

Informationen zum Lehrgang

Zulassungsvoraussetzung

Die Zulassungsvoraussetzungen erfahren Sie unter www.rhein-main-campus.de

Lehrgangszeiten

3. September 2018 bis 23. November 2018 oder
7. Januar 2019 bis 28. März 2019

Montag-Donnerstag 07:45-17:30 Uhr,
teilweise bis 20:30 Uhr
Freitag 07:45-17:00 Uhr

Veranstaltungsort

Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt
Rudolf-Diesel-Straße 30
64331 Weiterstadt

Kosten

Die Kursgebühr beträgt 3.700 Euro inkl. Food-Store-Manager/in-Zertifikat. Hinzu kommen Nebenkosten, die Prüfungsgebühr und Prüfungsnebenkosten.

Förderung

Sie können das sogenannte „Aufstiegs-BAföG“ beantragen. Umfangreiche Informationen sowie alle notwendigen Formulare finden Sie unter: www.aufstiegs-bafoeg.de

Geprüfter Verkaufsleiter im Lebensmittelhandwerk (m/w)

Jetzt weiterbilden:
Mit Food-Store-Manager-Zertifikat

Kontakt
Fachschule Heyne
Telefon: 069 97172-443
Telefax: 069 97172-5443
fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de

www.rhein-main-campus.de/heyne
www.fachschule-heyne.de

Herausgeber
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Bockenheimer Landstraße 21
60325 Frankfurt

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Stand: Februar 2018
Fotos: HWK, AMH





Fortbildung zum/zur Geprüften Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk in Kooperation mit der Fachschule J.A. Heyne

Ab September 2018 finden die Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung im Fleischer- und Bäckerhandwerk, auf die Fortbildungsprüfung zum/zur Geprüften Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk in den Gebäuden des Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main statt.

Nach einer seit Jahrzehnten bewährten Partnerschaft haben die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main und die Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne GmbH & Co. KG

eine Kooperationsvereinbarung geschlossen, mit der die Trägerschaft für die künftigen Lehrgänge auf die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main übergeht.

Dank der neuen und hochmodernen Unterrichtsräume am neuen Standort werden die verschiedenen Fortbildungsmaßnahmen auch zukünftig mit einem hohen Qualitätsstandard fortgeführt.

Das sind die Lehrgangsinhalte

Teil 1+2: Fachlicher Teil

- Catering und Snackartikel
- Salat und Desserts
- Gastronomie Service, Gestaltung und Dekoration
- Rohstoffe und Herstellung
- Vertriebskonzepte
- Betriebsorganisation
- Qualitätsmanagement
- Personalwesen

Teil 3: Wirtschaft und Recht

- Wettbewerbsfähigkeit
- Gründung und Übernahme
- Unternehmensstrategien

Teil 4: Berufs- und Arbeitspädagogik

- Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und durchführen
- Jugendpsychologie
- Unterweisungsprobe

Teil 5: Food-Store-Manager/in

- Warenkunde Back-/Fleischwaren
- Warenkunde Praktisch
- Ernährungslehre
- Business Knigge
- Verkaufsförderung