



Bäckerinnung Bergisches Land



KREISHANDWERKERSCHAFT  
Bergisches Land



© Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  
Fotograf: Darius Ramazani

## BÄCKEREI-FACHVERKÄUFER/-IN - Wie sieht die Ausbildung aus?

**Dauer:** 3 Jahre

Wenn du Abitur, Fachhochschulreife oder schon eine Berufsausbildung gemacht hast, sind es nur 2 Jahre. Mit mittlerer Reife sind es 2,5 Jahre Ausbildung.

**Ausbildungsort:** Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildung im Betrieb wechseln sich ab. Der Besuch der Berufsschule gehört natürlich auch dazu.

**Ausbildungsgehalt:** 645 € / 720 € / 850 € verdienst du im 1./2. und 3. Lehrjahr.

**Abschluss:** Nach bestandener Prüfung bist du Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei.

### Was sind die Haupttätigkeiten?

Die Ausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk kann in ganz unterschiedliche Richtungen laufen, denn während der Ausbildung musst du dich auf einen bestimmten Bereich spezialisieren. Die Ausbildung ist in folgenden Schwerpunkten möglich: Bäckerei, Fleischerei oder Konditorei. Im Schwerpunkt Bäckerei ist man für den Verkauf von Brot und Backwaren zuständig. Dabei berätst und informierst du die Kunden über Inhaltsstoffe und Bestandteile der Bäckereiprodukte. Aber auch das Verpacken und Präsentieren der Backwaren, sowie das Dekorieren der Auslagen gehören zu deinen Tätigkeiten. Da viele Bäckereien auch einen Bistrobetrieb anbieten, gehört mittlerweile auch das Zubereiten von belegten Brötchen dazu. Hier gibt es auch spannende Wettbewerbe. Schon mal von einem Barista gehört? Das ist eine Tätigkeitsbezeichnung für jemanden, der in einer Espresso-Bar bzw. einem Café für die Zubereitung des Kaffees verantwortlich ist. Hier gibt es sogar anerkannte und attraktive Fortbildungen für Fachverkäufer/innen.

## Welche Voraussetzungen brauche ich?

In allen drei Bereichen kommt es vor allem auf eins an: Sauberkeit und Ordnung im Verkaufsraum. Besonders die Sauberkeit hat in der Lebensmittelindustrie höchste Priorität. Für die Ausbildung zum Fachverkäufer solltest du zudem ein gepflegtes Äußeres mitbringen und stets freundlich sein. Selbstverständlich solltest du auch nicht kontaktscheu sein, da du sehr kunden- und serviceorientiert arbeitest. Da in der Verkaufstätigkeit auch Preise und Rabatte berechnet werden, solltest du auch etwas Verständnis für Mathe mitbringen. Denn wenn die Kasse mal einen Fehler macht, solltest du trotzdem ohne Probleme den richtigen Betrag für den Kunden ausrechnen können.

## Was ist sonst noch interessant?

Falls dir deine Ausbildung nicht reicht, hast du die Möglichkeit, eine Weiterbildung zum/r Betriebswirt/-in für Handel oder zum/zur Handelsassistent/-in zu machen.

Durch diese Weiterbildungen kannst du auch in anderen Branchen arbeiten und steigst auf der Karriereleiter auf und kannst eine Filiale oder einen Laden leiten.

Durch die vielen inhaltlichen Überschneidungen im Bereich Gastronomie, ist man auch eine gern gesehene Fachkraft im Service.

## Ansprechpartnerin und Ausbildungsstellenvermittlung:

Regine Bültmann-Jäger

E-Mail:

bueltmann-jaeger@handwerk-  
direkt.de

Telefon: 02202-9359-431



Bäckerinnung Bergisches Land

