

EINE WELT FÜR GENIESSER

Das Konditorenhandwerk braucht heute und in Zukunft qualifizierte Mitarbeiterinnen, die die hohen Anforderungen, Erwartungen und Ansprüche im Umgang mit Kunden und Cafégästen erfüllen.

Und mit einer Ausbildung bist Du mittendrin in dieser spannenden Welt:

- Wir sind ein bedeutender Wirtschaftsfaktor im deutschen Mittelstand: über 1,6 Milliarden EUR Umsatz, ca. 3.000 Fachbetriebe mit über 36.000 Beschäftigten und über 5.000 Auszubildenden
- Wir sind eigenständig: Zum Konditorenhandwerk gehört nur das Konditorenhandwerk. Nicht mehr, aber auch nicht weniger
- Alles ist in einem Haus: Zu einer Konditorei gehören Backstube und Laden. Traditionell haben viele Konditoreien auch ein Café
- Eigene Herstellung: In einem typischen Konditorei-Café wird der Gesamtumsatz zu ca. 73% mit Konditoreiprodukten aus der eigenen Produktion erzielt. Der Rest sind Getränke im Café und ein ganz kleines Sortiment an Handelswaren
- Eine Erlebniswelt für Genießer: Mit Torten und Teegebäck, Pralinen-, Marzipan- und Eiskreationen, Frühstücksangeboten, kleinen Gerichten und den Kaffee- und Teespezialitäten liegen wir voll im Trend der Zeit
- Das Konditorenhandwerk steht für noch viel, viel mehr: Frische, Qualität, gute Rohstoffe, handwerkliche Herstellung und ist künstlerisch, kreativ, ideenreich, individuell, innovativ....
- Und noch etwas Gutes zum Schluss: Wir sind überwiegend Familienbetriebe und haben unsere Fachgeschäfte noch vor Ort.



MACH DEN ERSTEN SCHRITT!

Was tun, wenn die Schulzeit zu Ende geht, aber noch nicht so recht klar ist, was Du werden willst?

Wie wäre es mit einem Praktikum im Konditorenhandwerk? Dann bist du mittendrin in der Konditorei und im Café und kannst hinter die Kulissen schauen. So erlebst Du einen ersten Eindruck vom Arbeitsalltag der Konditoreifachverkäuferin.

Würde es Dir Spaß machen, den Beruf der Konditoreifachverkäuferin zu erlernen?

Dann mach' den ersten Schritt! Am besten schaut Du selber einmal in Konditoreien und Cafés hinein oder bewirbst Dich schriftlich bei einem Konditoreibetrieb Deiner Wahl.

Weitere detaillierte Informationen bekommst Du auch bei der Konditoreninnung, der Berufsberatung und den Jobbörsen vor Ort. Und freie Plätze gibt es online bei den Ausbildungsstellenbörsen der Handwerkskammern.

Die verwendete weibliche Form schließt selbstverständlich die männliche Form ein. Auf die Verwendung beider Geschlechtsformen wird lediglich mit Blick auf die bessere Lesbarkeit des Textes verzichtet.

DEUTSCHER KONDITORENBUND (BIV)
Speicker Straße 13 · 41061 Mönchengladbach
Tel.: 02161 833137 · Fax: 02161 831618
dkb@konditoren.de · www.konditoren.de



Beste Gründe für eine Ausbildung

im Konditorenhandwerk findest Du auf:

www.konditoren.de/ausbildung

WIR ARBEITEN NICHT EINFACH.

Wir machen den Tag schöner!



DAS KANNST DU AUCH!

Mit einer Ausbildung
zum/zur Konditoreifachverkäufer/in

DEINE FÄHIGKEITEN



Was musst Du mitbringen?

Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben. Wenn Du einen guten Hauptschulabschluss oder den qualifizierten Abschluss einer weiterführenden Schule in der Tasche hast, passt das auf jeden Fall.

Im Mittelpunkt steht Deine Aufgeschlossenheit, Kontaktfreudigkeit und Freude am Umgang mit Menschen. Wichtig sind auch gute Umgangsformen, ein Blick für Sauberkeit und Hygiene, gutes Ausdrucksvermögen und die Bereitschaft zur Teamarbeit.

Abgerundet wird das Ganze durch Dein Interesse am Umgang mit frischen Produkten, etwas gestalterischer Begabung, Kreativität und Organisationstalent.

Und mit Abitur kommst Du auch im Konditorenhandwerk weiter: Die Verkürzung der Ausbildungszeit ist möglich und im Anschluss an die Ausbildung gibt es im Handwerk noch ein interessantes Studienangebot.

Und wenn es Dich ins Ausland zieht?

Kein Problem. Du kannst einen Teil Deiner Ausbildungszeit auch im Ausland verbringen.



DIE AUSBILDUNG

Die dreijährige Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule. So ist sichergestellt, dass Du alle Bereiche des Konditorenhandwerks genau kennen lernst.

Das alles macht eine Konditoreifachverkäuferin

Die beruflichen Grundlagen zusammen mit dem fachlichen Know-how über die Beratung und den Verkauf von Konditoreiprodukten machen eine qualifizierte Konditoreifachverkäuferin aus Dir.



Die wichtigsten praktischen Ausbildungsinhalte

- Fachberatung über Geschmack, Zusammensetzung, Bedeutung für die Ernährung und Verwendung der Produkte
- Torten und Desserts mit Dekorelementen veredeln
- Eis portionieren und Eisbecher anrichten
- Werbemittel erstellen und Schaufenster, Laden und Café gestalten
- Produkte originell verpacken und präsentieren
- Bunte Platten, Torten-, Eis- und herzhafte Buffets zusammenstellen und dekorieren
- Konfektplatten aus Pralinen-, Tee- und herzhaftem Gebäck anrichten
- Milchmixgetränke, Säfte, Kaffee-, Tee- und Schokoladenspezialitäten zubereiten
- Kleine Gerichte wie Suppen, Salate, Pasteten, Omelettes, Aufläufe und Gemüsekuchen zubereiten und anrichten
- Tische eindecken und servieren im Cafébereich.

NACH DER AUSBILDUNG

Was willst Du erreichen? Alles ist möglich. Aber beruflicher Erfolg ist an ständige Weiterbildung gebunden.

Im Betrieb kannst Du als Konditoreifachverkäuferin zur Erstverkäuferin aufsteigen. Als rechte Hand der Chefin hältst Du bereits eine Menge Verantwortung in Deinen Händen.

Für Konditoreifachverkäuferinnen, die später einmal Beruf und Familie auf einen Nenner bringen möchten, bietet das Konditorei Café gute Möglichkeiten zur Teilzeitarbeit. Auch für den beruflichen Wiedereinstieg nach einer längeren Pause bestehen gute Aussichten.

Die Verkaufsleiterin hat's in der Hand

Mit der Weiterbildung zur Verkaufsleiterin steigen die Aussichten auf eine leitende und verantwortungsvolle Position in Konditorei und Café bis hin zur Filialleiterin.

Darüber hinaus darfst Du als Verkaufsleiterin auch Konditoreifachverkäuferinnen ausbilden und so Dein Wissen und Deine Erfahrung weitergeben.

Erst Ausbildung, dann Studium!

Auch ohne Abitur!

Mit dem Abi in der Tasche kannst Du nach der Ausbildung studieren und das Handwerk bietet Dir auch noch einen ganz besonderen Studiengang.

Und wenn Du kein Abitur gemacht hast, kein Problem. Der Weg zu einem Studium steht auch Dir offen.

