



## Lehrgang

# VBA 1/18

(1 Woche Unterweisung)

**Rohstoff-, Waren- und Materialkunde II:**

**Feine Backwaren aus Teigen und Massen/Lebensmittelhygiene**

### Backstube

- Misch- und Weizenbrote
- Brötchen
- Brötchen belegen und anrichten
- Hefefeingebäck
- Plundergebäck
- Sandmassen
- Sahnetorten
- Laugengebäcke

### Verkaufsraum

- Arbeitssicherheit, Hygiene, Abfallentsorgung
- Lebensmittelrechtliche Bestimmungen/Rohstoffkunde
- Verpacken von Backwaren/Lagerung
- Gestaltung Projektmappe
- Verkaufstraining
- Warenkunde
- Warenempfehlung
- Bestellung, Rechnung, Quittung

**Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:**

Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Sicherheitsschloss, alle Berichtshefte, Handtuch, Seife



Lehrgang

# VBA 2/18

(1 Woche Unterweisung)

Verkaufsförderung, Werbung, Kundenberatung und kundenorientierte Kommunikation im Fachverkauf

## Backstube

- Spezialbrote und Fladen
- Spezialbrötchen
- Kleine Gerichte, Suppen und Salate
- Süßspeisen und Dessert
- Blätterteig süß und pikant
- Speiseeis
- Stollen

## Verkaufsraum

- Verkäufer/in als Erfolgsfaktor
- Planung von einem Cafe Bistro bis zur praktischen Umsetzung
- Verkaufsgespräche führen/Verkaufsförderung
- Kundenorientierte Kommunikation
- Umgang mit Reklamationen
- Kundenaufträge im Team
- Bedienung digitaler Werbeträger
- Kaffeespezialitäten

**Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:**

Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Sicherheitsschloss, alle Berichtshefte, Handtuch, Seife



## Lehrgang

# VBA 3/18

(1 Woche Unterweisung)

Ernährung: Verbrauchertrends, Snacks, Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit

### Backstube

- Blechkuchen und gefüllte Zöpfe aus Hefeteig
- Verschiedene Brotaufstriche
- Belegte Brote
- Snacks, gefüllt und überbacken
- Omelett
- Herstellen von Konfitüren und Marmeladen
- Sahnetorten
- Sachgerechter Umgang mit Rohstoffen

### Verkaufsraum

- Ernährungstrends
- Aktionsgestaltung
- Warenkunde
- Erstellen von Materiallisten
- Verordnungen und Leitsätze
- Kalkulation
- Erstellen von Werbeträgern mit PC
- Buffetgestaltung

#### Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Sicherheitsschloss, alle Berichtshefte, Handtuch, Seife