

Spaß an einem lebendigen Beruf – *Konditoreifachverkäufer/in*

Berufsbild:



In Konditoreien und Cafés dreht sich alles um feine Genüsse für eine anspruchsvolle Kundschaft. Von feinsten Torten und Teegebäck bis hin zu erlesenen Pralinen-, Marzipan- und Eiskreationen reicht das Angebot, das man nicht nur im Laden kaufen, sondern auch in einer einladenden und entspannten Atmosphäre im Café genießen kann.

Der/die Fachverkäufer/in geht mit Einfühlungsvermögen auf seine/ihre Kunden ein und berät individuell, liebenswürdig und sachkundig. Er/sie kennt die Angebotspalette von köstlichen Süßigkeiten für Genießer bis hin zu Angeboten für Gesundheitsbewusste. Sie weiß, welche Rohstoffe für die Erzeugnisse verwendet werden. Durch ihr sympathisches Auftreten trägt sie wesentlich dazu bei, dass Kunden gern wieder kommen. Kontaktfreude, sympathisches Erscheinungsbild, Sinn für Sauberkeit und Hygiene eröffnen in diesem Beruf ein tolles Tätigkeitsfeld.

Tätigkeiten:

- Verkauf von hochwertigen Konditoreiartikeln
- Fachberatung über Geschmack, Zusammensetzung und Verwendung der Produkte und deren Bedeutung für die Ernährung
- Servicetätigkeiten im Konditoren-Café
- Gestaltung von Schaufensterdekorationen, Werbemedien im Verkaufsegment (inkl. Preisschilder, ...)
- originelle Dekoration und kreatives Garnieren
- Eis portionieren, Eismixgetränke und Eisbecher anrichten
- Herstellen, Anrichten und Garnieren von kleinen Gerichten wie Suppen, Salate, Pasteten, Gemüsekuchen u.a.
- Warenpräsentation und Lagerung von Lebensmitteln unter Beachtung der Qualitätskontrolle

Ausbildungsdauer:

3 Jahre (überdurchschnittliche Leistungen können eine vorgezogene Prüfung ermöglichen)

Berufsschule:

Emil-Fischer-Schule, Cyclopstr. 1-5, 13437 Berlin

Empfohlene

Voraussetzungen:

- Hauptschulabschluss, Mittlerer Schulabschluss
- Aufgeschlossenheit und Kontaktfreude, Einfühlungsvermögen, gute Umgangsformen, Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Prüfungen:

- Zwischenprüfung vor Ende des 2. Ausbildungsjahres
- Abschlussprüfung

Weiterbildungs- /

Aufstiegsmöglichkeiten:

- Teilnahme an Lehrgängen, Kursen oder Seminaren, z.B. über moderne Organisation einer Verkaufsabteilung, Verkaufspsychologie, Reklamations- und Beschwerdemanagement, Schaufenstergestaltung und zeitgemäße Marketing-instrumente, Existenzgründung im Einzelhandel
- nach entsprechender Berufspraxis Fortbildung: Handelsfachwirt/in, Handelsbetriebswirt/in, Betriebswirt/in des Handwerks

Ausbildungsvergütung:

Empfehlung v. 01.09.2016 der Konditoren-Innung Berlin
1. Lehrjahr: € 470,00 2. Lehrjahr: € 600,00 3. Lehrjahr: € 730,00



Ausbildungsbetriebe für Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk / Schwerpunkt Konditorei

Unternehmen	Internetauftritt
Bäckerei & Konditorei R.& M. Jaenichen GbR	www.konditorei-jaenichen.de
Bäckerei & Konditorei Thomas Wildschütz	
BäckerMann Backwaren und Feinkost GmbH	www.baecker-mann.de
Bio Konditorei Tillmann GmbH	www.tillmannkonditorei.de
Café LebensArt	www.cafe-lebensart.de
Classic Konditorei & Café Röntgen	www.classic-konditorei.com
Konditorei & Café Gerch	www.konditoreigerch.de
Konditorei Jebens GbR	www.konditorei-jebens.de
Confiserie Reichert - Menge GmbH	www.confiserie-reichert.com
Czerr GmbH & Co. KG	www.czerr.de
Dr. Lehmann GmbH	www.cafelehmann.de
Dresdner Feinbäckerei	www.dresdner-feinbaeckerei.de
Eis Voh	www.glutenfrei-berlin.com
Familienbäckerei Rösler GmbH	www.baekerei-roesler.com
Feinbäckerei & Konditorei Laufer GmbH	www.konditorei-laufer.de
Georg Hillmann GmbH & Co. KG	www.baekerei-hillmann.de
Konditorei & Café G. Buchwald	www.konditorei-buchwald.de
Konditorei Gerhard Galander	
Konditorei Fester - Hellmuth Fester GmbH & Co. KG	www.konditorei-fester.de
Konditorei Krautzig	www.konditorei-krautzig.de
Konditorei Kühnel	
Konditorei Rabien	www.rabien-berlin.de
Konditorei Röttgen	www.konditorei-roettgen.de
Mühlencafé Berlin – Karsten Rücker	www.muehlencafe-berlin.de
Princess Cheesecake	www.princess-cheesecake.de
Torsten Schnell GmbH	www.schnell-ihr-baecker.de
Wiener Konditorei & Caffeehaus Betriebs GmbH	www.wiener-konditorei.de

Einige der aufgeführten Betriebe bieten Schülerpraktika bzw. Schnuppertage an – bitte dort nachfragen.

Weitere Informationen zum Konditoren-Handwerk erhalten sie bei Konditoren-Innung

Tel.: 030 / 810 55 73 10 und Fax: 030 / 810 55 73 19 oder
www.berliner-konditoren.de, E-Mail: info@berliner-konditoren.de

