



Anmeldung

Online auf der Homepage
der Justus-von-Liebig-Schule
(www.bbs-vechta.de).

Sie erfolgt durch den Ausbildungsbetrieb bzw.
durch den Auszubildenden/die Auszubildende
am ersten Berufsschultag des neuen
Schuljahres.

Mitzubringen sind

beglaubigte Kopie der Geburtsurkunde
beglaubigte Kopie des letzten Zeugnisses mit
ausgewiesenen Schulabschluss
Kopie des Ausbildungsvertrages



Berufsbild

Fachverkäufer / innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei

übernehmen den Verkauf von Brot und Backwaren.
Sie beraten und informieren ihre Kunden
auch über Inhaltsstoffe und Bestandteile der
Bäckereierzeugnisse. Zudem präsentieren und
verpacken sie Backwaren und dekorieren Auslagen.

Darüber hinaus schneiden sie Brote und Kuchen auf,
belegen und garnieren Brötchen und bereiten Snacks
oder kleine Mahlzeiten zu.

Justus-von-Liebig-Schule

BBS III – Vechta
Kolpingstr. 17
49377 Vechta

04441 9313-0
www.bbs-vechta.de
info@bbs-vechta.de

Berufsschule Fachverkäufer / innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei

Mögliche Arbeitsfelder

in Bäckereien
in Einzelhandelsgeschäften
in Verkaufsräumen
in der Backstube
im Büro



Ziel

Erwerb des Berufsabschlusses
„Fachverkäufer / Fachverkäuferin
im Nahrungsmittelhandwerk
mit dem Schwerpunkt Bäckerei“

Schulabschluss

Berufsschulabschluss

Bei erfolgreichem Abschluss der Ausbildung
Sekundarabschluss I - Realschulabschluss
Unter bestimmten Bedingungen auch:
Erweiterter Sekundarabschluss I

Ausbildungsdauer

Dreijährige Ausbildung in Betrieb und Schule
Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine
Verkürzung der Ausbildung möglich

Unterricht

Berufsübergreifender Lernbereich

Deutsch / Kommunikation
Englisch / Kommunikation
Politik, Sport, Religion

Berufsbezogener Lernbereich

mit unterschiedlichen Lernfeldern in drei
Ausbildungsjahren

Perspektiven

Weiterbildung Verkaufstrainerin / Verkaufstrainer
Mit erfolgreichem Abschluss wird die Berechtigung
erworben, die Klasse 12 der Fachoberschule
Ernährung und Hauswirtschaft zu besuchen und die
Fachhochschulreife zu erwerben.

Handwerk

Kalkulation

Organisation

Teamarbeit

Theorie
und
Praxis

Inhalte der Ausbildung

Schwerpunkte

Lebensmittelhygiene
Kommunikation: Beratung und Verkauf
Werbung
Warenpräsentation und Verkauf
Durchführung von Geschäftsverkehr

Förderung der Ausbildung

In Einzelfällen ist eine
Berufsausbildungsbeihilfe möglich.

Prüfungen

Zum Ende des 2. Ausbildungsjahres
Zwischenprüfung,
nach dem 3. Ausbildungsjahr
Abschlussprüfung (schriftlich und praktisch)

Besonderheiten

Die Ausbildung erfolgt im dualen System
Im ersten Jahr 2 Berufsschultage, im 2. und 3.
Ausbildungsjahr je 1 Berufsschultag
2 Lehrgänge der überbetrieblichen Unterweisung

Aufnahmevoraussetzungen

Keine rechtliche Vorgabe,
in der Regel ein Hauptschulabschluss oder
ein höherwertiger Abschluss
Ausbildungsvertrag mit
einem Ausbildungsbetrieb

