

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Ausbildungsberuf Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk - Konditor/in

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei verkaufen Konditoreierzeugnisse und zum Teil auch Süßspeisen und Heißgetränke. Sie bedienen und beraten ihre Kunden, präsentieren ihre Waren und halten den Verkaufsraum sauber.

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei sind vorwiegend in Konditoreien und Einzelhandelsgeschäften tätig. Manche sind auch in der Gastronomie beschäftigt: bei Catering-Unternehmen oder in der Hotellerie, dort vor allem im Verpflegungsbereich.

Sie halten sich überwiegend in Verkaufsräumen auf, haben aber auch in Lagerräumen zu tun. Bestellungen und Telefonate erledigen sie vom Büro aus. Manchmal arbeiten sie auch an Verkaufsständen im Freien. Ist an eine Konditorei ein Café mit einer kleinen Küche angeschlossen, bereiten Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei dort z.B. Aufußgetränke oder kleine Gerichte zu und servieren diese in den Gasträumen.

Voraussetzungen:	Hauptschulabschluß
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Beginn der Ausbildung:	1. August
Ende der Ausbildung:	nach der Abschlußprüfung bei der Handwerkskammer
Ausbildungsvergütung:	1.LJ: 260 Euro 2.LJ: 360 Euro 3.LJ: 430 Euro
Karrieremöglichkeiten:	Handelsfachwirt/in mit Hochschulzugangsberechtigung: Dipl.-Ing. (FH) - Lebensmitteltechnologie Dipl.-Ökotrophologie (FH/Uni) - Ernährungswissenschaften

Unternehmen der foodRegio, die zum/r Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk - Konditor/in ausbilden:

– J.G. Niederegger GmbH & Co. KG

Ausbildungsinhalte

In den ersten 18 Monaten lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb laut Ausbildungsrahmenplan beispielsweise:

- Kundenkontakte herzustellen
- die Kasse vorzubereiten und dabei die Kassenanweisungen zu beachten
- wie man Preise kalkuliert
- wie Waren garniert, dekoriert und ausgelegt werden
- Produkte aufzuschneiden und zu verpacken
- Zusammensetzung und Herstellungsverfahren von Produkten zu erläutern
- Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anzuwenden
- Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, zu berücksichtigen

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

In den zweiten 18 Monaten lernen die Auszubildenden im Schwerpunkt Konditorei beispielsweise:

- wie man Aufträge und Bestellungen entgegennimmt und bearbeitet
- Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, zu planen und durchzuführen
- Konfektplatten, insbesondere aus Pralinen, Tee- und Partygebäck, anzurichten
- wie man Schokoladen-, Nougat- und Marzipanerzeugnisse, insbesondere Pralinen und Hohlkörper, dekorativ herrichtet
- was beim Anrichten von Früchtebechern und Süßspeisen zu beachten ist

Während der gesamten Ausbildungszeit wird den Auszubildenden vermittelt:

- welche gegenseitigen Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag entstehen
- wie der Ausbildungsbetrieb organisiert ist und wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung funktionieren
- wie die Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften angewendet werden
- welche Umweltschutzmaßnahmen zu beachten sind

Während des theoretischen Unterrichts in der Berufsschule stehen folgende Lernfelder auf dem Stundenplan:

- Herstellen einfacher Teige/Massen
- Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Waren kundenorientiert verkaufen
- Produkte verkaufsfördernd präsentieren
- Verkauf aktiv gestalten
- Speisen herstellen und anrichten
- besondere Verkaufssituationen gestalten
- Waren fachlich fundiert verkaufen
- Gerichte herstellen und anrichten
- Gerichte und Getränke präsentieren und servieren
- Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern
- Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin

Rechtsgrundlagen:

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Beschluss der Kultusministerkonferenz

Ausbildungsaufbau

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

Ausbildung im Betrieb		Ausbildung in der Berufsschule
Während der gesamten Ausbildung	Stellung, Rechtsform und Struktur des Ausbildungsbetriebs Berufsbildung, arbeits- und	Unterricht ausbildungsbegleitend (Teilzeit oder Blockunterricht), berufsbezogen in Lernfeldern und

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

	sozialrechtliche Grundlagen, Personalwirtschaft Sicherheit und Gesundheitsschutz Umweltschutz	allgemeinbildend
In den ersten 18 Monaten	Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen Kundenberatung, Verkauf von Produkten Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln Durchführen von Geschäftsverkehr Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung Verpacken und Aushändigen von Waren Präsentieren von Waren Umgang mit Waren, Fachberatung Herstellen von Gerichten	Im ersten Ausbildungsjahr: Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin Herstellen einfacher Teige/Massen Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen Im zweiten Ausbildungsjahr: Verkauf aktiv gestalten Waren kundenorientiert verkaufen Speisen herstellen und anrichten Produkte verkaufsfördernd präsentieren
Zwischenprüfung vor Ende des 2. Ausbildungsjahres		
In den zweiten 18 Monaten	Vertiefen der Kenntnisse aus den ersten 18 Monaten und Vermittlung von Kenntnissen im Schwerpunkt Konditorei	Im dritten Ausbildungsjahr: besondere Verkaufssituationen gestalten Waren fachlich fundiert verkaufen Gerichte herstellen und anrichten Gerichte und Getränke präsentieren und servieren Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern
Abschlußprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr		

Ausbildungsabschluß, Nachweise und Prüfungen

Ausbildungsabschluß

Die Prüfung in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk durchgeführt.

Nachweise/Zulassung zur Prüfung

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Voraussetzungen für die Zulassung zur Gesellenprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind vorgeschriebene schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen.

Zuzulassen ist auch,

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muß allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, daß er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

Prüfungen

Zwischenprüfung

Um den Ausbildungsstand zu ermitteln, wird vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres eine Zwischenprüfung durchgeführt. Sie erstreckt sich auf die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate. In höchstens drei Stunden sollen die Prüfungsteilnehmer/innen drei praktische Aufgaben bearbeiten. In Betracht kommen dafür insbesondere die Durchführung eines Verkaufsgesprächs unter Berücksichtigung produktbezogener Warenkunde, die Herstellung eines Produkts und eines Werbemittels sowie das Herrichten und Präsentieren von Waren. Weiterhin sollen die Prüfungsteilnehmer/innen in insgesamt 150 Minuten schriftliche Aufgaben bearbeiten, die sich auf die praktische Arbeitsaufgabe beziehen. Dabei sollen sie unter anderem zeigen, daß sie die Produktarten voneinander unterscheiden, die Zusammensetzung und die Herstellungsverfahren von Produkten erläutern und die Preise ermitteln können.

Gesellenprüfung

Die Gesellenprüfung im Schwerpunkt Konditorei besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil.

Im praktischen Teil sollen die Auszubildenden in höchstens acht Stunden vier praktische Aufgaben durchführen. Für diesen Prüfungsteil kommt insbesondere in Frage:

Schwerpunktübergreifend:

- Kunden beraten, Waren verkaufen und transportfähig verpacken sowie Rechnungen erstellen
- Bestellungen aufnehmen und unter Beachtung besonderer Kundenwünsche bearbeiten
- Werbemittel herstellen sowie Ware dekorieren und präsentieren
- wirtschaftliche, technische, ökologische und lebensmittelrechtliche Vorgaben, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie Gesichtspunkte der Hygiene und des Umweltschutzes berücksichtigen

Im Schwerpunkt Konditorei:

- Durchführen eines themenbezogenen Beratungs- und Verkaufsgesprächs
- Dekorieren eines themenbezogenen Schaufenstersegments unter Verwendung einer Praliné- und Teegebäckplatte
- Herstellen und Verkaufen von anlassbezogenen Geschenkkarrangements
- Eindecken eines Tisches und Anrichten eines herzhaften Gerichts oder einer Süßspeise

Der schriftliche Teil erstreckt sich über maximal fünf Stunden und umfasst folgende Prüfungsbereiche:

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

- Beratung, Verkauf und Umgang mit Waren unter Berücksichtigung des Schwerpunkts (höchstens zweieinhalb Stunden)
- betriebswirtschaftliches Handeln (höchstens anderthalb Stunden)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (höchstens eine Stunde)

Sind die Prüfungsergebnisse in der schriftlichen Prüfung nicht eindeutig, kann eine zusätzliche mündliche Prüfung durchgeführt werden.

Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Gesellenprüfungen können nach dem Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.

Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei der Handwerkskammer abgelegt.

Abschlußbezeichnung

Die Abschlußbezeichnung lautet: Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk.

Ausbildungsform

Es handelt sich um eine duale Ausbildung, die in der Regel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Sie ist nach der Handwerksordnung (HwO) bundesweit geregelt. Ab der Mitte des zweiten Ausbildungsjahres findet eine Vertiefung in einem der Schwerpunkte "Konditorei", "Bäckerei" oder "Fleischerei" statt. Im Schwerpunkt "Konditorei" wird der Beruf in Fachbetrieben des Konditorenhandwerks ausgebildet.