

Nahrung

GEPRÜFTER VERKAUFSLEITER IM LEBENSMITTELHANDWERK (M/W/D) (VOLLZEIT)



Ansprechpartner:

Service Center

service@hwk-rhein-main.de

069 97172 -818

Gemeinsam für ein starkes Nahrungsmittelhandwerk – nicht nur in der Metropolregion Frankfurt-Rhein-Main:

Das Team der Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne unterrichtet von nun an am Bildungsstandort Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Dank der neuen und hochmodernen Unterrichtsräume am neuen Standort werden die verschiedenen Fortbildungsmaßnahmen auch zukünftig nach bundesweit einmaligem Qualitätsstandard fortgeführt. Träger der Kurse ist die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main.

Wir sind für Sie da:

Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt
der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Rudolf-Diesel-Straße 30
64331 Weiterstadt

Tel.: 069 97172-443

Fax: 069 97172-5443

E-Mail: fachschule-heyne@hwk-rhein-main.de

Mehr Informationen zum Fachzentrum Nahrungsmittel am Bildungsstandort Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main gibt es unter:
www.rhein-main-campus.de/heyne.

Basisinfo

Die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main und ihr breites Weiterbildungsangebot im Rhein Main Campus unterstützen Sie bei Ihrem Ziel, Ihre Zukunft zu gestalten.

Mehr als 1.000 Jungmeister vertrauen im Jahr auf die Vorteile des Exzellenz-Abschlusses der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Unsere Teilnehmer lernen in den Berufsbildungs- und Technologiezentren in Bensheim, Frankfurt und Weiterstadt in einem top ausgestatteten und nach DIN 9001 zertifiziertem Werkstatt- und Schulungsumfeld. Dabei stehen dürfen Sie sich auf Dozenten freuen, die wissen, auf was es ankommt. Auch nach der Meisterprüfung helfen wir Ihnen gerne weiter mit unserem starken Netzwerk und spannenden Weiterbildungsangeboten, die wir regelmäßig an den Bedarf Ihres Handwerks anpassen und Ihnen im Rhein Main Campus präsentieren.

Inhalte

Fachlicher Teil

- Catering, Erstellen von Werbemitteln
- Snackartikel herstellen
- Desserts/Desserts-Buffer
- Tisch-Gestaltung und Dekoration
- Servieren und Getränkekunde
- Salate/Snacks "to go"
- Erstellung von Angebotsunterlagen (Catering)
- Schulungs- und Beratungsgespräch
- EDV

Informationen zu Rohstoffen und Herstellungsweisen

- Lebensmittelrecht und Kennzeichnung
- HACCP der Produkte
- Produktpass

Vertriebskonzepte entwickeln

- Vertriebsstrukturen
- Betriebliche Kommunikation
- Marketingkonzeption und Werbung
- Ladengestaltung und Warenpräsentation
- Kalkulation und Angebotserstellung

Organisation

- Vertriebs- und Lagerkennzahlen
- Warenströme organisieren
- Behandlung von Retouren
- Warenwirtschaftssysteme nutzen
- Ablaufplanung

Qualitätsmanagement

- QM Systeme
- Festlegung der Anwendungsbereiche
- Erstellung von Checklisten
- Festlegung von Standards

Personalwesen

- Personalkostenberechnung mit Kennzahlen
- Führen von Mitarbeitergesprächen / Kritikgesprächen
- Mitarbeiterschulung und Arbeitsanweisung
- Anreizsysteme für Mitarbeiter

Wirtschaft und Recht

- Rechnungswesen
- Betriebsabrechnungsbögen, Kostenstellen
- Finanzierungen
- Selbstständigkeit, Gründung, Übernahme, Beteiligung
- Lohnbuchhaltung
- Sozialversicherungsrecht
- Arbeitsrecht
- Allgemeines Recht
- Steuerrecht
- Buchführung
- Unternehmenskonzeption
- Marketing

Berufs- und Arbeitspädagogik

- Grundfragen der Berufsausbildung
- Jugendliche in der Ausbildung
- Rechtsgrundlagen für die Berufsausbildung
- Unterweisungsprobe
- Mitarbeitergespräche
- Berufs- und Arbeitspädagogik

Zusatzzertifikat Food-Store-Management

Voraussetzungen

Alle, die

- eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung in dem anerkannten Ausbildungsberuf "Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk/Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk" und eine einjährige Berufspraxis,
- eine Abschlussprüfung oder Gesellenprüfung oder Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf in der Lebensmittelherstellung oder in der Lebensmittelverarbeitung und eine einjährige Berufspraxis oder
- eine Abschlussprüfung "Kaufmann im Einzelhandel" oder "Kauffrau im Einzelhandel" mit einer Bedienpraxis, die überwiegend im Lebensmittelhandel erworben wurde, und eine einjährige Berufspraxis

oder

- eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung oder Gesellenprüfung oder Abschluss- oder Gesellenprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und eine zweijährige Berufspraxis

oder

- eine mindestens fünfjährige Berufspraxis, Zulassung im Ausnahmefall nach §2 Abs. 2 der Prüfungsordnung, vorweisen können, dürfen sich zur Prüfung anmelden.

In begründeten Ausnahmefällen ist eine Zulassung auch ohne diese Voraussetzungen möglich. In diesem Fall ist ergänzend zum Formantrag ein persönlicher Antrag auf Zulassung zu stellen, in dem darzulegen ist, weshalb eine Zulassung beantragt wird und welche bisherigen beruflichen Kenntnisse eine solche Zulassung rechtfertigen.

Falls Sie Fragen zu Ihrer Zulassung haben, so beraten wir Sie gerne persönlich und helfen Ihnen bei der Antragstellung.

Hinweise

Der Unterricht findet Vollzeit, Montag bis Donnerstag, von 07:45 bis 17:30 Uhr, teilweise bis 20:30 Uhr und freitags von 07:45 bis 17:00 Uhr statt. Der Lehrgang hat einen Umfang von 620 Unterrichtseinheiten.

Wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten des Aufstiegs-Bafög. Informationen erhalten Sie auch unter: www.aufstiegs-bafog.de.

Termine und Kosten

Weitere Infos und Buchung:
www.rhein-main-campus.de



Vollzeit

Termin	05.01.2026 – 26.03.2026
Kursnummer	EB-32VZ-VL
Ort	BTZ Weiterstadt Hauptgebäude
Gebühren	4200.00 Euro
Umfang	650 Unterrichtseinheiten

IMPRESSUM

Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
Bockenheimer Landstraße 21
60325 Frankfurt am Main
Telefon 069 97172-0
info@hwk-rhein-main.de

Der RMC "Rhein Main Campus" ist ein Angebot der
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main.

Die Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts. Die Handwerkskammer wird gemäß § 109 des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (HwO) gerichtlich und außergerichtlich durch die Präsidentin Susanne Haus und den Hauptgeschäftsführer Dr. Christof Riess vertreten.



Ihr schneller Draht zu unserem Servicecenter:

☎ 069 97172-818 📠 069 97172-5818

service@hwk-rhein-main.de

Folgen Sie uns auch auf



DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.