

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Spezialisierung Bäckerei

### Studentafel:

Unterrichtsfach	1. Schul-/ Ausbildungsjahr	2. Schul-/ Ausbildungsjahr	3. Schul-/ Ausbildungsjahr
<b>I. Berufsübergreifender Bereich</b> Wiso Englisch Deutsch Sport			
<b>II. Berufsbezogener Bereich</b> Technologie	<b>LF 1.1</b> Unterweisung eines neuen Mitarbeiters <b>LF 1.2</b> Herstelle einfacher Teige/Massen <b>LF 1.3</b> Gestalten, Werben, Beraten, Verkaufen <b>LF 1.4</b> Feine Backwaren aus Teigen	<b>LF 2.1</b> Verkauf aktiv gestalten <b>LF 2.2</b> Waren kundenorientiert verkaufen <b>LF 2.3</b> Speisen herstellen und anrichten <b>LF 2.4</b> Produkte verkaufsfördernd präsentieren	<b>LF 3.1</b> Besondere Verkaufssituationen gestalten <b>LF 3.2</b> Waren fachlich fundiert verkaufen <b>LF 3.3</b> Gerichte herstellen und anrichten <b>LF 3.4</b> Gerichte und Getränke präsentieren und servieren <b>LF 3.5</b> Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern
<b>III. Wahlpflichtbereich</b>		Betriebswirtschaftliche Kennziffern	Berufsbezogenen Informatik
Insgesamt	480	480	480

### Prüfungen:

bestehend aus:	Zwischenprüfung	Gesellenprüfung
<b>schriftlicher Prüfung</b> (Kenntnisprüfung)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Inhalte der Lernfelder 1.1 bis 2.4</li> <li>· WISO</li> <li>· mathematische Inhalte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung</li> <li>· Betriebswirtschaftliches Handeln</li> <li>· WISO</li> </ul>
<b>praktischer Prüfung</b> (Fertigkeitsprüfung)	Arbeitsproben aus den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Verkaufsgespräche führen</li> <li>· Herstellen eines Produktes und eines Werbemittels</li> <li>· Herrichten und Präsentieren von Waren</li> </ul>	Arbeitsproben aus den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Dekorieren, Präsentieren, Herstellen von Werbemitteln</li> <li>· Beratungs- und Verkaufsgespräch</li> <li>· Durchführen von Verkaufshandlungen ( Schneiden, Zusammenstellen, Verpacken)</li> <li>· Herstellen eines anlassbezogenen Büffets</li> </ul>

### Abschlüsse:

schulisch:	beruflich:
<b>Berufsschulabschluss</b> ► Abschluss- o. Abgangszeugnis ► bei entsprechendem Notendurchschnitt FOS- Vergabe	Abschlussprüfungszeugnis: <b>Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk; Bäckerei</b> nach bestandener Prüfung

### Aufstieg, Weiterbildung:

Das Bäckerhandwerk bietet nach der Ausbildung eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich weiterzubilden oder zu spezialisieren

Berufliche Weiterbildung	Schulische Weiterbildung
Verkaufsleiter Seminarleiter Verkaufstrainer	bei entsprechenden allgemeinbildenden Abschlüssen: - <b>Fachhochschulreife</b> Studium zum Lebensmitteltechniker, Lebensmitteltechnologien Ernährungswissenschaftler

**Weiterführende Informationen/Kontaktadressen:**

<p>OSZ 2 SPN Abteilung Ernährung/Körperpflege Makarenko Str. 8/9 03050 Cottbus</p> <p>Tel. 0355 866 943 4049 Fax. 0355 866 943 4049 <a href="http://www.osz2spn.de">www.osz2spn.de</a></p>	<p>Lausitzer und Spreewälder Bäcker- und Konditoren-Innung Altmarkt 17 03046 Cottbus</p> <p>Tel. 0355 23485</p> <p>Fax. 0355 790307</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Ansprechpartner:**

Frau Hönig

Herr Teuscher