

## 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, liebevoll 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 wiederkommen. Kontaktfreude, sympathisches Erscheinungsbild, Sinn für Sauberkeit und Hygiene eröffnen in diesem Beruf ein großartiges 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, Cyclostr. 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:

gesetzliche Ausbildungsvergütung



# KONDITIONEN-INNUNG BERLIN

Körperschaft des öffentlichen Rechts

## AKB ZENTRUM GmbH

Akademie der Konditoren-Innung Berlin  
Zentrum des Deutschen Konditorenhandwerks



### Ausbildungsbetriebe für Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk / Schwerpunkt Konditorei

Unternehmen	Internetauftritt
Bäckerei & Konditorei R. & M. Jaenichen GbR	<a href="http://www.konditorei-jaenichen.de">www.konditorei-jaenichen.de</a>
Bäckerei & Konditorei Thomas Wildschütz	
Bio Konditorei Tillmann GmbH	<a href="http://www.tillmannkonditorei.de">www.tillmannkonditorei.de</a>
Café LebensArt	<a href="http://www.cafe-lebensart.de">www.cafe-lebensart.de</a>
Classic Conditorei & Café Röntgen	<a href="http://www.classic-conditorei.com">www.classic-conditorei.com</a>
Conditorei & Café Gerch	<a href="http://www.conditoreigerch.de">www.conditoreigerch.de</a>
Conditorei Jebens GbR	<a href="http://www.conditorei-jebens.de">www.conditorei-jebens.de</a>
Confiserie Reichert - Menge GmbH	<a href="http://www.confiserie-reichert.com">www.confiserie-reichert.com</a>
Czerr	<a href="http://www.czerr.de">www.czerr.de</a>
Dr. Lehmann Back GmbH	<a href="http://www.cafelehmann.de">www.cafelehmann.de</a>
Dresdner Feinbäckerei	<a href="http://www.dresdner-feinbaeckerei.de">www.dresdner-feinbaeckerei.de</a>
Eis Voh	<a href="http://www.glutenfrei-berlin.com">www.glutenfrei-berlin.com</a>
Familienbäckerei Rösler GmbH	<a href="http://www.baeckerei-roesler.com">www.baeckerei-roesler.com</a>
Feinbäckerei & Konditorei Laufer GmbH	<a href="http://www.konditorei-laufer.de">www.konditorei-laufer.de</a>
Georg Hillmann GmbH & Co. KG	<a href="http://www.baeckerei-hillmann.de">www.baeckerei-hillmann.de</a>
Konditorei & Café G. Buchwald	<a href="http://www.konditorei-buchwald.de">www.konditorei-buchwald.de</a>
Konditorei Engelmann Produktions GmbH	<a href="http://www.konditorei-engelmann.de">www.konditorei-engelmann.de</a>
Konditorei Fester - Hellmuth Fester GmbH & Co. KG	<a href="http://www.konditorei-fester.de">www.konditorei-fester.de</a>
Konditorei Krautzig	<a href="http://www.konditorei-krautzig.de">www.konditorei-krautzig.de</a>
Konditorei Kühnel	<a href="mailto:www.konditorei.schroeter@gmail.de">www.konditorei.schroeter@gmail.de</a>
Konditorei Rabien	<a href="http://www.rabien-berlin.de">www.rabien-berlin.de</a>
Konditorei Röttgen	<a href="http://www.konditorei-roettgen.de">www.konditorei-roettgen.de</a>

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](http://www.berliner-konditoren.de), E-Mail: [info@berliner-konditoren.de](mailto:info@berliner-konditoren.de)

