

Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Tätigkeit als Fachverkäufer/-in im Überblick

Fachverkäufer/-innen für Bäckerei/Konditorei verkaufen Brot, Brötchen verschiedenste (Fein-) Backwaren wie z.B. Berliner, Torten, Pralinen sowie kleine Imbisse und Snacks. Der Kundenkontakt sowie die Dekoration und das Anrichten von Backwaren stellen den wesentlichen Bestandteil der Tätigkeit im Beruf dar.

Als Fachverkäufer/-in sind Sie Expertin/Experte für verschiedenste Backwaren, deren Inhaltsstoffe und Zusammensetzung. Darüber hinaus beraten Sie auf Grundlage Ihrer erworbenen Fachkenntnisse Kunden und bereiten durch Ihr professionelles Auftreten eine vertrauenswürdige Basis für Ihren Betrieb.

Als Fachverkäufer/-in sind Sie zu den üblichen Geschäftszeiten der Bäckerei Konditorei tätig. Nachtschichten sind in dieser Branche nicht üblich, wohl auch Wochenendarbeit vereinzelt vorkommen kann.

Allgemeines/Voraussetzungen

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet ein bis zwei Tage in der Berufsschule statt. Die restlichen Tage werden im Ausbildungsbetrieb absolviert.

Rechtlich ist keine bestimmte Vorbildung vorgeschrieben.

Die Betriebe stellen überwiegend Ausbildungsanfänger/-innen mit einem **Hauptschulabschluss** ein.

Berufsmöglichkeiten

- Arbeit in einer Bäckerei, Konditorei
- Arbeit im Hotel-, Gastgewerbe
- Arbeit im Einzelhandel
- Aufstiegsmöglichkeiten zum Filialleiter/-in
- Weiterbildung zum Handelswirt/-in

Verdienstmöglichkeiten

Im ersten Lehrjahr verdienen Sie zwischen **550 – 730€**, im dritten Lehrjahr zwischen **710 - 915 €**

Das Einstiegsgehalt liegt bei **1500 – 1700€**. Darüber hinaus sind deutlich höhere Gehälter möglich (**über 2200€**).

Ausbildungsinhalte

- Unterweisung neuer Mitarbeiter/innen
- Gestalten und Werben von Backwaren
- Herstellung von Teigen und Massen
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- Beratung und Verkauf
- Speisen herstellen und anrichten
- Waren fachlich fundiert verkaufen

Einstellungschancen

Zurzeit sind die **Einstellungschancen für Bewerberinnen und Bewerber sehr gut**. Viele Bäckereien und Konditoreien suchen fachlich ausgebildete Beschäftigte, die auf Kundenwünsche adäquat eingehen können. In einem Alltag, der durch ein Ernährungsbewusstsein geprägt ist, schätzen die Kunden Ihre erworbene Fachkenntnis über Lebensmittel und Ihre Fähigkeit sie optimal beraten zu können.