

Fach- verkäufer/in

im Lebensmittelhandwerk,
Schwerpunkt Bäckerei



Kundenversther

■ Was machen Fachverkäufer/innen?

Fachverkäufer/innen für Backwaren sind das „Aushängeschild“ einer Bäckerei. Sie bedienen und beraten die Kunden freundlich und zuvorkommend. Nicht nur die Qualität der Ware sondern auch der Service und die Kompetenz der/des Verkäufers/in sind von großer Bedeutung.

■ Die Voraussetzungen

- Spaß am Umgang mit Menschen
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Spaß an Teamarbeit
- durchschnittliche Kenntnisse in Mathematik und Deutsch
- einfache oder erweiterte Berufsbildungsreife

■ Ausbildungsinhalte

- Beraten und Bedienen von Kunden
- Warenpräsentation und Dekoration
- Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten und Maschinen im Verkaufsbereich
- Kontrolle und Lagerung von Waren
- Werbung und Verkaufsförderung, Warenangebote, Preisauszeichnung
- Geld- und Geschäftsverkehr
- Herstellung von Snackprodukten, Zubereitung von Kaffeespezialitäten

■ **Karrieremöglichkeiten:** Filialleiter/in, Bereichs- bzw. Verkaufsleiter/in, Ausbilder/in, Fachlehrer/in, Lebensmitteltechniker/in, Barista, Betriebswirt d. H.

Wir bilden Dich aus!

Das sind wir:

Seit 1926 steht das Traditionsunternehmen Thonke bei der Herstellung von Brot- und Backwaren für hohe Qualität und Zuverlässigkeit. Als Familienunternehmen in der vierten Generation stellen wir die Wünsche unserer Kunden stets in den Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Heute ist die Bäckerei Thonke ein modernes Handwerksunternehmen mit 58 Filialen und ca. 400 Mitarbeitern in Brandenburg und Sachsen-Anhalt.

Erstmal schnuppern?

Kein Problem! Melde Dich einfach bei uns zu einem Praktikum oder Ferienjob an und gewinne erste Einblicke in unsere Bäckerei.

Wir freuen uns auf Dich!

Alle Ausbildungen dauern 3 Jahre und finden im dualen System statt. Die Berufsschulen sind in Brandenburg bzw. Stendal.