

Konditor/in & Fachverkäufer/in *Ausbildung*

Die Ausbildung erfolgt im Ausbildungsbetrieb (Konditoreien, Bäckereien, Cafés) 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

Konditor/in & Fachverkäufer/in *Anforderungen*

Konditor/ Konditor

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

- handwerkliches Geschick
- technologisches Verständnis
- Kreativität und Spaß am Gestalten
- ein Bewusstsein für sauberes und exaktes 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

KONDITOR/IN & FACHVERKÄUFER/IN

IM LEBENSMITTELHANDWERK



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

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



Konditor/in & Fachverkäufer/in *Berufsbild*

Konditor/ Konditorin

Der Kunde erwartet in „seiner“ Konditorei die Vielfalt handwerklicher Produkte unter Verwendung hochwertiger Rohstoffe.

Im modernen Café genießt der Kunde neben dem klassischen Sortiment auch eine Vielfalt kleiner, exquisiter Gerichte aus frischen Zutaten.

Ausbildungsschwerpunkte sind:

- Herstellung von Torten, Kuchen und anderen Feinen Backwaren.
- Fertigung von Desserts, Teegebäck, Pralinen, Marzipanerzeugnissen und Speiseeis.
- Zubereitung von Snacks und kleinen Speisen.
- Kreative Umsetzung von neuen Produktideen und Kundenwünschen.

Arbeiten am Wochenende und an Feiertagen sind in der Konditorei selbstverständlich.

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk

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

Warenpräsentation und eine ansprechende Verpackung von Geschenken gehören ebenso zum Berufsbild wie fundierte Warenkenntnisse.

Ausbildungsschwerpunkte sind:

- Fachliche Beratung und Verkaufspsychologie.
- Verkaufsfördernde Präsentation und fachgerechte Verpackung der Waren.
- Herstellen und Servieren von Snacks und kleinen Speisen, Getränkespezialitäten und Desserts.

Konditor/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.

