



<https://www.scheffels-backen.de/job/ausbildung-fachverkaeuer/>

Ausbildung zum Fachverkufer im Lebensmittelhandwerk (m/w/d)

Beschreibung

Scheffels Frischbackstubben sucht dich als Azubi zum/zur Fachverkufer/in im Lebensmittelhandwerk (m/w/d).

Scheffels Frischbackstubben sind ein mittelständisches inhabergeführtes Unternehmen mit Sitz im nördlichen Rheinland-Pfalz. Zurzeit betreiben wir 30 Filialen mit teilweise angeschlossenen Café in den Kreisen Neuwied, Altenkirchen, Westerwald, Rhein-Lahn und Rhein-Sieg. Wir vereinen das traditionelle Bäckerhandwerk mit modernster Technik und bieten unseren Kunden eine stetig gleichbleibende hohe Qualität mit innovativen Produkten.

Bildung

Duale Ausbildung

Lernorte sind Ausbildungsbetrieb und Berufsschule, sowie überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen bei der Handwerkskammer

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

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 einraumst und lagerst • was Du bei der Bedienung von Geräten wie Kasse, Waagen, Kuhltruhen 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

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Wenn Du Brot und Backwaren verkaufen möchtest, bietet sich der Beruf Fachverkufer im Lebensmittelhandwerk an. Deine Ausbildung bereitet Dich darauf vor, wie Du Garvorgange 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 Atmosphère 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 Fachverkufer/in ist das kein Problem. Du kannst

Arbeitgeber

Scheffels Frischbackstubben

Arbeitspensum

Ausbildung

Start Anstellung

01.08.2022

Gültig bis

01.08.2022

Dauer der Anstellung

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Industrie / Gewerbe

Bäckerei

Arbeitsort

Alle Scheffels Filialen

Basislohn

615 € - Basislohn

820 €

Arbeitszeiten

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

Veröffentlichungsdatum

27. Januar 2022

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.

Qualifikationen / Anforderungen

Realschulabschluss

Gute Noten in Mathematik und Chemie

Spaß am Handwerk

Verantwortungsbewusstsein

Körperliche Belastbarkeit

Leistungen der Anstellung

Das kannst du nach deiner Ausbildung werden:

Filialleiter/in

Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk

Betriebswirt/in des Handwerks

Kontakte

Rückfragen und Bewerbungen an:

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

Tel.: [\(0 26 84\) 9 45 20](tel:0268494520)

Mail: bewerbung@scheffels-backen.de

schriftlich Angaben zur Bewerbung: vollständige Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf, Zeugnisse, Lichtbild