

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei

Adressaten

Aufgenommen werden junge Leute die einen Ausbildungsvertrag zur Fachverkäuferin/ zum Fachverkäufer in der Bäckerei abgeschlossen haben.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule und wird mit der Gesellenprüfung beendet

Eine Verkürzung der Ausbildung ist möglich:

- um $\frac{1}{2}$ Jahr bei guten Leistungen (Notendurchschnitt mindestens gut)
- um maximal 1 Jahr, wenn der oder die Auszubildende die Fachhochschul- oder die Hochschulreife besitzt oder diesen Beruf als Zweitberuf (Umschulung) erlernt (freiwillige Vereinbarung zwischen Azubi und Ausbilder).
- um 1 Jahr, wenn der oder die Auszubildende den Abschluss einer Berufsfachschule im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft mit dem Schwerpunkt Back- und Süßwarenherstellung besitzt.

Abschluss

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgt eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer Wiesbaden. Wird diese

erfolgreich abgeschlossen, erwirbt man das Recht, die Berufsbezeichnung "Bäckergehilfe/" zu führen.

Daneben kann auch gleichzeitig der Hauptschulabschluss erworben werden, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag. Unter bestimmten Voraussetzungen kann der Mittlere Abschluss erworben werden. Informationen zu beiden Abschlüssen geben die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer.

Unterrichtsorganisation

Der Unterricht wird in Teilzeitform unterrichtet. Jede Woche haben Sie an einem Tag Unterricht. Alle 14 Tage sind Sie an einem weiteren Tag in der Berufsschule.

In jedem Schuljahr wird neben dem theoretischen auch ein praktischer Unterricht erteilt, der die theoretischen Themen veranschaulicht.

Lernfelder

Die Inhalte Ihres Ausbildungsberufes werden in Lernfeldern unterrichtet.

Beispiele hierfür sind:

In der Grundstufe

- Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
- Herstellen von Backwarensnacks

In der Fachstufe 1

- Verkauf aktiv gestalten
- Produkte verkaufsfördernd präsentieren

In der Fachstufe 2

- Waren fachlich fundiert verkaufen
- Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern

Im **Rahmenlehrplan** finden Sie weitere Informationen über die Inhalte der Lernfelder.

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgen eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem **Prüfungsausschuss der Handwerkskammer**. Wird diese erfolgreich abgeschlossen, erwirbt man das Recht, die Berufsbezeichnung **“Fachverkäuferin/ Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei“** zu führen.

Daneben hat man kann auch auch gleichzeitig den der Hauptschulabschluss erworben werden, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag. Hat man während der Ausbildungszeit zwei Jahre lang erfolgreich an dem Zusatzprogramm in Englisch teilgenommen, (Voraussetzung für die Teilnahme ist der Hauptschulabschluss) erwirbt man gleichzeitig auch Unter bestimmten Voraussetzungen kann der Mittlere Abschluss erworben werden. Informationen zu beiden Abschlüssen geben die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer.

Perspektiven

Die Arbeitsmarktchancen für Fachverkäuferin/ Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk mit einem guten Abschluss können als sehr positiv bezeichnet werden. ([Informationen unter: Back dir deine Zukunft ... als Fachverkäufer in der Bäckerei](#))

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Fachhochschulreife** durch Besuch einer [Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft](#) erworben werden. ->>

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Hochschulreife** durch Besuch eines beruflichen Gymnasiums

im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.

Weitere Informationen

Die Arbeitsmarktchancen für Fachverkäuferin/ Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk mit einem guten Abschluss können als sehr positiv bezeichnet werden. ([Informationen unter: Back dir deine Zukunft ... als Fachverkäufer in der Bäckerei](#))

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Fachhochschulreife** durch Besuch einer [Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden. ->>](#)

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Hochschulreife** durch Besuch eines beruflichen Gymnasiums im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.

Ansprechpartnerin

Lore Bankowsky-Poetz

Tel.: 0611/315274

E-Mail: Lore.Bankowsky-Poetz@wiesbaden.de

Informationen

Bäckerinnung Wiesbaden-Frankfurt-Darmstadt

Körperschaft des öffentlichen Rechts

Altkönigstraße 1

61462 Königstein

Telefon 06174 / 99 88 640 / Frau Margit Ebert

E-Mail baeckerinnung@bivhessen.de

Sollte es zu Schwierigkeiten während der Ausbildung kommen, kann auch [QuaBB helfen. ->>](#)

QuABB ist die Abkürzung für „Qualifizierte

Ausbildungsbegleitung in Betrieb und Berufsschule.“
Klingt kompliziert, bedeutet aber einfach, dass wir Sie unterstützen, wenn es einmal nicht so gut läuft in der Ausbildung.

Weitere Infos zum Beruf:

-

[Informationen](#)