

■ ZIEL UNSERER SCHULISCHEN AUSBILDUNG

Wir setzen uns ein für:

- Hohe Unterrichtsqualität
- Handlungsorientierten Unterricht
- Vermittlung von Schlüsselqualifikationen, wie Teamfähigkeit und Sozialkompetenz
- Wertevermittlung
- Integration der Informationsverarbeitung

Enge Kooperation mit den Ausbildungsbetrieben

■ BERUFSAUSSICHTEN

Hochqualifizierte **Bäcker/innen** werden auch in Zukunft sehr gefragte Facharbeiter/innen sein. Gut ausgebildete Gesellen werden von Handwerksbäckereien, Großbetrieben und der Nahrungsmittelbranche insgesamt zunehmend gesucht.

Hochqualifizierte **Fachverkäufer/innen** im Lebensmittelhandwerk arbeiten in allen Betrieben, in denen Backwaren verkauft werden. Sie können Erstverkäufer/in, Filialleiter/in oder Bezirksleiter/in werden.

■ EINKOMMEN

Die Vergütung ist abhängig von der Eingruppierung in eine sog. Tarifgruppe.

Aktuelle Vergütung (Gewerkschaft NGG):



■ BERUFLICHES SCHULZENTRUM MÜHLDFORF A. INN

Staatliche Berufsschule II
Innstraße 41
84453 Mühldorf a. Inn

Tel 08631 385-0
Fax 08631 385-222

info@bsz-mue.de
www.bsz-mue.de

■ ABTEILUNGSLEITUNG

Martina Buchner
martina.buchner@bsz-mue.de

www.bsz-mue.de



BSZ Berufliches Schulzentrum
Mühldorf a. Inn

Staatliche Berufsschule II

Bäcker (m/w/d)

**Fachverkäufer im
Lebensmittelhandwerk**
Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei
(m/w/d)



Stand Februar 2023
Grafische Gestaltung: engelhardt, atelier für gestaltung, Mühldorf am Inn

www.bsz-mue.de



■ AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

Bäcker/in

- Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz berücksichtigen
- Hygienevorschriften umsetzen
- Umweltschutz beachten
- Arbeitsabläufe planen und durchführen im Team
- Qualitätssichernde Maßnahmen durchführen
- Anlagen, Geräte und Maschinen handhaben
- Mit Informations- und Kommunikationstechnik umgehen
- Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel lagern
- Verschiedenste Backwaren herstellen wie Brot und Kleingebäcke, Feine Backwaren aus Teigen und Massen, Torten, Backwarensnacks
- Kunden beraten und Waren verkaufen

Fachverkäufer/in

- Kunden bedienen und Bestellungen entgegen nehmen
- Kunden fachgerecht beraten über Rohstoffe, Herstellung, Verwendung der Backwaren
- Kundenerwartungen berücksichtigen
- Verkaufs-, Beratungs- und Reklamationsgespräche führen
- Backwaren und kleine Gerichte herstellen
- Servicetätigkeiten durchführen
- Waren werbewirksam präsentieren
- Werbemaßnahmen durchführen
- Lebensmittelrechtliche und gewerberechtliche Bestimmungen beachten
- Kassivorgänge abwickeln
- Hygienemaßnahmen durchführen
- Qualitätsmanagementsysteme anwenden

■ EINSATZBEREICHE

Bäcker/innen arbeiten in Handwerksbäckereien, in Großbetrieben des Backgewerbes, auf Kreuzfahrtschiffen, in Betrieben der Nahrungsmittelherstellung oder als selbständige Bäckermeister.

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei arbeiten in Handwerksbäckereien, in Filialen sowie in Backabteilungen von Supermärkten. Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Konditorei arbeiten in Konditoreien, Cafés, Pâtisseries.

■ ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN UND EIGNUNG

Eine bestimmte Schulbildung ist nicht vorgeschrieben. Als allgemeine Voraussetzungen sind besonders wünschenswert:

Bäcker/in

- Handwerkliches Geschick
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Kreativität
- Eigeninitiative

Fachverkäufer/in

- Freude am Umgang mit Menschen
- Kommunikationsfähigkeit
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Rasche Auffassungsgabe
- Kreativität

Für beide Ausbildungen und den späteren beruflichen Erfolg förderlich sind Flexibilität, Belastbarkeit sowie die Bereitschaft und Selbständigkeit bei lebenslangem Lernen.

■ AUSBILDUNG UND ABSCHLUSS

Es handelt sich um eine duale Ausbildung, d.h. sie erfolgt im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule.

Dauer: 3 Jahre

Schulische Ausbildung:

- Allgemeinbildende Fächer: Deutsch, Religion/Ethik, Politik und Gesellschaft
- Weitere Fächer
Bäcker: Feine Backwaren, Marketing und Verkauf, Weizenkleingebäcke und Weizenbrote, Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngebäcke
Verkauf: Feine Backwaren, Marketing und Verkauf, Beratung und Service, Speisenherstellung und Servicetätigkeiten

Die Fächer werden handlungsorientiert in Lernfeldern unterrichtet, wobei praktische und theoretische Lerninhalte vermittelt werden.

Die Gesellenprüfung/Abschlussprüfung wird vor der Handwerkskammer abgelegt. Der Prüfling erhält den Gesellenbrief/das Prüfungszeugnis.

