

- Duale Ausbildung
- Lernorte sind Ausbildungsbetrieb und Berufsschule, sowie überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen bei der Handwerkskammer
- Ausbildungsdauer: 3 Jahre



WIR BILDEN AUS: FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK (M/W/D)

WAS MACHST DU?

Wenn Du Brot und Backwaren verkaufen möchtest, bietet sich der Beruf Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk an. Deine Ausbildung bereitet Dich darauf vor, wie Du Gärvorgänge überwachst, Kuchen richtig einteilst und aufschneidest oder was Du bei der Herstellung von Snackartikeln beachten solltest.

Das Verkaufen beginnt, wenn der Kunde das Bäckerei-Fachgeschäft betritt. Durch den Duft der frischen Backwaren, die angenehme Atmosphäre im Verkaufsraum und einem freundlichen Lächeln, fühlt sich der Kunde wohl. Seine Erwartungen sind hoch. Er will individuell beraten werden und alle seine Fragen fachkundig beantwortet haben. Für Dich als Fachverkäufer/in ist das kein Problem. Du kannst Dich auf den Kunden einstellen und weißt wovon Du sprichst. Zu Deinen Aufgaben gehört nicht nur die Kundenberatung, Fachverkäufer/innen kümmern sich auch um die ansprechende Dekoration, Verpackung sowie appetitliche Warenpräsentation.

WAS LERNST DU WÄHREND DEINER AUSBILDUNG?

- wie Du Waren verkaufst und mit den Kunden umgehst
- wie Du Waren verkaufst und mit den Kunden umgehst
- welche Arten es von Auszeichnung, Präsentation und Dekoration der Waren gibt
- was Du bei dem Kassieren und der Kassenabrechnung beachten musst
- wie Du Lebensmittel herstellst, anrichtest und garnierst
- wie Du die Laden- und Verkaufseinrichtungen reinigst
- wie Du Lebensmittel unter Beachtung der Qualitätskontrolle einräumst und lagerst
- was Du bei der Bedienung von Geräten wie Kasse, Waagen, Kühltruhen und Rechenmaschinen beachten musst
- wie sich die Produkte zusammensetzen und welche Inhaltsstoffe sie enthalten
- welche Herstellungsverfahren es für Backwaren gibt
- was bei der Zubereitung von Snackartikeln, sowie beim Backen der Rohlinge im Ladenbackofen wichtig ist

WELCHEN SCHULABSCHLUSS SOLLTEST DU HABEN?

Realschulabschluss

WAS SOLLTEST DU MITBRINGEN?

- Gute Noten in Mathematik und Chemie
- Spaß am Handwerk
- Körperliche Belastbarkeit

WAS VERDIENST DU WÄHREND DEINER AUSBILDUNG?

1. Ausbildungsjahr: 615€
2. Ausbildungsjahr: 700€
3. Ausbildungsjahr: 820€

WANN ARBEITEST DU?

Deine Arbeitszeit ist abhängig von Alter und Ausbildungsjahr. Du arbeitest im Wechsel

- Frühschicht 6:00 Uhr bis 14:00 Uhr
- Spätschicht 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr
- Tagesschicht 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

WAS KANNST DU NACH DEINER AUSBILDUNG WERDEN?

- Filialleiter/in
- Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk
- Betriebswirt/in des Handwerks

RÜCKFRAGEN UND BEWERBUNGEN AN:

Scheffel Backwaren GmbH
Herr Jens Wagner
Hüttenstr. 37
56316 Raubach, Westerwald

Tel. (0 26 84) 9 45 20
Fax (0 26 84) 94 52 22
bewerbung@scheffels-backen.de

