Bäckereifachverkäufer und Bäckereifachverkäuferin

Sie erwerben in der Beruflichen Schule Elmshorn Handlungskompetenzen für Ihre Tätigkeit als Bäckereifachverkäufer/in, die Sie situationsspezifisch befähigen, sach- und fachgerecht sowie in gesellschaftlicher Verantwortung zu handeln.

mehr Information … Bäckereifachverkäufer und Bäckereifachverkäuferin

Abschluss	
	Prüfungszeugnis als Fachverkäuferin/-verkäufer im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei.
Aufnahmevoraussetzungen	Bei entsprechenden Leistungen können Sie bei uns im Rahmen Ihrer Ausbildung den Haupt- oder Realschulabschluss erlangen. Sobald Sie einen Berufsausbildungsvertrag mit einem Ausbildungsbetrieb oder einem anderen Träger in unserem Bezirk (Kreise Pinneberg, Steinburg, Segeberg) abgeschlossen haben besuchen Sie unsere Berufsschule.
Dauer	Die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin/zum Bäckereifachverkäufer dauert in der Regel 3 Jahre und kann bei guter Leistung um ein halbes Jahr verkürzt werden. Als Abiturient/in, Student/in sowie Quereinsteiger/in oder Umschüler/in steigen Sie normalerweise gleich im zweiten Lehrjahr ein.
Lernorte	
	Ausbildungsbetrieb Berufsschule Elmshorn Überbetriebliche Ausbildungsstätte Spezielle Schulungen bei unterstützenden Maßnahmen
Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung	
	Grundsätzlich wird rechtlich keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung vorgeschrieben. Sie sollten Freude am Umgang mit anderen Menschen haben und handwerkliches Geschick mitbringen. Die Ausbildungsbetriebe erwarten in der Regel den Hauptschulabschluss.
Allgemeine Informationen	

Wir schaffen mit Ihnen Lernsituationen, die von betrieblichen Anforderungen ausgehen. Sie erleben eine konsequente Verbindung von Theorie und Praxis in Form einer Lernortkooperation zwischen Berufsschule, Innung und überbetrieblicher Ausbildungsstätte. Unterrichtet werden Sie in der Beruflichen Schule Elmshorn von Studienräten und Praxislehrern, die ihre Wurzeln ebenfalls im Bäckerhandwerk haben. Sie erlernen bei uns in Lernfeldern

- Grundlegende Warenkunde einer Bäckerei/Konditorei mit Kundenberatung;
- Zeitgemäße Verkaufskunde mit Training am Übungstresen, auch in englischer Sprache;
- Ernährungslehre mit Kundenberatung;
- Moderne Erstellung von Werbe- und Präsentationsmitteln;
- Fachbezogene Mathematik

Begleitend zu Ihrem fachkundlichen Unterricht erweitern Sie Ihr Wissen im Fach Wirtschaft und Politik sowie Gesundheitsförderung. Dabei stehen die wirtschaftlichen Zusammenhänge in einem Bäckereibetrieb ebenso im Vordergrund wie die Herausbildung von Handlungskompetenzen in Ihren Rollen als Staatsbürger/in, Verbraucher/in und Arbeitnehmer/in.

Bildergalerie

-

-

-

-

Ausbildung in unserer Berufsschule

Als einen besonderen Schwerpunkt in allen Klassenstufen erlernen Sie bei uns das Gestalten von Werbemitteln und Dekorationen, u.a. im Fotostudio sowie am PC. Wir haben für Sie die entsprechenden Präsentationsmöglichkeiten sowie abwechslungsreiches Plakat- und Dekorationsmaterial. Sie planen und führen regelmäßig und zunehmend selbständig Verkaufs- und Marketingaktionen im Rahmen von Projektarbeiten durch.

Erfolge und Siege …

… sind bei uns keine Seltenheit! Anlässlich regionaler, bundesweiter und internationaler Wettbewerbe können unsere Auszubildenden ihre erlernten Fertigkeiten und Kenntnisse einbringen, um sich im direkten Vergleich mit anderen Lehrlingen zu messen. Diese Vorgehensweise dient einer Prüfungsvorbereitung unter Ernstcharakter und kann das Ensemble der Bewerbungsunterlagen um repräsentative Urkunden erweitern.

Aufstiegsmöglichkeiten in der Beruflichen Schule Elmshorn

Neben den betrieblichen und berufsbezogenen Fortbildungsmöglichkeiten (z. B. Verkaufsleiter/in) stehen Ihnen bei uns im Hause zahlreiche Vollzeitschulen offen. Beispielsweise können Sie je nach Ihrer bisherigen Schulausbildung ein bis drei Jahren die Fachhochschulreife dder die allgemeine Hochschulreife erreichen. Besonders gute Voraussetzungen haben Sie dann in der Fachrichtung Ernährung des Beruflichen Gymnasiums aber auch in der Fachoberschule oder der Berufsoberschule.

Für weitere Informationen steht Ihnen unser Bildungsgangsnavigator zur Verfügung.

Downloads

- Faltblatt Bäckerhandwerk (439,7 KiB)

Links

- Back dir deine Zukunft
- Bäcker- und Konditoren-Vereinigung
- Informationen der Arbeitsagentur
- Rahmenlehrplan
- Zentralverband des Bäckerhandwerks
- Informationen des Deutschen Handwerkkammertages

- Bäckerbundesakademie Weinheim