

Aufstiegsmöglichkeiten

Als Bäckerei- und Konditorei-Fachverkäufer/in haben Sie beste Berufsaussichten sowie interessante Entwicklungsmöglichkeiten:

- Bäcker/in oder Konditor/in (Ausbildung innerhalb von zwei Jahren)
- Betriebs- und Ausbildungsberater/in
- Betriebswirt/in im Handwerk
- Personaleinsatzplaner/in
- Betrieb-, Filial- oder Bezirksleiter/in
- Lebensmitteltechniker/in
- Unternehmer/in

Bewerbung und Anmeldung

Die Ausbildung beginnt zum 1. August oder 1. September, in Ausnahmefällen zum 1. Februar. Die Einschulung findet am 1. Schultag nach den Hamburger Sommerferien statt. Sie bewerben sich bei ausbildenden Bäckerei- und Konditorei-betrieben, Adressen erhalten Sie bei den Innungen:

- Bäcker-Innung Hamburg, Siemensstraße 13, 25462 Rellingen, Tel. (04101) 38 72-0
- Konditoren-Innung Hamburg, Holstenwall 12, 20355 Hamburg, Tel. (040) 35 74 46-22

Bei Fragen zur schulischen Ausbildung wenden Sie sich bitte an Jürgen Wünniker, Abteilungsleiter Berufsschule: juergen.wueneker@hibb.hamburg.de
Wir freuen uns auf Sie!

Hier geht's lang

Mit der Bahn: Die Gewerbeschule 3 liegt ca. zehn Gehminuten von der U-/S-Bahnstation Berliner Tor und der U-Bahnstation Burgstraße entfernt.

Mit dem Auto: Biegen Sie auf der Borgfelder Straße stadtauswärts fahrend nach rechts in die Einbahnstraße Brekelbaums Park ein.



Berufsschule für das Bäcker- und Konditorenhandwerk Fachverkäufer/in im Lebens- mittelhandwerk



Der Beruf Fachverkäufer/in

Bäckerei- und Konditorei-Fachverkäufer/innen sind für die Präsentation und den Verkauf handwerklich gefertigter Backwaren sowie die Herstellung von Snacks und kleinen Speisen zuständig. Sie repräsentieren die Bäckerei bzw. Konditorei und schaffen den Kontakt zwischen Unternehmen und Kunden. Spaß an Kommunikation und umfassende Kenntnisse über die Waren, ihre Herstellung und Rohstoffe zeichnen beide Berufe aus.

Duale Berufsausbildung

Die Ausbildung absolvieren Sie in dem Bäckerei- oder Konditoreibetrieb, mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag geschlossen haben, und in der Gewerbeschule 3, der Berufsschule für das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Ergänzt wird die Ausbildung durch überbetriebliche Unterweisungen der Bäcker- und Konditoren-Innung.

Die G3 – Lernort der Vielfalt

Die Gewerbeschule 3 bietet ihren Schülerinnen und Schülern über den Unterricht hinaus eine Fülle an zusätzlichen Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln, neue Fähigkeiten zu entdecken und zu erproben. Dazu zählen Leistungswettbewerbe wie der Wettbewerb „Schaufenstergestaltung“ für angehende Bäckerei- und Konditorei-Fachverkäufer/innen, Messe-Beteiligungen, die Teilnahme am Bundeswettbewerb Fremdsprachen sowie internationale Austauschprogramme, z. B. Auslandspraktika in Wien, London, Marseille oder Lyon. – Werden Sie Teil der internationalen Schülerschaft in einer lebendigen Schulkultur!

Der Unterricht

Der Unterricht an der Gewerbeschule 3 findet in

Teilzeitform statt: im 1. Halbjahr montags, im 2. Halbjahr montags und freitags, im 3. und 4. Halbjahr dienstags und mittwochs und im 5. und im 6. Halbjahr donnerstags.

Lernbereich I

Der Lernbereich I besteht aus 13 Lernfeldern, die sich konsequent an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientierten. In praxisnahen Lernsituationen erwerben Sie u. a. folgende Kenntnisse und Kompetenzen:

- Beraten und Verkaufen
- Herstellen von Backwaren und Speisen
- Anrichten und Servieren von Gerichten
- Produktpräsentation
- Warenkunde
- Gewerbe- und lebensmittelrechtliche Vorschriften
- Gestaltung
- Marketing
- Betriebswirtschaft
- Fachenglisch

Lernbereich II

Der Lernbereich II umfasst die Fächer:

- Wirtschaft und Gesellschaft
- Sprache und Kommunikation
- Gesundheit und Bewegung

Ausbildungsdauer

Die Lehrzeit beträgt regulär drei Jahre. Nach ein- einhalb Jahren Ausbildungszeit absolvieren Sie eine schriftliche und praktische Zwischenprüfung, nach drei Jahren die Abschluss- bzw. Gesellenprüfung. Unter bestimmten Voraussetzungen kann man die Ausbildung auch in zweieinhalb oder sogar in nur zwei Jahren abschließen.

Verkürzung um sechs Monate

Wenn Sie bei Ausbildungsbeginn mindestens 21 Jahre alt sind und einen Realschulabschluss oder einen gleichwertigen Abschluss besitzen, können Sie die Ausbildung um sechs Monate verkürzen. Wer die Zwischenprüfung mindestens mit der Note 2,0 bestanden hat, wird ebenfalls bereits nach zweieinhalb Jahren zur Abschlussprüfung zugelassen.

Turbo-Abschluss nach nur zwei Jahren!

Für alle, die das Abitur, die Fachhochschulreife oder eine Berufsausbildung in einem verwandten Beruf haben, bieten wir den Besuch der Turboklasse an. Angehende Konditor/innen, Bäcker/innen, Konditorei- und Bäckerei-Fachverkäufer/innen lernen in speziellen Klassen intensiv gemeinsam, um bereits nach zwei Jahren zum Abschluss zu kommen. Parallel können Sie auch ein duales Bachelor-Studium an der Berufsakademie Hamburg absolvieren. Der Bachelor-Abschluss in Kombination mit einem Gesellenbrief bietet Ihnen exzellente Karriere-chancen in Handwerk und Gewerbe.