

Ausbildung zum Bäckereifachverkäufer/in



Du hast ein Lächeln das ansteckt und liebst es andere zu beraten. Brötchen belegen kann deiner Meinung nach jeder, doch du erschaffst wahre Kunstwerke und weißt ganz genau, wie diese in Szene gesetzt werden. Als Bäckereifachverkäufer bist du der Experte, wenn es um den Verkauf von Brot und Backwaren geht. Egal ob es einen großen Kundenansturm zu bewältigen gibt oder du einen Plausch mit deiner Lieblingsstammkundin hältst – hinter der Theke bist du zu Hause. Während deiner drei-jährigen Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin wirst du perfekt auf eine Verkaufstätigkeit in einer Bäckerei vorbereitet. Du lernst zum Beispiel die verschiedenen Brot- und Gebäcksorten zu unterscheiden und die Kunden perfekt zu beraten. Da das Auge bekanntlich mitisst, ist es zudem deine Aufgabe, die Ware ansprechend zu präsentieren.



Was lernt eine Bäckereifachverkäuferin in der Ausbildung?

Die Ausbildung zum Bäckereifachverkäufer dauert drei Jahre und findet sowohl in einer Bäckerei, als auch in einer Berufsschule statt. Der Berufsschulunterricht findet an der **Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung** an bestimmten Wochentagen statt. An erster Stelle steht natürlich der Umgang mit den Kunden. Du verkaufst die gewünschten Backwaren, schneidest auf Wunsch die Brotlaibe und belegst die Brötchen individuell. Auch wenn das Backen nicht zu deinen Aufgaben gehört, musst du dennoch wissen was in dem Brot steckt. Du lernst daher die verschiedenen Zutaten und Inhaltsstoffe kennen und kannst so jede Kundenfrage beantworten.

Im Lebensmittelhandel spielt natürlich auch die Hygiene eine große Rolle. Was du daher zu beachten hast und wie du den Verkaufsraum immer im Topzustand hältst, erfährst du daher ebenso während deiner Ausbildung. Da Bäckereien oft auch samstags und sonntags die Kunden mit frischgebackenen Brötchen verwöhnen, solltest du dich darauf einstellen, dass du auch an den Wochenenden hinter der Verkaufstheke stehst. Solange du allerdings nicht älter als 18 bist, darfst du sonntags immer ausschlafen, denn für dich ist Arbeit an Sonn- und Feiertagen nicht erlaubt.



Was muss ich für die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin mitbringen?

Um Bäckereifachverkäufer werden zu können, solltest du freundlich und aufgeschlossen sein. Denn umso fröhlicher und offener du mit den Kunden umgehst, desto wahrscheinlicher werden sie auch am nächsten Tag ihre Bestellung bei dir –und nicht der Konkurrenz ordern. Und nicht nur das, die Arbeit macht einfach noch viel mehr Spaß, wenn man ab und zu ein paar freundliche Worte mit dem Stammkunden austauschen kann. Da sich die Arbeit rund um Backwerke dreht, solltest du zudem ein Gewisses Interesse an Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen mitbringen. Denn viele Kunden wollen ganz genau wissen, welche Körner und welche Zusatzstoffe in dem Brot stecken. Ein bisschen Fingerspitzengefühl gehört ebenso dazu, denn damit die Brötchen so richtig Appetit machen, müssen sie besonders schön garniert und hergerichtet werden – und das auch häufig unter Zeitdruck. Auch wenn du bei der Arbeit keine Aufgaben der hohen Mathematik lösen musst, im Kopfrechnen solltest du fit sein, denn eine Kasse kann auch mal ausfallen. Auf formeller Seite solltest du einen Haupt- oder Realschulabschluss mitbringen. Generell dauert die Ausbildung drei Jahre, hängst du dich aber besonders rein, kannst du deine Ausbildung auf zwei Jahre verkürzen.



Nach deiner Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin hast du verschiedene Aufstiegsmöglichkeiten. So könntest du mit einigen Jahren Berufserfahrung und einer Weiterbildung zur Verkaufsleitung beispielsweise die Leitung einer Filiale und damit die Verantwortung für andere Mitarbeiter übernehmen. Oder du wirst Fachlehrer und gibst dein Wissen an die nächste Generation der Bäckereifachverkäufer weiter.



Du solltest Bäckereifachverkäufer/in werden, wenn ...

- ✓ **du auch unter Zeitdruck einen kühlen Kopf behältst und freundlich bleibst.**
- ✓ **du mit deiner guten Laune die Menschen ansteckst.**
- ✓ **du gerne dekorierst und aus Brötchen und Backwaren ansprechend garnieren und auslegen möchtest.**

Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/baekereifachverkaeufferin/>

