BERUF INFOBLATT

Version vom 27.11.2026

# Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk (m/w)

**Brot, Brötchen, Croissants, Torten und Kuchen werden uns oft von Personen zum Verkauf angeboten, die diese zwar nicht selbst herstellen, aber sehr wohl wissen, woraus sie gemacht sind, da sie in direktem Kontakt zu den Bäckern und Konditoren stehen.**

Wenn du an der Präsentation dieser Waren und an ihrem Verkauf an die Kunden beteiligt sein möchtest, ist das Handwerk des Fachverkäufers im Bäcker- und Konditorenhandwerk genau das Richtige für dich.

Als Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk gibst du dich nicht damit zufrieden, die vom Bäcker oder Konditor hergestellten Waren zu verkaufen, indem du sie über die Theke reichst und abkassierst.

Du musst über eingehende Kenntnisse der Waren und der zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe verfügen. Du musst Auskünfte über die Lagerung und Haltbarkeitsdauer erteilen können. Die Ausübung des Handwerks des Fachverkäufers im Bäcker- und Konditorenhandwerk bringt ebenfalls mit sich, dass du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten musst.

Wenn du dieses Handwerk wählst, kann es auch vorkommen, dass du für die Präsentation der Backwaren im Betrieb, die Reinigung und die Ausstattung des Ladens sowie die Dekoration der Regale und Schaufenster zuständig bist.

Im Rahmen des Verkaufs der Waren im Laden musst du schnell sein, selbst bei großem Kundenansturm. Trotzdem musst du jederzeit auf das Recht des Kunden auf professionelle Beratung und freundliche Bedienung achten. Als Bäckereifachverkäufer musst du die Kunden anleiten können, indem du ihnen Rezepte oder Tipps zu ihren Einkäufen mit auf den Weg gibst, die sie beispielsweise bei Familienfeiern oder Abendessen umsetzen können.



**KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS**
**T** (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

**Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk (m/w)**

Außerdem musst du in der Lage sein, gegebenenfalls ernährungsbezogene Auskünfte zu erteilen.

## AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

- Präsentation der verschiedenen Backwaren
- Dekoration des Ladens, der Theke und der Schaufenster
- Erteilung von Auskünften und Beratung der Kunden
- Einpacken der Waren (Kartons, Tüten, Geschenkpackungen)
- Aufnahme und Abfertigung von Bestellungen
- Bedienung der Kunden im dazugehörigen Café

## FÄHIGKEITEN UND PROFIL

- die Hygiene- und Sauberkeitsvorschriften einhalten
- aufgeschlossen sein
- kontaktfreudig sein
- freundlich sein und die Benimmregeln beherrschen
- dich gut ausdrücken können
- sprachlich gewandt sein
- über einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn verfügen
- einen gewissen Geschäftssinn besitzen

## AUSBILDUNG

Diplome die auf den Beruf vorbereiten sind ein DAP (Diplom über die berufliche Reife).

**DAP AUSBILDUNG**



**KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS**
**T** (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

## Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk (m/w)

Die Mindestvoraussetzungen für den Zugang zu einer Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Handwerk sind eine bestandene 5. Klasse der Orientierungsstufe (5e d'adaptation, AD) oder 45 bestandene Module in der 5. Klasse der berufsvorbereitenden Stufe (5e P, de préparation) und eine befürwortende Stellungnahme des Klassenrats (Versetzungsbeschluss).

Die Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Beruf erstreckt sich über 3 Jahre.

Sie wird als sog. „duale Ausbildung" (formation concomitante) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert:

- sie findet demnach einerseits in einem Betrieb (praktische Ausbildung)
- und andererseits in einer technischen Sekundarschule (theoretische Ausbildung) statt.



**KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS**
**T** (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Fachverkäufer im Bäcker- und Konditorenhandwerk (m/w)

# AUSBILDUNG

## AUSBILDUNGSVERGÜTUNG (INDEX 992.24)

Der Auszubildende erhält von seinem Ausbilder eine monatliche Ausbildungsvergütung.

### Règlement grand-ducal du 15 juillet 2024

1. zur Festlegung der Berufe und Handwerke im Rahmen der Berufsausbildung
2. zur Festsetzung der Ausbildungsvergütungen in Handwerk, Handel, Gastgewerbe, Industrie, Landwirtschaft und Gesundheits und Sozialwesen (Index 992.24)

| AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES DIPLOMS ÜBER DIE BERUFLICHE REIFE – GESELLENBRIEFS (DAP) | |
|---|---|
| Brutto: | Monatlich |
| Vor dem integrierten Zwischenprojekt: | 827.03 € |
| Nach dem integrierten Zwischenprojekt: | 1247.44 € |

QR-Code scannen um Beruf online anzusehen



**KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS**
**T** (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu