



Lehrgangsinhalte

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Konditor

V/Kond 2/94

Neuzeitliche Verkaufstechniken im Konditorhandwerk 2

- Herstellung von Plakaten und Preisschildern
- Schaufensterdekoration
- Verpackungstechniken, Verkaufsgespräch
- Bestellung, Rechnung, Quittung
- Belegen von Kanapees, Herstellung von Speiseeis
- Herstellung von einem Pralinensortiment
- Dauertorten ausgarnieren
- Herstellen von einem Teegebäcksortiment
- Baumkuchen und Plundergebäck herstellen

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Berichtshefte,
Vorhängeschloss