

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung im Lebensmittelhandwerk und -handel (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei übernehmen den Verkauf von Konditoreierzeugnissen, Süßspeisen und Heißgetränken. Sie beraten und informieren ihre Kunden auch über Inhaltsstoffe und Bestandteile der Produkte, präsentieren und verpacken Konditoreiwaren ansprechend und dekorieren Auslagen sowie Verkaufsräume. Ist der Konditorei ein Café angeschlossen, bedienen sie auch die Gäste.

Darüber hinaus stellen sie Konfektmischungen, Gebäck und Schokoladenspezialitäten zusammen, schneiden Kuchen und Torten auf und verzieren diese. Sie bereiten zudem kleine Gerichte wie Teig- oder Eierspeisen zu. Außerdem sorgen sie für Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei finden Beschäftigung

- in Konditoreien
- in Einzelhandelsgeschäften

#### Arbeitsorte:

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei arbeiten in erster Linie

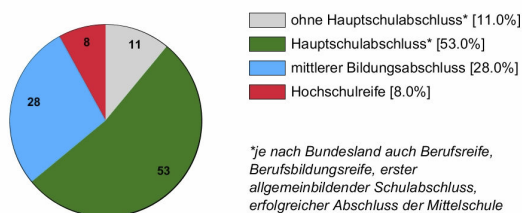
- in Verkaufsräumen
- in Lagerräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch im Büro.

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss\*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2019 (in %)



Ausbildungsbereich Handwerk

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Konditorei

## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Kundenorientierung (z.B. beim Eingehen auf individuelle Fragen der Kunden)
- Geschicklichkeit (z.B. beim Zubereiten von kleinen Gerichten, beim Einstellen der Konditoreiwaren in Vitrinen)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Durchführen der Kassenabrechnungen, beim hygienischen Arbeiten)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Berechnen von Preisen und Rabatten sowie beim Kassieren)
- Deutsch (z.B. für das Beschriften von Angebotstafeln und die Kundenberatung)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 755 bis € 900 (Handel\*), € 565 bis € 645 (Handwerk\*)
- 2. Ausbildungsjahr: € 805 bis € 1.005 (Handel\*), € 670 bis € 720 (Handwerk\*)
- 3. Ausbildungsjahr: € 935 bis € 1.150 (Handel\*), € 800 bis € 850 (Handwerk\*)

\*je nach Bundesland unterschiedlich

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

