

Berufsausbildung?

Nimm deine Zukunft selbst in die Hand:

- **Sofort eigenes Geld verdienen**
- **Finanziell unabhängig sein**
- **Viel Praxiserfahrung und Wertschätzung für das erlernte Wissen**
- **Ausbildung als Grundlage für berufliche Sicherheit**
- **Karrierechancen auch ohne Studium**

KONTAKT

Lippe Berufskolleg Lünen

Berufsschule des Kreises Unna
Dortmunder Str. 44
44536 Lünen

Schulleiterin Rita Vonnahme
Stellv. Schulleiterin Carmen Uibel
Bildungsgangleiterin Markus Andree

Tel. 02306 100-423

Fax 02306 100-412

E-Mail andree@lbk-luenen.de



Öffnungszeiten des Sekretariats

Mo - Fr von 07:00 - 14:30 Uhr



Ausbildung zur/zum
Fachverkäufer/in im
Lebensmittelhandwerk
— Bäckerei —

Arbeiten im Betrieb (Praxis)

+ Berufsschule (Theorie)

= **Duales System der Berufsausbildung**

Internet:

www.lippe-berufskolleg-luenen.de

Das Duale System der
Berufsausbildung am
Lippe Berufskolleg Lünen



Kurzbeschreibung Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Bäckerei

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei verkaufen Brot und Backwaren, zum Teil auch kleine Imbisse. Sie bedienen und beraten Kunden, präsentieren ihre Waren, stellen kleine Gerichte und Snacks her und führen verkaufsfördernde Maßnahmen durch.

Wie lange dauert die Ausbildung?

Sie dauert drei Jahre und kann bei guten Leistungen – in Theorie und Praxis – auch verkürzt werden.

Wie finde ich eine Lehrstelle?

Ausbildungsstellen bieten im Regelfall alle Bäckereien an. Man kann sich im Internet, bei der Bundesagentur für Arbeit, auf Lehrstellenbörsen oder in der Tagespresse über offene Stellen informieren. Interessierte sollten schon ein Jahr vor Ausbildungsbeginn mit der Suche beginnen, dann ist die Chance auf eine erfolgreiche Bewerbung groß.

Aufbau der Berufsschulzeit:

1. Ausbildungsjahr (Unterstufe)

ein Berufsschultag pro Woche und ein zweiter Berufsschultag 14-tägig (momentan)

2. Ausbildungsjahr (Mittelstufe)

ein Berufsschultag pro Woche und ein zweiter Berufsschultag 14-tägig (momentan)

3. Ausbildungsjahr (Oberstufe)

ein Berufsschultag pro Woche

Unsere Zielsetzungen am LBK

bestmögliche schulische Ausbildung im Ausbildungsberuf Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Bäckerei

Erreichen einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz über den Bildungsplan und den Rahmenlehrplan hinaus

optimale Prüfungsvorbereitung

moderner, methodenvielfältiger Unterricht

Prüfungen

Die Prüfungen werden in der Regel vom Prüfungsausschuss der entsprechenden Innung an den jeweiligen Berufsschulen durchgeführt.

Zwischenprüfung (Theorie und Praxis)

erfolgt in der Mitte des zweiten Ausbildungsjahres und dient der Überprüfung des Kenntnisstandes

Abschlussprüfung

erfolgt Ende des dritten Ausbildungsjahres in den Bereichen:

Theorie:

- Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung
- Betriebswirtschaftliches Handeln
- Wirtschafts- und Sozialkunde

Praxis:

- Dekorieren und Präsentieren
- Verkaufsgespräch
- Zusammenstellen und Verpacken
- anlassbezogenes Büffet

