



Verkäufer/in

DAS BÄCKERHANDWERK: HELD DER NACHT, RETTER DES MORGENS!

Wer einen Ausbildungsplatz mit viel Tradition und noch mehr Zukunft sucht, liegt beim Bäckerhandwerk genau richtig. Seien es Brot, Brötchen, Kleingebäck oder feine Backwaren – als Helden der Nacht und des frühen Morgens schaffen Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen die Grundlagen für ein frisches, ausgewogenes Frühstück. Hast auch du Lust auf einen kreativen, abwechslungsreichen und spannenden Job mit hervorragenden Berufsaussichten? Willst du als Held des Morgens und des ganzen Tages deine Kundinnen und Kunden mit hochwertigen Backwaren versorgen? Dann informiere dich hier über deine Zukunft als Bäckereifachverkäufer/in!

DEIN LÄCHELN FÜR ZUFRIEDENE KUNDEN.

Als Bäckereifachverkäufer/in rettest du deinen Kundinnen und Kunden den Morgen, indem du sie mit leckeren Backwaren versorgst. Deine Freundlichkeit, dein Geschick und deine Kreativität haben maßgeblichen Anteil daran, wie erfolgreich ein Bäckereibetrieb ist.

Bei deiner 3-jährigen Ausbildung zum/zur Bäckereifachverkäufer/in sind besonders wichtig:

- Viel Freundlichkeit beim Beraten und Bedienen der Kunden.
- Viel Kreativität beim Sortieren und Anrichten der Backwaren.
- Die Einhaltung von Sauberkeit, Hygiene und Ordnung.
- Kopfrechnen und ein gutes Gedächtnis.

Als Bäckereifachverkäufer/in bist du gewissermaßen die Visitenkarte des Bäckereibetriebes. Das freundliche Gespräch mit den Kundinnen und Kunden sowie eine kompetente Beratungsleistung gehören unbedingt zu deinen Stärken. Dazu zählt auch ein fachkompetentes und sicheres Auftreten in Stress-Situationen. Außerdem arbeitest du gerne mit Lebensmitteln und bist motiviert.

Als Bäckereifachverkäufer/in sorgst du ebenfalls für eine ansprechende Präsentation der Backwaren! Und sag selbst: Ist es nicht schön, einen kreativen Beruf auszuüben, der so viele Menschen satt und glücklich macht?



**Webers Backstube
& Caféhaus GmbH**

Frau Blandina Knitz
Otto-Lilienthal-Straße 23
88046 Friedrichshafen

Tel. 07541 7 19 90

blandina.knitz@webers-backstube.de

Verkäufer/in

GUTE JOB-AUSSICHTEN

Nach deiner Ausbildung als Bäckereifachverkäufer/in kannst du dich über hervorragende Berufsaussichten freuen. Dazu gehören tolle Förderprogramme und Weiterbildungsmaßnahmen, z. B. im Bereich Verkauf, Führung oder Verwaltung. Darüber hinaus kannst du eine Fortbildung zum/zur Verkaufstrainer/in oder Berufsschullehrer/in machen. Alternativ kannst du eine Fortbildung zum/zur Verkaufsleiter/in absolvieren und anschließend studieren, z. B. im Bereich Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder Lebensmitteltechnik – in einzelnen Bundesländern auch ohne Abitur! Es liegt also ganz an dir, was du aus dir machst!

WARUM ZU UNS?

- Wir bieten eine Ausbildung auf höchstem Niveau
- Bei uns hast du einen abwechslungsreichen Job mit netten Kollegen und tollen Kunden
- Wir ermöglichen dir den Austausch mit anderen Abteilungen (Bäckerei, Konditorei, Versand)
- Beste Ausbildungsvoraussetzungen durch unsere neu gebaute gläserne Backstube mit Caféhaus
- Wir bieten gute Zukunftsperspektiven auch nach der Lehre
- Bei überdurchschnittlichen Leistungen kannst du deine Lehre verkürzen

AUSBILDUNGSBEGINN 01.09.2017

Bewirb dich schriftlich per Post oder per e-Mail direkt bei Frau Blandina Knitz.



**Webers Backstube
& Caféhaus GmbH**

Frau Blandina Knitz
Otto-Lilienthal-Straße 23
88046 Friedrichshafen

Tel. 07541 7 1990

blandina.knitz@webers-backstube.de