

Kaufmann/-frau im Einzelhandel

Schwerpunkt

Verkaufstätigkeiten; Organisation; Logistik; Abwicklung des Verkaufs; Steuern des Waren- und Datenflusses; Umgang mit modernen EDV-Systemen; Ableiten betriebswirtschaftlicher Entscheidungen.

Wichtig

Spaß am Umgang mit Menschen; Kaufmännisches Denken; Fit in Mathe und Deutsch.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (Verkürzung möglich).

Schulabschluss

Abitur; Fachhochschulreife; Höhere Handelsschule; Fachoberschulreife

Karriere XXL- Die Alternative zum Betriebswirtschaftsstudium:

Handelsfachwirt/In mit integriertem Ausbildungsgang Kaufmann/-frau im Einzelhandel (auf Anfrage!).

Verkäufer/in

Schwerpunkt

Kundenorientiertes Verhalten in allen Marktteilungen; Verkaufs- und Serviceorientierung; Umfangreiche Produktkenntnisse.

Wichtig

Spaß am Umgang mit Menschen; Fit in Mathe und Deutsch.

Ausbildungsdauer

2 Jahre (Verkürzung möglich) – 1 Jahr Zusatzausbildung zur Kauffrau oder zum Kaufmann möglich.

Schulabschluss

Fachoberschulreife; Qualifizierter Hauptschulabschluss.

Verkäufer/in für Fleisch, Wurst, Käse, Gewürze & Fisch

Schwerpunkt

Tätigkeit an den Frischetheken; Fachkompetente Beratung sowie innovative Verwendungszwecke; Kundenorientiertes Auftreten.

Wichtig

Spaß am Umgang mit Menschen; Kreativität; Fit in Mathe und Deutsch.

Ausbildungsdauer

2 Jahre (Verkürzung möglich)- Zusatzausbildung zur/-m Fleischer/in verkaufsbetont in weiteren 2 Jahren möglich.

Schulabschluss

Fachoberschulreife; Qualifizierter Hauptschulabschluss.

Fleischer/in

Schwerpunkt

Fachgerechte Zerlegung von Fleischteilen; Verkaufsgerechte Veredelung und Herstellung von Spezialitäten; Kreative Zubereitungsideen; Kundenorientiertes Auftreten.

Wichtig

Spaß am Umgang mit Menschen; Geschicklichkeit; Kaufmännisches Denken; Fit in Mathe und Deutsch.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (Verkürzung möglich).

Schulabschluss

Fachoberschulreife; Fachhochschulreife; Qualifizierter Hauptschulabschluss.

Kaufmann/-frau im Groß- und Außenhandel

Schwerpunkt

Organisation; Logistik; Einkauf; Disposition; Rechnungswesen; BWL.

Wichtig

Spaß am Umgang mit dem PC; Fit in Mathe und Deutsch; Verhandlungsgeschick; Organisationstalent.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (Verkürzung möglich).

Schulabschluss

Abitur; Fachhochschulreife; Höhere Handelsschule Fachoberschulreife mit Qualifikation.

Fleischer/in produktionsbetont

Schwerpunkt

Fachgerechte Auslösen und Zubereiten von Fleischteilen; Herstellen von Wurstsorten; Erstellen von Rezepturen für Wurstwaren; Bedienung von computergesteuerten Anlagen.

Wichtig

Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis; Fit in Mathe; Gute körperliche Konstitution.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (Verkürzung möglich)- Zusatzausbildungen siehe Grafik.

Schulabschluss

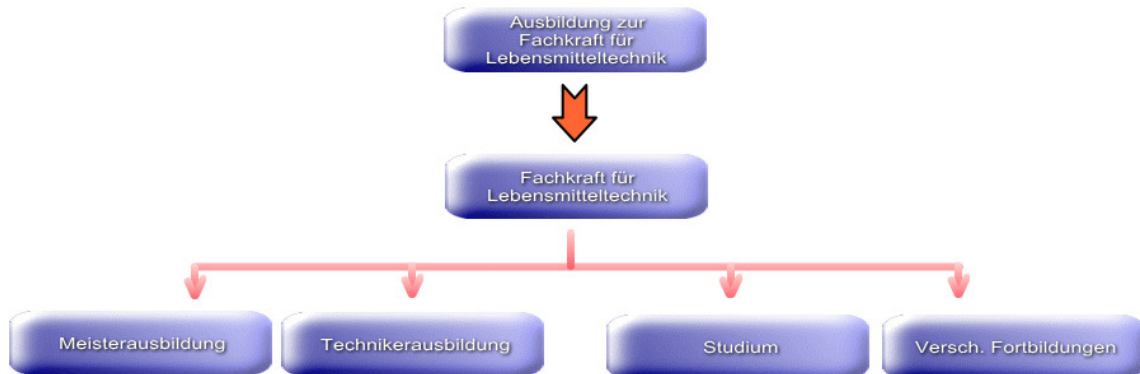
Fachoberschulreife; Qualifizierter Hauptschulabschluss; Hauptschulabschluss nach Klasse 9.

Nach erfolgreichem Abschluss gibt es die Möglichkeit, sich zur / zum

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

mit verschiedenen zusätzlichen Weiterbildungsoptionen ausbilden zu lassen.

AUSBILDUNGSBERUFE BEI DER EDEKA RHEIN-RUHR



<p style="background-color: #000080; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">Meisterausbildung</p>	<p>Meisterausbildung = Industriemeister-/in in der Fachrichtung Lebensmittel nach entsprechender Berufspraxis von 3 Jahren (Ausbildungsdauer ca. 1 Jahr)</p> <p>Berufliche Perspektiven:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gruppenleiter, Abteilungsleiter, Betriebsleiter in lebensmittelverarbeitenden Betrieben Verkauf z. B. Hilfsstoffe, Maschinen, etc. Ausbilder in Betrieben oder Berufsschulen Anwendungstechniker im Außendienst
<p style="background-color: #000080; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">Technikerausbildung</p>	<p>Technikerausbildung = Fachrichtung Fleischtechnik, Lebensmitteltechnik oder Konserventechnik (Ausbildungsdauer ca. 2 Jahre)</p> <p>Berufliche Perspektiven:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gruppenleiter, Abteilungsleiter, Betriebsleiter, Geschäftsführer in lebensmittelverarbeitenden Betrieben Anwendungstechniker für die Zulieferindustrie (Gewürze, Zusatzstoffe, Därme, Maschinen, etc.) Verkauf von Gewürzen, Zusatzstoffe, Därme, Maschinen, Wurstwaren etc.

<p style="text-align: center;">Studium</p>	<p>Studium = Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Oecotrophologie, Veterinärmedizin, etc. nach entsprechendem Abschluss einer Fachhochschulreife, Abitur oder teilweise Meisterbrief (Ausbildungsdauer ca. 4-6 Jahre) Berufliche Perspektiven:</p> <ul style="list-style-type: none"> § Abteilungsleiter, Betriebsleiter, Geschäftsführer in z. B. lebensmittelverarbeitenden Betrieben § Anwendungstechniker für die Zusatzstoffen, Därme, Maschinen, Wurstwaren, etc. § Forschungs- und Entwicklungsleiter § Qualitätssicherung, Qualitätsbeauftragter, Hygienebeauftragter § Lebensmittelüberwachung (Ordnungsbehörde), Ernährungsberatung § Hochschullaufbahn (Doktor bzw. Professor, etc.)
<p style="text-align: center;">Versch. Fortbildungen</p>	<p>Versch. Fortbildungen = Auflistung verschiedener Fortbildungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildereignungsprüfung (Ausbilder) • Sensorik- & Hygieneschulungen • Qualitätssicherung und –kontrolle • Teilnahme an Lehrgängen, Kursen oder Seminaren z. B. über Fleisch- und Fleischwaren bzw. Feinkostherstellung und ihre Präsentation

Fachkraft für Lagerlogistik

Schwerpunkt

Kontrolle; Kommission und Disposition von Waren.

Wichtig

Spaß am Umgang mit dem PC; Gute Konzentration und körperliche Konstitution; Ordnungssinn.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (Verkürzung möglich).

Schulabschluss

Höhere Handelsschule; Fachoberschulreife mit Qualifikation.



Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk, Fachrichtung Brot/Backwaren

Schwerpunkt

Vorbereitung der Ware; Präsentation; Kundenberatung und –Service; Detaillierte Produktkenntnisse.

Wichtig

Spaß am Umgang mit Menschen; Präsentationsgeschick; Fit in Mathe, Deutsch und Biologie.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (Verkürzung möglich). Zusatzausbildung zum/zur Einzelhandelskauffrau/-mann möglich.

Schulabschluss

Fachoberschulreife; Qualifizierter Hauptschulabschluss.

Bäcker/in

Schwerpunkt

Herstellung der Teige nach Rezepturen; Bearbeitung von Lebensmitteln und ihrer ästhetischen Gestaltung; Technisches Verständnis für das Bedienen, Steuern und Kontrollieren von Maschinen und Geräten.

Wichtig

Spaß am Umgang mit Menschen; Fit in Mathe, Deutsch, Biologie und Chemie; Präsentationsgeschick; Kreativität.

Ausbildungsdauer

3 Jahre (Verkürzung möglich).

Schulabschluss

Fachoberschulreife; Qualifizierter Hauptschulabschluss; Hauptschulabschluss nach 9. Klasse.