

Bäcker/in & Fachverkäufer/in *Ausbildung*

Die Ausbildung erfolgt im Ausbildungsbetrieb (Bäckereien) und in der Berufsschule.

Der Berufsschulunterricht findet in Form von einwöchigen Blöcken statt, jeweils im Wechsel mit 14-tägigen Lernphasen in den Ausbildungsbetrieben.

Im berufsbezogenen Unterricht werden die fachtheoretischen und die fachpraktischen Inhalte für beide Berufe vermittelt.

Zum Pflichtunterricht gehören außerdem die allgemein bildenden Fächer Religion, Deutsch, Gemeinschaftskunde, Wirtschaftskompetenz und berufsbezogenes Englisch.

Ausbildungsschwerpunkte beider Berufe sind:

- Hygiene und Arbeitsschutzmaßnahmen
- Grundlagen einer gesunden Ernährung
- Qualitätsbeurteilung von Rohstoffen und Produkten
- Weitergabe von Fachwissen an Kunden

Bäcker/in & Fachverkäufer/in *Anforderungen*

Bäcker/ Bäckerin

Wer sich für diesen Beruf entscheidet, sollte folgende Anforderungen erfüllen:

- handwerkliches Geschick
- technologisches Verständnis
- Bedienung von computergesteuerten Anlagen
- Umgang mit moderner Kältetechnik
- ein Bewusstsein für sauberes und rationelles Arbeiten

Fachverkäufer/ in im Lebensmittelhandwerk

Wer sich für diesen Beruf entscheidet, sollte folgende Anforderungen erfüllen:

- gute Ausdrucksfähigkeit
- freundliches Wesen
- sicheres Auftreten
- gepflegtes Erscheinungsbild
- kreatives Gestaltungspotential
- Freude am Umgang mit Menschen

BÄCKER/IN & FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK



Balger Straße 15
76532 Baden - Baden
Telefon 07221/ 93 19 -46
Telefax 07221/ 93 19 -60
info@lls-bad.de
www.lls-bad.de

Fachbereich Ernährung
Telefon 07221/ 9319 -83
nahrung@lls-bad.de



Bäcker/in & Fachverkäufer/in *Berufsbild*

Bäcker/ Bäckerin

Mit mehr als 300 Sorten Brot und 1200 Sorten Kleingebäck hat sich in Deutschland eine einzigartige Backwarenviefalt und Backkultur entwickelt.

Ausbildungsschwerpunkte sind:

- Herstellung von Brot und Kleingebäck.
- Herstellung von Kuchen und feinen Backwaren.
- Zubereitung von Snacks und kleinen Speisen.
- Kreative Umsetzung von neuen Produktideen und Kundenwünschen.

Überwiegend Nachtarbeit sowie am Wochenende und an Feiertagen sind in der Bäckerei selbstverständlich.

Fachverkäufer/ in im Lebensmittelhandwerk

Fachverkäufer/innen repräsentieren die Bäckerei und stellen die Verbindung zwischen dem Kunden und der Produktion her.

Ausbildungsschwerpunkte sind:

- Fachliche Beratung und Verkaufspsychologie.
- Verkaufsfördernde Präsentation und fachgerechte Verpackung der Waren.
- Praktisches Wissen über die Herstellung von Bäckereierzeugnissen in Verkaufsgesprächen anwenden.
- Herstellen und Servieren von Snacks und kleinen Speisen.

Bäcker/in & Fachverkäufer/in *Voraussetzungen*

Die Voraussetzung für die Ausbildung beider Berufe ist ein abgeschlossener Ausbildungsvertrag.

Aufgrund der beschriebenen Anforderungen ist ein Hauptschulabschluss gewünscht.

Die Anmeldung an der Schule sollte unmittelbar nach der Ausbildungsplatzzusage erfolgen. Die dafür benötigten Formulare finden Sie auf unserer Homepage.

