

Anmeldung

Ich melde mich verbindlich an zum Lehrgang

"Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk"

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße, Hausnummer

PLZ, Wohnort

Beruf

Telefon dienstlich

Telefon privat

E-Mail

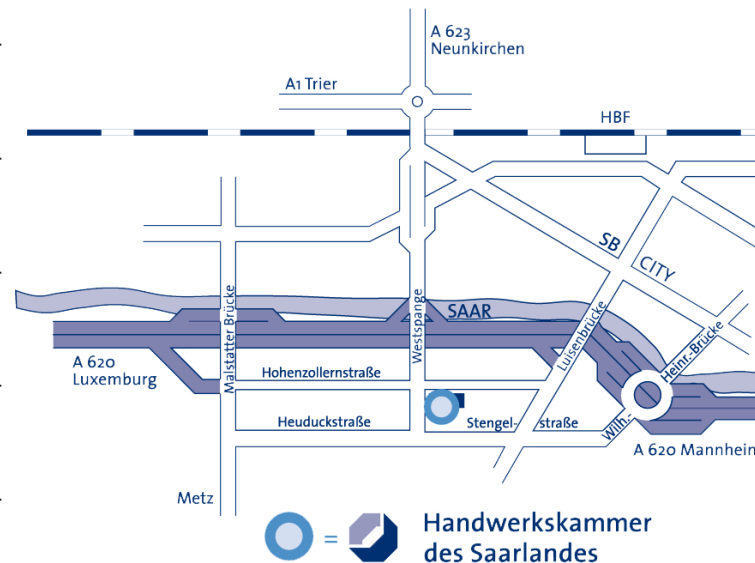
Ort, Datum

Unterschrift

Ihre Ansprechpartnerin

Elke Borowski
Handwerkskammer des Saarlandes
Hohenzollernstraße 47-49
66117 Saarbrücken
Telefon 0681 5809-192
Telefax 0681 5809-230
E-Mail e.borowski@hwk-saarland.de
Internet www.hwk-saarland.de

DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.



Geprüfte Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk

Fachrichtungen:
Bäckerei und Konditorei

DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk

Die Aufstiegsfortbildung zur Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk (m-w / HWK) qualifiziert Sie sowohl für Führungsaufgaben im Bäckerei- und Konditoreiverkauf als auch für die Leitung eines Filialbetriebes. Sie erwerben das Knowhow, um den reibungslosen Ablauf aller Arbeitsprozesse im Verkauf zu organisieren und um junge Menschen als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk für die Fachrichtungen Bäckerei bzw. Konditorei auszubilden. Mit bestandener Fortbildungsprüfung erfüllen Sie die Zugangsvoraussetzung zur Premiumqualifizierung „Geprüfter Betriebswirt (m-w / HwO)“.

Teilnehmer

Fachverkäuferinnen aus den Fachrichtungen Bäckerei und Konditorei oder Quereinsteigerinnen mit einer Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie 2 Jahre Berufspraxis im Bedienenverkauf

Prüfung

Die bundesweit anerkannte Prüfung besteht aus Teilprüfungen.

Zulassungsvoraussetzungen

Zur Prüfung ist zuzulassen, wer eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fachverkäuferin oder vergleichbare Kenntnisse durch Praxis nachweisen kann.

Dauer und Unterrichtszeiten

580 Unterrichtsstunden
ca. 2 Jahre berufsbegleitend
montags und mittwochs von 17.00 Uhr - 21.00 Uhr
bzw. von 17.30 Uhr bis 20.45 Uhr

Gebühr

zurzeit 2.995 Euro
zahlbar auch in Raten lt. Gebührenrechnung zuzüglich 700 Euro Prüfungsgebühr nach der aktuell geltenden Gebührenordnung

Inhalte

Handlungsbereich 1 Schwerpunktspezifische Verkaufsleitungsqualifikationen

Modul I Fachpraxis

- Marketing- und Präsentationskonzepte planen, umsetzen und optimieren
- Gastronomiekonzepte für Imbiss, Café und Außer-Haus-Service ausgestalten und realisieren
- Verkaufs-, Verhandlungs- und Beratungsgespräche fachlich vorbereiten, führen und auswerten
- Mitarbeiter/innen führen, fördern und schulen

Modul II Fachtheorie

- Informationen zu Rohstoffen und Herstellungsweisen aufbereiten und weitergeben
- Vertriebskonzepte entwickeln
- Warenströme und Retourenmanagement organisieren
- Qualitätsmanagement gestalten und Lebensmittelqualität systematisch überwachen
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen ermitteln und für die Verkaufsleitung nutzen

Inhalte

Handlungsbereich 2 Betriebswirtschaftliche Qualifikationen

- Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen
- Gründungs- und Übernahmeaktivitäten vorbereiten, durchführen und bewerten
- Unternehmensführungsstrategien entwickeln

Handlungsbereich 3 Berufs- und Arbeitspädagogische Qualifikationen

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und die Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und Einstellung von Auszubildenden durchführen
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen