

Fachverkäufer*in in einer Bäckerei

Angebotstag:

24.06.2026

Uhrzeit:

11:00 bis 17:00 Uhr

Beschreibung

So viele frische Backwaren, köstliche Süßigkeiten und leckere Fleisch- und Wurstwaren liegen einladend dekoriert in der Auslage bereit. Da fällt die Auswahl schwer. An diesem Punkt kommst du als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk ins Spiel.

Sachkundig überzeugen

Mit einem freundlichen Lächeln sorgst du im Verkaufsraum für eine angenehme Atmosphäre, in der sich der Kunde wohl fühlt. Du berätst individuell und beantwortest alle Fragen fachkundig. Dabei ist es für dich kein Problem, dich auf deine Kunden einzustellen.

Als Fachverkäufer musst du die Vielfalt der Produkte im Lebensmittelhandel kennen und über Bekömmlichkeit, Zusammensetzung und Geschmack des Angebots Bescheid wissen. Beim Konditor informierst du beispielsweise über die Angebotspalette von köstlichen Süßigkeiten für Genießer bis hin zum Diätgebäck für Diabetiker und Gesundheitsbewusste. In der Fleischerei hingegen gibst du Auskunft über die Herkunft des Fleisches und mögliche Zubereitungsarten.

Geschmackvoll dekorieren

Zu deinen Aufgaben gehört es auch, dass du dich um ansprechende Dekoration, Geschenkverpackung sowie appetitliche Warenpräsentation und kreatives Garnieren kümmerst. Für die Arbeit in diesem Beruf ist es zudem wichtig, kontaktfreudig zu sein. Außerdem solltest du ein sympathisches Erscheinungsbild sowie Sinn für Sauberkeit und Hygiene mitbringen. Mit diesen Eigenschaften eröffnet dir der Beruf ein tolles Tätigkeitsfeld.

Policks Backstube GmbH

Unterer Dorrenberg 15

42105 Wuppertal

DE

Unternehmensdarstellung:**Unternehmensgröße:**

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Veranstaltungsort:

Nevigeser Str. 316
42113 Wuppertal

Berufsfeld:

Wirtschaft, Verwaltung

Anzahl Plätze gesamt:

1

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Zusatzinformationen

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

