

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk in den Schwerpunkten Bäckerei oder Konditorei Duale Ausbildung

Berufsbild:

Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk beraten und bedienen Kunden, die bei wachsenden Ansprüchen an eine bewusste Ernährung und gehobene Qualitätsanforderungen einen fachkundigen Ansprechpartner suchen.

Die teamorientierte Planung und Durchführung von Verkauf, eine kunden- und erlebnisorientierte Werbung, die dekorative Präsentation von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen und die Herstellung von kleinen Gerichten oder Snacks gehören zu den täglichen Aufgaben.

Zugangsvoraussetzungen:

- Empfehlung Hauptschulabschluss und gute Kenntnisse in Deutsch, Mathematik, Zeichnen
- gesundheitliche Eignung
- Ausbildungsvertrag mit einem Betrieb/Bäckerei/Konditorei
- sprachliches Ausdrucksvermögen, gute Umgangsformen, Kontaktfähigkeit
- praktisches Geschick, Sauberkeit, Zuverlässigkeit
- gepflegtes Äußeres

Ausbildungsdauer / Abschluss:

- 3 Jahre mit Ausbildungsvergütung
- Staatlich anerkannter Abschluss als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk Bäckerei oder Konditorei

Ausbildungsinhalte:

Allgemeiner Bereich

- Deutsch
- Ethik/ Religion
- Sozialkunde
- Sport

Lernfelder:

- Unterweisen eines neuen Mitarbeiters
- Herstellen einfacher Teige/Massen
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Verkauf aktiv gestalten
- Waren kundenorientiert verkaufen
- Speisen herstellen und anrichten
- Produkte verkaufsfördernd präsentieren
- Besondere Verkaufssituationen gestalten
- Waren fachlich fundiert verkaufen
- Gerichte herstellen und anrichten
- Gerichte und Getränke präsentieren und servieren
- Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern
- Wirtschaftslehre

Prüfung: Neben einer schulischen schriftlichen Abschlussprüfung findet die praktische Prüfung vor der Handwerkskammer statt.