

## Wie geht es weiter mit der Karriere?

Nach dem Abschluss Ihrer Ausbildung haben Sie viele Möglichkeiten, in einem modernen und zukunftsorientierten Beruf weiterzukommen.

Wer nicht nur mit den süßen und herzhaften Genüssen, sondern auch den unterschiedlichsten Kundentypen geschickt umgehen kann, findet in Konditoreien und Cafés ein weites Betätigungsfeld. Die Erstverkäuferin ist eine Stufe auf der Karriereleiter. Nach einem entsprechenden Lehrgang zur Verkaufsleiterin dürfen Sie nicht nur Fachverkäuferinnen ausbilden, es steht auch der Weg zur Filialleiterin offen.

Wer die notwendigen schulischen Voraussetzungen mitbringt, kann im Anschluss an die Ausbildung z.B. Betriebswirtschaft mit Schwerpunkt Handel oder Oecotrophologie studieren und Karriere machen.

Für Fachverkäuferinnen, die später einmal Beruf und Familie auf einen Nenner bringen möchten, bietet die Tätigkeit in Konditorei und Café gute Möglichkeiten zur Teilzeitarbeit. Auch für den beruflichen Wiedereinstieg nach einer längeren „Kinderpause“ bestehen in diesem Berufsbereich gute Aussichten.



## Machen Sie den ersten Schritt!

Würde es Ihnen Spaß machen, den Beruf der Konditoreifachverkäuferin oder des Konditoreifachverkäufers zu erlernen?

Am besten schauen Sie selbst mal in Konditoreien und Cafés hinein. Wo es Ihnen besonders gut gefällt, sollten Sie sich um ein Gespräch mit dem Konditormeister bemühen. Ihr persönliches Engagement bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz wird immer positiv registriert.



Weitere detaillierte Informationen erhalten Sie bei der Konditoreninnung, bei der Berufsberatung, bei Ihrem Lehrer oder im Internet unter

**!** [www.konditoren.de/ausbildung](http://www.konditoren.de/ausbildung)

Herausgeber:

DEUTSCHER KONDITORENBUND  
Speicker Straße 13  
41061 Mönchengladbach



**Konditoreifachverkäufer/in**

## Spaß an einem lebendigen Beruf?

Feine Sachen für Deine Zukunft!



## Eine Oase für Genießer

In Konditoreien und Cafés dreht sich alles um feine Genüsse für eine anspruchsvolle Kundschaft. Von feinsten Torten und Teegebäck bis hin zu erlesenen Pralinen-, Marzipan- und Eiskreationen reicht das Angebot, das man nicht nur im Laden kaufen, sondern auch in einer einladenden und entspannenden Atmosphäre im Café genießen kann. Darüber hinaus werden auch Frühstück, herzhaft kleine Gerichte und natürlich Kaffee, Tee und andere Getränke-spezialitäten serviert.

Wo alles auf Genuss ausgerichtet ist, wo das Ambiente stimmt und das Angebot hohe Qualitätsansprüche erfüllt, da macht es auch Spaß zu arbeiten. Der Beruf der Konditorei-Fachverkäuferin oder des Konditorei-Fachverkäufers ist ausgesprochen **vielfältig** und **abwechslungsreich**. Dabei stehen das **Arbeiten im Team** und die **Kundenorientierung** im Mittelpunkt. **Kundenberatung** und **Verkauf** zählen zu den wichtigsten Aufgaben. Dazu gehört nicht nur der Verkauf an der Torten-, Eis- und Pralinentheke, sondern auch der kompetente Tischservice im Café.

Ein weiterer Tätigkeitsbereich umfasst die gestalterischen Aspekte. Dazu zählen neben einer ansprechenden **Warenpräsentation**, themenbezogenen **Laden- und Schaufensterdekorationen** sowie attraktiven **Dekor- und Verpackungs-ideen auch das Anrichten von kleinen Gerichten im Café**. Zum täglichen Betriebsablauf gehören auch **kaufmännische Aufgaben** wie die Abrechnung der Tageskasse, das Ausstellen von Lieferscheinen, Rechnungen und Quittungen oder das Erstellen von Angeboten.

Mit der qualifizierten Ausbildung zur/zum Konditoreifachverkäufer/in erwerben Sie die notwendigen Fähigkeiten, um Ihre Kunden und Gäste in Konditorei und Café für die Vielfalt an unverwechselbaren Konditoreispezialitäten zu begeistern.

## Ihre Fähigkeiten sind gefragt!

Aufgeschlossenheit und Kontaktfreudigkeit sind wesentliche Voraussetzungen für diesen Beruf. Für eine kompetente Kundenberatung sind aber auch Anpassungsfähigkeit und Einfühlungsvermögen gefragt. Gute Umgangsformen, ein gepflegtes Äußeres und gutes mündliches Ausdrucksvermögen sind genauso wichtig wie Geduld und ein gutes Zahlen- und Personengedächtnis.

Um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu gewährleisten, ist es wichtig, im **Team** Hand in Hand zu arbeiten, aber auch selbst **Verantwortung zu übernehmen**. Das spiegelt sich auch in der Einhaltung von Sauberkeit und Hygiene. Für die unterschiedlichen Aufgaben im Bereich der Dekoration und Präsentation sind **gestalterische Begabung, Fantasie** und **Kreativität** genauso notwendig wie **Organisationstalent** und die Fähigkeit zum **selbstständigen Arbeiten**.



Wenn Sie also Spaß am Umgang mit Kunden und Cafégästen haben, wenn Sie gerne in einer gehobenen Atmosphäre arbeiten und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, wenn Sie Freude am Dekorieren, Präsentieren und ansprechenden Verpacken haben, dann ist der Beruf der Konditoreifachverkäuferin oder des -verkäufers das Richtige für Sie.

## Wie sieht die Ausbildung aus?

Für die Ausbildung ist der Hauptschulabschluss oder der qualifizierte Abschluss einer weiterführenden Schule Voraussetzung. Die Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch an der Berufsschule. Vor Ablauf des zweiten Ausbildungsjahres findet eine Zwischenprüfung statt, und nach 3 Jahren wird die Abschlussprüfung abgelegt. Überdurchschnittliche Leistungen während der Ausbildung können eine vorgezogene Prüfung ermöglichen.

### Die wichtigsten Ausbildungsinhalte:

- Fachberatung über Geschmack, Zusammensetzung und Verwendung der Produkte und deren Bedeutung für die Ernährung
- Torten und Desserts mit Dekorelementen veredeln und Garnierarbeiten mit Schlagsahne ausführen
- Erzeugnisse mit Obst belegen, den Obstüberzug herstellen und aufbringen
- Umgang mit diätetischen Konditoreierzeugnissen
- Eis portionieren, Eismixgetränke und Eisbecher anrichten
- Werbemittel erstellen und Schaufenster, Laden und Café gestalten
- Produkte originell verpacken, Bonbonnieren füllen und Schleifen binden für alle Anlässe
- Bunte Platten, Torten-, Eis- und herzhaft Buffets zusammenstellen und dekorieren
- Schokoladen-, Nougat- und Marzipanerzeugnisse dekorativ präsentieren
- Konfektplatten aus Pralinen-, Tee- und herzhaftem Gebäck anrichten
- Früchtebecher, süße Eier- und Obstspeisen und Desserts anrichten
- Milchmixgetränke, Säfte, Kaffee-, Tee- und Schokoladen-spezialitäten zubereiten
- Kleine Gerichte wie Suppen, Salate, Pasteten, Omelettes, Aufläufe und Gemüsekuchen zubereiten und anrichten
- Tische eindecken und servieren im Cafébereich