



## Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/in für Lebensmittel Bäckerei

**Bei uns verdienst Du Deine ersten Brötchen!**

### **5 Gründe, warum Du Deine Ausbildung bei uns machen solltest:**

1. Als Mitglied des „Scherf-Teams“ genießt Du ein Arbeitsklima, in dem Du dich wohl fühlst!
2. Du wirst von hochqualifizierten Ausbildern betreut!
3. Auch wenn es einmal nicht so läuft, nehmen wir Dich an die Hand!
4. Du bekommst eine faire Chance Karriere zu machen, auch nach Deiner Ausbildung!
5. In internen Schulungen lernst Du über den gesetzlichen Ausbildungsrahmen dazu!

### **Wie die Ausbildung weiter geht...**

Wir bieten Dir eine solide Ausbildung im Lebensmittelhandwerk mit der Chance, Schritt für Schritt auf der Karriereleiter nach oben zu steigen.

Bewirb Dich bei uns um einen der begehrten Ausbildungsplätze – Traumnoten und Art des Schulabschlusses sind dabei nicht die Hauptkriterien; vielmehr erwarten wir motivierte, engagierte und zuverlässige Persönlichkeiten, die Mitglied des „Scherf-Teams“ werden möchten. In unserem Traditionsunternehmen bietet sich Dir auch nach der Ausbildung die Möglichkeit der Weiterbildung, um einer/eine der Besten der Branche zu werden.

**Zu den Ausbildungsfakten >>>**



## Fachverkäufer/in für Lebensmittel Bäckerei

Als Bäckereifachverkäufer/in (Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei) repräsentierst Du die Bäckerei, denn du hast den direkten Kundenkontakt und auch hier gilt: Der erste Eindruck zählt! Du wirst Spezialist für alle Brotsorten/Brötchen und sonstige Backwaren aus unserem Sortiment, hast einen Überblick über die Zutaten und kannst die Kunden freundlich und fachkompetent beraten. Du gehst auf ihre Wünsche ein und behältst auch dann einen kühlen Kopf, wenn es mal „heiß hergeht“.

Nach erfolgreicher Ausbildung zum/zur Bäckereifachverkäufer/in stehen Dir weitere Wege zu Deiner persönlichen Karrieregestaltung offen.

### Die Ausbildungsinhalte:

#### Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre
- Kundenkontakte herstellen
- Die Kasse vorbereiten und dabei die Kassenanweisungen beachten
- Waren garnieren, dekorieren und präsentieren
- Produkte aufschneiden und verpacken
- Fachwissen über Zusammensetzung und Herstellungsverfahren der Produkte
- Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene
- Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln kennenlernen, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung
- Aufträge, Bestellungen und Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten
- Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, planen und durchführen
- Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Behebung einleiten
- Rechte und Pflichten des Ausbildungsvertrages
- Organisation des Ausbildungsbetriebs
- Grundsätze von Wareneinkauf, Fertigung, Absatz und Verwaltung
- Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden