagradu Sarajevo Fashion Week-a za najtalentovaniju mladu šminkerku i 2017. godine nagradu Sarajevo Fashion Film Festivala za najbolju šminkerku.



Kuvar/ica

U zaduženja kuvara/ice ubrajamo: skladištenje i čuvanje namirnica, izbor i pripremu namirnica (kuhanje, pečenje, pirjanje i drugo), određivanje tehnologije pripremanja hrane i pripremu jela. Kuvar/ica sastavlja jelovnik za ugostiteljske objekte, rukuje kuhinjskim mašinama, alatima i posuđem za različite namjene. Važna osobina kuvara/ice je spretnost i kreativnost u pripremanju i dekorisanju jela.



Za zanimanje kuvar/ica školovanje se odvija se po trogodišnjem školskom programu.



Kuvari/ce mogu se zaposliti u ugostiteljskim objektima, kuhinjama različitih institucija, ali mogu otvoriti i vlastiti restoran.



Pekar/ka, mesar/ka, poslastičar/ka, ugostiteljsko-kulinarski tehničar/ka.

Nihad Mameledžija

”Kulinarstvo nekada zna biti težak i zahtjevan posao, ono je profesija koja se mora voljeti. Bez ljubavi, strasti i pozitivne energije ne može se napraviti dobro jelo.”

Nihad Mameledžija je jedan od najpriznatijih kuvara u Bosni i Hercegovini, TV lice popularnih kulinarskih emisija i autor knjiga iz oblasti gastronomije. Međutim, kulinarstvo nije bilo prvi izbor Nihada Mameledžije. Prvenstveno jer zanimanje kuvara nije bilo popularno u vrijeme kada je upisivao srednju školu. Zanimanje kuvara odabrao je tek nekoliko godina nakon što je završio srednju školu i u međuvremenu se bavio drugim poslovima u kojima nije uspio pronaći sebe. Nakon mnogo razmišljanja i traženja pravog zanimanja, susret sa mediteranskom kuhinjom u Istri, je probudio Nihadova sjećanja na trenutke kuhanja sa majkom i prve kulinarske časova u osnovnoj školi na predmetu domaćinstvo. Međutim, boravak u Italiji bio je presudan za Nihadov izbor zanimanja. U Italiji se zaposlio u lancu restorana "Mamma mia" gdje je napravio prve profesionalne korake u kuhinji, krenuvši od pranja posuđa, nabavke namirnica do pravljenja pize. Nakon života i rada u Italiji Nihad se vratio u Sarajevo i završio Srednju ugostiteljsko-turističku školu, nakon čega je otvorio svoju pizzeriju "Mamma mia" sa kojom je postigao uspjeh.



Nihad je ujedno jedan od osnivača "Udruženja kuhara u Bosni i Hercegovini", gdje su se okupili/e kako mladi kuvari/ce i tako i uspješni kuvari/ce. Nakon pizzerije "Mamma mia", Nihad je otvorio i pizzeriju "Fratelli", a poslije i italijanski restoran "il Padrino". Prvu priliku na poziciji Executive Chef-a dobio je u restoranu "Fellini" gdje je radio nekoliko godina, nakon čega je postao glavni kuvar u rezidenciji italijanskog ambasadora u Bosni i Hercegovini, gdje je radio skoro čitavu deceniju. Radio je kao chef u brojnim luksuznim hotelima kao što su "Marriott" u Mostaru i "Swissôtel" u Sarajevu. Kao poruku i savjet mladim ljudima, Nihad navodi da predrasude da su zanatske ili stručne škole za slabije učenike/ce zaista nemaju osnova, jer su zanati kreativna zanimanja koja posao mogu dovesti do umjetničkih djela, bez obzira o kojem stručnom zanimanju se radi.

Nihad Mameledžija poznat je široj javnosti po brojnim popularnim kulinarskim televizijskim emisijama. Učestvovao je na brojnim kulinarskim takmičenjima i gastronomskim festivalima, te napisao nekoliko knjiga iz oblasti kulinarstva, među kojima se posebno ističe "Moj kuhar."



**” Onako ti je kako si sam/a napraviš da ti bude.
Nema prebacivanja odgovornosti na druge.
Sam/a si zaslužan/a i sam/a si kriv/a za
stvari koje ti se dešavaju. Potrebno je
samo malo ljubavi, mašte, volje i svako
od nas može biti majstor/ica kulinarstva.”**



Vjekoslav "Vjeko" Kramer



Vjekoslav "Vjeko" Kramer rođen je u Travniku, ali je osnovnu i srednju školu završio u Osijeku (Hrvatska). Zanimanje za kulinarnost Vjeko je pokazivao od malih nogu, pa je njegovim roditeljima i njemu samom ugostiteljska škola bila logičan odabir. Bake su htjele da Vjeko upiše gimnaziju, ali su naravno podržale njegovu želju da postane kuvar. Da nije kuvar, Vjeko bi bio pekar ili bi odabrao neko zanimanje vezano za užu granu proizvodnje hrane, npr. bio bi prehrambeni tehnolog. Kao značajno životno iskustvo Vjeko navodi učestvovanje u emisiji "Tražimo hrvatskog Golog kuhara" i ističe da mu je Oliver Mlakar u suvoditeljskoj ulozi mnogo pomogao, te da je zahvaljujući njegovom profesionalizmu i iskustvu, zaboravio na tremu i strah od kamera. Vjeko Kramer široj javnosti poznat je ne samo kao majstor kulinarnosti, nego kao i voditelj emisija "Lonci i poklopci", "Domaće je domaće" i "Moja draga je chef". Nakon 14 godina snimanja emisije "Lonci i poklopci" koja je emitovana svake nedjelje u godini (oko 700 snimljenih emisija) Vjekini recepti su postali dio nedjeljne svakodnevice ljudi širom Bosne i Hercegovine.

Trenutno Vjeko priprema novi televizijski projekat koji je inspirisan uzrečicom koju je njegova baka često govorila prije ručka.

Rad s mladim ljudima i prenošenje znanja na druge ljude je ono što Vjeku posebno inspiriše. Smatra da sami recepti nisu toliko bitni kada radite s mladima, već je važnije da ste iskreni/e i da pričate s njima, te da im uz recepte prenesete vaša iskustva, odnosno neku nit po kojoj će ih zaintrigirati određeni recept i kulinarnost. Što se tiče izbora srednjeg stručnog obrazovanja, Vjeko savjetuje da treba puno raditi sa roditeljima i naravno sa djecom, odnosno da je važno da im se objasni da mladi treba da istražuju svoje interese, sposobnosti, talente, mogućnosti i da na osnovu toga prave planove za odabir budućeg zanimanja.

Kao dugoročne profesionalne planove Vjeko navodi da je počeo maštati o farmi pilića iz slobodnog uzgoja, proizvodnji jaja, uzgoju patki i guski, ali narednih desetak godina planira ostati na malim ekranima, te će nastaviti da nas inspiriše svojim inovativnim receptima i nepresušnom pozitivnom energijom.



Precizni/a mehaničar/ka

Precizni/a mehaničar/ka popravlja složene tehničke uređaje kao što su medicinski, industrijski, optički i drugi precizni instrumenti. Pored popravke preciznih uređaja, precizni/a mehaničar/ka učestvuje i u proizvodnji preciznih uređaja.



Školovanje za zanimanje precizni mehaničar se odvija u trogodišnjoj stručnoj školi.



Nakon školovanja je važno da se precizni/a mehaničar/ka neprestano usavršava i prati sve promjene u proizvodnji preciznih uređaja. Najčešće rade u trgovinama ili specijalizovanim servisnim radionicama.



Elektromehaničar/ka, instrumentalni/e optičari/ke, mehaničari/ke za baždarenje mjernih instrumenata, mehaničari/ke uređaja za mjerenje i termoregulaciju.

Jasmin Ahmić

” Ne postoji niko s kim bih se zamjenio za život. U mom poslu sve me ispunjava i jedva čekam novo jutro kako bih započeo novi radni dan.”

Zanimanja CNC operatera/programera su neka od najtraženijih zanimanja današnjice. Jasmin Ahmić svoju prvu CNC mašinu proizveo je prije 13 godina. Tada nije ni slutio da će se njegove mašine izvoziti u zemlje širom svijeta, niti da će od proizvodnje mašina u garaži porodične kuće dospjeti do velikog pogona. Nakon završenog zanata Jasmin je radio nekoliko godina u preduzeću "Zrak" u Sarajevu. Ljubav prema muzici ga je odvela na koncert Pink Floyda u Londonu o čemu je dugo maštao. Činjenica da je otišao na koncert koji je dugo želio i planirao dovela ga je do spoznaje da se snovi ostvaruju i da treba nešto promijeniti u svom životu. Donio je odluku da se neće vratiti u preduzeće u kojem je do tada radio, nego će pokrenuti sopstveni posao. Uz mnogo rada, truda i upornosti Jasmin je osnovao firmu "Dizart" koja već godinama unazad niže uspjehe kako na domaćem, tako i na inostranom tržištu. Jasmin i njegova kompanija među prvima su počeli proizvoditi CNC mašine u Bosni i Hercegovini. Jasmin ne samo da obožava svoj posao nego ga posebno usrećuje činjenica da ima mogućnost da stvara nešto



novi i drugačije. Za njega je svaka nova mašina novi izazov. Danas se u Jasminovoj firmi proizvode ne samo CNC mašine, nego i laseri, 3D printeri, a radi se i na projektu izrade robota. Tržište u Bosni i Hercegovini je malo, tako da se kompanija većinom fokusirala na izvoz mašina u države iz regiona, države članice EU, Australiju i Ameriku.

Jasmin je završio Školu metalskih zanimanja u Sarajevu (smjer precizni mehaničar). Jasminovo srednjoškolsko obrazovanje vršilo se na principu 7 dana teorije u školi i 15 dana prakse u nekom preduzeću. Jasmin smatra da je upravo praksa imala značajnu ulogu u njegovom osposobljavanju. Jasmin Ahmić poručuje mladim ljudima da ne postoji kraj edukaciji i da ako postoji realan cilj on može da se i ostvari. Takođe, Jasmin savjetuje mladim ljudima da je najvažnije da vjeruju u sebe. Jasmin Ahmić je u saradnji sa Općinom Novi Grad (Sarajevo) 2018. godine registrovao Centar za edukaciju "Dizart" u kojem se vrši obuka za rad na CNC mašinama, a polaznici/e su nezaposlene osobe.



Pekar/ka

Pekar/ka priprema od brašna hljeb, pite i razne vrste pekarskih proizvoda. Zadatak pekara/ke je da pripremi smjesu za hljeb ili peciva, da ručno ili mašinski mijesi tijesto, oblikuje tijesto, nadzire proces dizanja tijesta prije i za vrijeme pečenja, podešava temperaturu tokom pečenja, vadi ispečene pekarske proizvode specijalnim pekarskim lopatama, te da nakon toga ispečene proizvode stavi u odgovarajuće prodajne vitrine ili korpe za prevoz do prodajnog prostora.



Školovanje za zanimanje pekar/ka traje tri godine.



Pekar/ka radi kako u malim pekarama, tako i u pogonima za industrijsku proizvodnju hljeba i peciva.



Poslastičar/ka, kuhar/ica, konditor/ka.

Kristof Lekont

”Potrebno je uvijek ići dalje i vjerovati u bolju budućnost.”

Kristofa Lekonta, magistra ekonomije i dugogodišnjeg zaposlenika međunarodnih organizacija, posao je doveo u Banjaluku, međutim ljubav ga je podstakla da ostane i da Banjaluka postane njegov novi dom. Uslijed promjene mjesta boravka došlo je i do promjene profesije. Kristof je oduvijek radio intelektualne poslove, ali je osjećao da želi promjenu, odnosno da počne da živi od rada svojih ruku. Rad u međunarodnim organizacijama i prisustvo u izbjegličkim kampovima su ga podstakli da uvidi važnost hljeba i pekarstva, jer se hljeb jede svaki dan i temelj je svega.

Nakon što je uspješno napravio svoj prvi francuski baget, počeo je da razmišlja da se bavi pekarstvom. Odlučio je da zajedno sa suprugom Slađanom otvori (francusku) pekaru u Banjaluci. Njegov cilj bio je da počne proizvoditi kvalitetan, svjež hljeb, bez aditiva i bez zamrzavanja. Prije nego je otvorio pekaru i postao pekar vratio se u Francusku kako bi se školovao za pekara i stekao nacionalnu diplomu za pekarstvo i slastičarstvo. Nakon sticanja diplome otvorio je prvu francusku pekaru u Banjaluci "La Boulangerie Française", koja je donijela dašak svježine na banjalučku pekarsku i gastro scenu.



Najdraži dio njegovog posla mu je trenutak kada vidi hljeb koji je sam napravio kako izlazi iz peći. Kristof ističe da je za dobar i ukusan hljeb potrebno samo brašno, voda, so i kvasac, ali i puno znanja i vještine. Posebno naglašava da se proizvodnja hljeba sa vlastitim kvascem smatra najvažnijim postignućem u francuskom pekarstvu. Svojim radom Kristof želi poručiti da je važna kvaliteta hrane i šta jedemo, te da se svako od nas treba informisati šta jede. On ne radi sa aditivima, jer ukoliko se radi sa aditivima tijesto "ne diše."

Velika želja mu je prenositi znanje na mlade generacije, jer je danas teško pronaći obučene radnike/ce. Mladom pekaru ili mladoj pekarki bi preporučio da što više putuje kako bi naučio/la što više različitih tehnika, ali i imao/la priliku da uči od što većeg broja pekara/ki.

Kristofa posebno inspirišu ljudi u Bosni i Hercegovini koji prave lepinje, ali i poznati francuski poslastičari. Razmišljao je da otvori francusku poslastičarnicu, gdje bi se mogli naći kolači i poslastice koje su napravljene isključivo sa maslacem.



Stolar/ka

Stolar/ka pomoću alata i mašina za obradu drveta, izrađuje, ukrašava i popravlja drveni namještaj, burad, bačve, drvene točkove, drvene predmete, modele, kalupe i brojne druge predmete koji su napravljeni od drveta. Stolar/ka proizvodi namještaj, kao i građevinsku stolariju.



Za stolarsko zanimanje učenike/ce osposobljavaju srednje stručne škole po trogodišnjem programu. Nakon trogodišnje prakse u struci, stolar/ka može polagati majstorski ispit.



Stolar/ka radi u fabričkim i zanatskim radionicama, dok građevinski/a stolar/ka radi i na građevinama dok ugrađuje stolariju.



Izrađivači/ce čamaca, ortopedski/a stolar/ka, tesar/ka, drvotokar/ka.

Edin Hajderovac

” Prostora za napredovanje u stolarstvu ima uvijek, samo treba imati jaku volju. ”



Edin Hajderovac nije morao mnogo razmišljati kada je odlučio da želi biti stolar, s obzirom na to da se ljubav prema stolarstvu kao profesiji u njegovoj porodici prenosi s koljena na koljeno već više od 60 godina. Edin Hajderovac školovao se u Zavidovićima, koji se još nazivaju i "grad drveta", tako da prilika za praksu i usavršavanje tokom njegovog školovanja nije nedostajalo. Velikim dijelom praktična nastava tokom Edinovog školovanja odvijala se u pogonima "Krivaje." U svojoj stolarskoj karijeri Edin Hajderovac postigao je brojne uspjehe i završio mnogo značajnih projekata. Posebno se ističe Cvijet Srebrenice kojeg je izradio od drveta, kao i neke od džamija koje je radio širom BiH, pa čak i neki detalji za džamije i crkve širom Evrope. Ipak, Edinovo najveće postignuće i njegov životni projekat na kojem je radio zajedno sa ocem Salimom jeste stolica za papu Franju, napravljena 2015. godine prilikom njegove posjete Bosni i Hercegovini. Na ideju da naprave stolicu za papu je došao Edinov otac Salim. Nakon određene procedure dobili su priliku da realizuju svoju ideju. Stolica je izrađena od stabla oraha, a nalazi

se u Katedrali Srca Isusova u Sarajevu. Edin se danas bavi izradom rezbarenog namještaja od punog drveta i radi unikatne komade po narudžbi, kao i razne vjerske suvenire. Kada je prije nekoliko godina postao otac, htio je da za njegovog sina igračke budu poučne, ali naravno i sigurne. Tada se rodila ideja da počne praviti didaktičke igračke za djecu, bojene eko bojama i uljem. Danas Edin sarađuje sa brojnim vrtićima i igraonicama širom Bosne i Hercegovine. Pored toga, bavi se i projektovanjem u AutoCAD-u.

Edin Hajderovac ističe da je danas stolarstvo nepravедno i neopravđano u drugom planu, te ohrabruje sve mlade ljude da se odluče za stolarstvo, prvenstveno zbog toga što je pogodno zanimanje za ispoljavanje kreativnosti i originalnosti, ali i zbog toga što su danas stolari/ke svrstani u deficitarno zanimanje, pa su samim tim prilike za zaposlenje velike.

Edinova najveća satisfakcija u poslu su reakcije i oduševljenje kupaca kada vide komad namještaja, koji je on danima i noćima dizajnirao i rezbario.



Časovničar/ka

Časovničar/ka izrađuje, održava i popravlja satove i/ili satne mehanizme, kao i časovnike u uslužnim djelatnostima i industriji. U svom radu časovničari/ke se služe različitim alatima (odvijačima, pincetama, kliještima za sječenje, čekićem, turpijom, pilom za metal, četkama za čišćenje), kao i specijalnim časovničarskim alatom.



Časovničar/ka se osposobljava u trogodišnjim srednjim stručnim školama.



Nakon završetka školovanja, časovničari/ke rade kao pomoćnici/e u trajanju od tri godine, nakon čega mogu polagati majstorski ispit, koji im omogućava da otvore vlastitu zanatsku radnju i dalje napreduju u svojoj profesiji.



Zlatar/ka, tehničar/ka za naočalnu optiku, precizni/a mehaničar/ka.

Lamija Saračević

”Da bi osoba bila stručna u svom poslu mora prvenstveno da ga voli i uživa u onome što radi te da se trudi da bude najbolja u tome.”

Lamija Saračević, rođena je u Jajcu, ali je 1996. godine zajedno sa porodicom preselila u Sarajevo, te je jedno vrijeme živjela i u Norveškoj. Lamija pripada trećoj generaciji časovničara/ki u svojoj porodici i ponosna je na to. Ljubav prema poslu naslijedila je od oca i djeda, koji su se također bavili ovim zanatom. Lamijin deda Ahmet je davne 1947. godine otvorio časovničarsku radnju u Jajcu. Lamija je oduvijek znala da će se baviti ovim poslom, iako niko nije direktno uticao na njenu odluku. Veći dio slobodnog vremena u djetinjstvu i ranoj mladosti Lamija je provodila u očevoj radnji, posmatrajući ga kako popravlja razne satove. Nastavnici/e u osnovnoj školi su pokušali odgovoriti Lamiju od upisa zanata, međutim ona nije dopustila da iko utiče na njenu odluku i smatra da nije pogriješila. Lamija Saračević završila je Srednju školu metalških zanimanja u Sarajevu, smjer časovničar/ka, te je bila jedina djevojka u svom razredu. Vremenom je postala jedina časovničarka u Sarajevu. Ispunjavanje je činjenica da uživa u svom poslu i da ima mogućnost kroz svoj posao da obraduje nekoga kada vrati jedan časovnik u život.



Upravo to je i svakodnevna Lamijina motivacija da nastoji biti što bolja u svom poslu. Mnogo raznih anegdota se desilo tokom njenog rada, a većini klijenata/ica je neobično što je majstor jedna žena. Svojim najvećim dostignućem Lamija smatra činjenicu da je sama sebi omogućila da učestvuje na trosedmičnom treningu u jednom od Rolexovih servisa u Švedskoj, te da je tokom treninga imala priliku raditi sa vrhunskim majstorima. Lamija savjetuje mladima u Bosni i Hercegovini da se poslovi ne dijele na muške i ženske, te posebno ohrabruje djevojčice i djevojke da se odluče za posao koji žele bez obzira na postojeće predrasude i stereotipe. Lamija Saračević je dokaz da se mlade osobe u Bosni i Hercegovini danas mogu uspješno baviti zanatom ukoliko imaju talenta, znanja, ali i hrabrosti da odaberu zanimanje koje žele, bez obzira na uticaj roditelja ili društva.

Lamija je danas vlasnica časovničarske radnje "Omega" u Sarajevu i nada se da će ljubav prema poslu i svoje znanje prenijeti na neku mladu osobu koja sebe vidi u ulozi časovničara/ke.



Poslastičar/ka

Poslastičar/ka priprema kolače, sladolede, kreme i ostale poslastice. Zavisno od vrste poslastica koje se pripremaju, poslastičar/ka potrebne sastojke prosijava, melje, reže, riba, usitnjava, itd. Poslastičar/ka miješa sastojke prema receptu i od njih pravi jednoličnu smjesu. Pripremljenu smjesu kuha, peče, hladi ili smrzava, u zavisnosti od toga koju vrstu poslastica priprema. Pripremljene biskvite i ostala tijesta za kolače premazuje ili puni kremom, koristeći različit poslastičarski pribor.



Školovanje za poslastičara/ku traje tri godine.



Poslastičar/ka radi u industrijskoj proizvodnji sladoleda, čokolada, bombona i keksa, u poslastičarnama, kao i kuhinjama ugostiteljskih objekata.



Kuhar/ica, pekar/ka, konditor/ka.

Armin Jašari

”Početak u poslastičarstvu malo je težak, ali ako je čovjek spreman da uči i usvaja znanje, treba samo malo strpljenja i ostalo dolazi samo po sebi.”

Armin Jašari, najpoznatiji poslastičar kako u Sarajevu, tako i širom Bosne i Hercegovine, veoma rano počeo je da se zanima za poslastičarstvo, jer pripada trećoj generaciji poslastičara u svojoj porodici. Još kao dijete uživao je u kuhinji i bilo mu je neizmjereno zadovoljstvo gledati kako od raznih sastojaka nastaju divni oblici i okusi kolača i torti.

Najveći uzor mu je njegov otac koji je također vrhunski poslastičar, a ujedno i osoba od koje je Armin naučio najviše. Arminu otac i dan danas pomaže da kombinuje tradicionalno i moderno pri kreiranju novih recepta i poslastica.

Armin Jašari završio je Srednju ugostiteljsku školu u Sarajevu (smjer poslastičar) nakon čega je nastavio školovanje i usavršavanje u Italiji, Njemačkoj i Austriji. Neformalno se obrazovao tokom čitave karijere, što i danas čini. Vlasnik je slastičarne "Kup" u Sarajevu (dva objekta), a od 2018. godine i istoimene slastičarne u Saudijskoj Arabiji. Armin Jašari široj javnosti je poznat i kao voditelj popularne kulinarske emisije "Slatki recept" na televiziji Hayat. Jedan je od osnivača "Udruženja kuhara u Bosni i Hercegovini."

Arminov najdraži momenat u dosadašnjoj karijeri je prvo priznanje



starijih kolega, odnosno trenutak kada su mu oni rekli da je stasao u pravog majstora. Armin Jašari ističe da je za uspjeh u poslastičarstvu prije svega potrebna ljubav prema tom pozivu, ali i dosta posvećenosti okusima, detaljima, inovacijama i razvijanju sopstvenog stila.

Armin smatra da je poslastičarstvo bitan segment ne samo ugostiteljstva, nego i ključan segment života ljudi, jer upravo poslastice vezujemo za najljepše životne uspomene, srećne trenutke, proslave i porodična okupljanja. Inspiraciju Armin crpi iz putovanja, isprobavanja drugačijih jela i kombinovanja novih aroma, iako ističe da mu inspiracija često dolazi sama od sebe u skladu sa raspoloženjem.

Arminov savjet budućim poslastičarima/kama je da uspjeh ne dolazi preko noći i da će u jednom momentu shvatiti da je poslastičarstvo divno zanimanje, kreativno, izazovno i prije svega jako zanimljivo.

Kao najveći profesionalni uspjeh Jašari ističe period kada je počeo učiti druge svom pozivu i prenositi znanje, jer smatra da je to ujedno i priznanje njemu i njegovoj stručnosti.



Fotograf/kinja

Fotograf/kinja snima ljude, predjele, događaje, itd. Fotografija se koristi u novinarstvu, modi, reklamnoj industriji i policijskoj dokumentaciji. Svaki fotograf/kinja mora biti upoznat sa različitim fotografskim tehnikama i žanrovima. Važno je razlikovati komercijalnu od umjetničke fotografije, koja predstavlja zasebnu granu umjetnosti. Komercijalni fotograf/kinja najčešće fotografirše ilustrativne fotografije za reklame, časopise, plakate, itd. Umjetničkom fotografijom se bavi mali broj fotografa/kinja.



Fotograf/kinja se školuje u trogodišnjim srednjim stručnim školama.



Fotografi/kinje često otvaraju vlastite foto radnje te se zapošljavaju u redakcijama novina i časopisa kao fotoreporter/ke.



Snimatelj/ka.

Neđo Tatić

”Ne treba bježati od zanata. Moraš biti spreman ili spremna da radiš i, najvažnije od svega, moraš znati da radiš.”

Neđo Tatić je spletom životnih okolnosti i zahvaljujući preporuci školskog kolege, odlučio da je fotografija njegov budući poziv. Završio je Školu učenika u privredi (smjer fotograf) u Banjaluci. Već preko pet decenija vlasnik je najdugovječnije i najpoznatije banjalučke foto radnje "Foto Neđo." Fotografija je njegov posao, hobi, interes, jednom riječju svakodnevnica. Nikada nije radio nijedan drugi posao. Sve što je u životu postigao, postigao je zahvaljujući fotografiji. Njegov uzor u fotografiji bio je čuveni fotograf Pero Jakić, vlasnik foto radnje "Foto Jakić" u Banjaluci.

Posao fotografa/kinje zahtijeva stalno usavršavanje. Tokom svoje karijere Neđo je posjećivao sajmove i edukacije u Austriji, te je redovno odlazio u Njemačku po fotografsku opremu i mašine. Fotografski posao nosi za sobom mnogo izazova i nesigurnosti, kao i stalna ulaganja u novu i modernu opremu. Da bi fotograf/kinja bio/la uspješan/na u svom poslu, mora imati urođen osjećaj za kompoziciju, detalje, ali isto tako treba znati da se mora stalno usavršavati i dodatno edukovati, kako bi išao/la u korak sa trendovima u fotografiji.



Tokom svoje karijere Neđo Tatić nije slao svoje fotografije na foto konkurse i takmičenja, jer je u potpunosti bio usmjeren na svoj posao, te je tokom cijelog radnog vijeka u foto radnji provodio po 12 ili više sati. Neđina supruga Ruža je takođe fotografkinja, te su Neđo i Ruža od trenutka osnivanja foto radnje "Foto Neđo" radili zajedno. Neđo ističe da mu je kako u poslu, tako i u životu najveći oslonac bila i ostala njegova supruga Ruža.

Neđo Tatić savjetuje mladima da upisuju srednje stručne škole i da je najvažnije da upišu ono za što imaju talenta i što ih interesuje, ali da u izvjesnoj mjeri moraju razmišljati i o tome koja su zanimanja tražena na tržištu rada i s time uskladiti svoju odluku o školovanju. U profesionalnom smislu Neđo nema neostvarenih želja. Jedino mu je žao što nije imao više vremena i mogućnosti da putuje. Kada bi se ponovo rodio bio bi fotograf, iako je u današnje vrijeme teško živjeti isključivo od fotografije. Ističe da mu nedostaje crno-bijela fotografija i analogni foto aparati, kao i vremena kada se fotografija više cijenila.



Obučar/ka

Obučar/ka izrađuje i popravlja razne vrste modne i specijalne obuće (sportske, ortopedske, zaštitne). Za izradu obuće obuçar/ka upotrebljava različite vrste materijala (npr. prirodna koža različitog porijekla, platno, itd.). U svom radu obuçar/ka se služi različitim ručnim alatima i priborom: obućarskim čekićem, kliještima, iglama, makazama, daskom za krojenje, kao i različitim mašinama poput specijalne šivaće mašine za kožu.



Školovanje za obućara/ku se odvija u trogodišnjim srednjim stručnim školama.



Obučar/ka radi u fabrici obuće, zanatskim radionicama za izradu ili za popravak obuće i radionicama za izradu ortopedske obuće.



Galanterist/kinja, krojač/ica, obućarsko-galanterijski tehničar/ka.

Nenad Šobota

”Ko hoće raditi, za nju ili njega uvijek ima posla. Sa zanatom u rukama osoba nikada neće biti gladna.”

Posao obučara nije lak, ali Nenad Šobota nikada nije zažalio što je postao obučar. Nije planirao postati obučar niti je o tome maštao. Kao osobi sa oštećenjem sluha, koja potiče iz siromašne porodice bilo mu je jedino važno da ostvari mogućnost da se školuje. Želja za školovanjem dovela ga je u Banjaluku, gdje se školovao za obučara u Centru za obrazovanje i vaspitanje i rehabilitaciju slušanja i govora u Banjaluci. Tokom školovanja zavolio je obučarski zanat i više se nije mogao zamisliti da radi bilo koji drugi posao. Praksu je obavljao u Tvornici obuće "Bosna". Pokazao se kao dobar radnik i obučar, te je imao ponudu da ostane raditi u fabrici, međutim Nenad je odlučio da otvori svoju obučarsku radnju. Da je donio ispravnu odluku govori i činjenica da već 25 godina ima sopstvenu obučarsku radnju "Expres obučar Nešo", koja veoma uspješno posluje, a Nenad je poznat kao jedan od najboljih obučara u gradu na Vrbasu.

Nenadu je žao što se sve manje mladih odlučuje za posao obučara/ke i što smatraju da je ovaj posao prljav, nezanimljiv i neperspektivan.



Nenad navodi da je istina da posao obučara/ke zahtijeva mnogo snage, preciznosti i fizičkog rada, ali isto tako pruža puno prilika za ispoljavanje kreativnosti i mogućnosti da stvorite nešto novo ili popravite nešto staro sa vaših 10 prstiju. Nenad poručuje mladima da se odluče za zanat obučara/ke, jer će uvijek biti potražnje za obučarima/kama na tržištu rada zato što će ljudi uvijek nositi obuću i ta obuća će se trebati popravljati. Smatra da je potrebno ohrabriti mlade ljude da se školuju u srednjim stručnim školama i da ima mnogo interesantnih zanata u kojima se mladi ljudi mogu pronaći.

Nenad je otac tri kćerke i volio bi da jedna od njih krene njegovim stopama, iako ističe da je u svojoj cijeloj karijeri upoznao samo jednu ženu koja je radila kao obučarka u Banjaluci. Pored obavljanja svog svakodnevnog posla Nenad Šobota je i predsjednik Udruženja gluvih i nagluvih regije Banja Luka, te se aktivno bori za poboljšanje položaja gluvih i nagluvih osoba u društvu.

Korištena literatura za opis zanimanja:

Barać, Stipo et al. (2006). Vodič kroz zanimanja za učenike završnog razreda osnovne škole: priručnik za učenike, školske psihologe, pedagoge i nastavnike. Gesellschaft für technische Zusammenarbeit, Federalni zavod za zapošljavanje, Zavod za zapošljavanje Republike Srpske, Federalno ministarstvo obrazovanja i nauke, Ministarstvo prosvjete i kulture Republike Srpske.



Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Sjedište
Bonn i Eschborn, Savezna Republika Njemačka

Projekat „Stručno obrazovanje u BiH“
Splitska 7, 71 000 Sarajevo
Bosna i Hercegovina
T + 387 33 223 785
F + 387 33 200 494
I www.giz.de

U ime Ministarstva za ekonomsku saradnju i razvoj Savezne Republike Njemačke (BMZ) i Švicarske agencije
za razvoj i saradnju SDC