BÄCKEREI Gerdes

seit 1725

Ausbildung

zum/zur

Bäckereifach-verkäufer/-In

Deine Ausbildung - Deine Chance

Der Beruf

Was gibt es Schöneres, als morgens die Bäckerei zu betreten und ein freundlich lächelndes Gesicht zu erblicken?

Doch der/die ideale Bäckereifachverkäufer/in (Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk- Schwerpunkt Bäckerei) sollte nicht nur freundlich und kommunikativ sein, sondern auch fachkompetent und selbstsicher.

Du bist als Verkäufer/in das Gesicht der Bäckerei und die wichtigste Schnittstelle zum Kunden. Du kennst alle Brote und deren Zutaten und kannst Kunden individuell beraten. Du planst und organisierst Bestellungen für Feste und richtest Speisen appetitlich an.

Als Bäckereifachverkäufer/in bist du ein Kommunikationstalent und bleibst immer ruhig und freundlich, egal wie schwierig die Situation mit dem Kunden ist. Du findest für jede Anfrage die entsprechende Lösung: Der Kunde hat eine Beschwerde? Jemand möchte ein Buffet für einen Geburtstag bestellen? Ein Käufer hat eine Allergie gegen Roggen? Du weißt genau, wie du mit Menschen umgehen musst.

Aufgaben als Fachverkäufer/-In

- **Präsentation der Produkte**
  Als Bäckereifachverkäufer/in lernst du Brot und Kleingebäck zu belegen und zu dekorieren und du erfährst, wie du diese appetitlich anrichtest. In der Ausbildung lernst du alles über Verkaufspsychologie und es wird dir gezeigt, wie du mit der richtigen Präsentation von Lebensmitteln die Verkaufszahlen steigern kannst.

- **Der Umgang mit Kunden**
  Du bleibst immer freundlich und hilfst dem Kunden bei seinen Problemen weiter. Du lernst in der Ausbildung, wie du mit schwierigen Situationen selbstbewusst umgehen kannst.
  Dir werden Informations- und Kommunikationstechniken gezeigt, um immer die richtigen Worte zu finden. Falls sich ein Kunde nicht sicher ist, was er kaufen möchte, kannst du ihn umfassend beraten.

- **Werde Brotexperte und berate unsere Kunden**
  Eine deiner Aufgaben ist es außerdem alles über die verschiedenen Brotsorten, über deren Zutaten und Besonderheiten zu wissen. Ein Kunde möchte ein Sauerteigbrot? Kein Problem! Du weißt genau, welche Brote mit Sauerteig hergestellt wurden. Oder jemand hat eine Allergie? Auch hier kannst du den Kunden beraten und ihm Empfehlungen geben.

- In der Ausbildung lernst du, wie ein Bäckereibetrieb aufgebaut und organisiert ist.

- Das **Arbeiten mit Lebensmitteln** erfodert auch immer eine **hygienische Arbeitsweise**! Dazu zählt auch das tägliche Reinigen der Theke und der Arbeitsgeräte.

Unser Betrieb

Unsere traditionsreiche Bäckerei besteht bereits seit 1725. Heute ist sie eine moderne, leistungsfähige Produktionsstätte für Brot, Brötchen, feine Backwaren sowie Kuchen und Torten.

Unsere Spezialitäten sind Brote aus unserem Holzbackofen, unsere leckeren Hefezöpfe sowie unsere Bio-Vollkorn-Produkte.

Werde ein Teil unseres Teams und melde Dich unter:

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacherstraße 13
77704 Oberkirch-Zusenhofen

Telefon: 07805 - 910 510
Mail: mail@baeckerei-gerdes.de
Web: www. baeckerei-gerdes.de

Besuchen Sie uns auch auf unserer Webseite oder Facebook:

www.baeckerei-gerdes.de

Arbeitszeiten

Als Bäckereifachverkäufer/-In arbeitest du bei uns im Zweischichtsystem, abwechselnd eine Woche Vormittags und eine Woche Nachmittags.

Von Montag bis Samstag dauert eine Schicht ca. 6,5 Stunden. Da bleibt täglich noch viel Zeit für Freizeit und Hobbys.

Aufstiegschancen

- **Verkaufsleiter/-In**
  Für den/die Bäckereifachverkäufer/in bildet die Qualifikation zur Verkaufsleiter/in die Grundlage, um leitende Positionen zu besetzen.
- Weitere Möglichkeiten sind **Ausbilder/-In**, **Qualitätsbeauftragte/-r**, **Fachlehrer/-In**, etc.

Ausbildungsvergütung

Wir bezahlen ***200€*** zusätzlich zur tariflich festgelegten Ausbildungsvergütung*:

1. Ausbildungsjahr: 615€ + ***200€*** = 815€
2. Ausbildungsjahr: 700€ + ***200€*** = 900€
3. Ausbildungsjahr: 820€ + ***200€*** = 1020€

*gültig ab 1. Sept. 2019

Zusätzlich erhalten unsere Auszubildenden ***Urlaubs- und Weihnachtsgeld***.

Noch mehr wissen ...

Weitere Informationen zu unseren Ausbildungsberufen findest du auch auf der Ausbildungswebseite des ***Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.*** :

www.back-dir-deine-zukunft.de

Besuchen Sie uns auch auf unserer Webseite oder Facebook:

www.baeckerei-gerdes.de