

Tipps & Tricks

- ... noch mehr Infos zu den Berufen findest du unter:
www.handwerk.de
www.handfest-online.de
www.berufe.tv
- Freie Lehrstellen findest du unter:
www.hwk-dresden.de/einfachmachen
- Stell dich am besten persönlich bei den Unternehmen vor! Nimm dazu aber deine schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit.
- Vereinbare ein Praktikum bzw. nutze auch deine Ferien für verschiedene Praktika, denn das Unternehmen möchte dich gern vorher kennenlernen.

Kontakt

Handwerkskammer Dresden
Hauptabteilung Berufsbildung
Am Lagerplatz 8, 01099 Dresden

- ✉ einfachmachen@hwk-dresden.de
- ☎ **Lehrstellen-Hotline: 0351 4640-987**
- ☎ **WhatsApp: 0351 4640-460**

Mehr zur Ausbildung im Handwerk auf



Handwerkskammer Dresden

Hinweis:

Die verwendete maskuline bzw. feminine Sprachform dient der leichteren Lesbarkeit und meint immer auch das jeweilige andere Geschlecht.



DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

**Ausbildungsberufe
im Handwerk:
Lebensmittel**

#AusbildungimHandwerk

 **Handwerkskammer
Dresden**

Fleischer

Ausbildung 3,0 Jahre



- beurteilt die Fleischqualität
- zerlegt mit Werkzeug, Maschinen und den richtigen Techniken Schlachttiere
- stellt verschiedene Fleisch-, Wurst- und Feinkostwaren regionaler und internationaler Art her
- bereitet für Imbissbetrieb bzw. Partyservice kalte und warme Speisen nach traditionellen Rezepten zu und entwickelt neue Kreationen
- gestaltet das Sortiment aktiv nach Jahreszeiten und Kundenbedürfnissen
- berät Kunden fachlich

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk

Ausbildung 3,0 Jahre

- führt Verkaufs-, Beratungs- und Informationsgespräche mit Kunden
- stellt Produkte und Gerichte her und präsentiert diese
- wickelt Kassiervorgänge ab und erstellt Lieferscheine und Rechnungen
- nimmt Waren entgegen und lagert diese fachgerecht



Bildnachweis: Rawpixel.com / stock.adobe.com

Bäcker

Ausbildung 3,0 Jahre



- fertigt Teige aus Rohstoffen nach festgelegten Rezepten an
- stellt Brot, Brötchen, Kleingebäck und andere Backwaren aus verschiedenen Teigsorten her
- gestaltet oder glasiert Backwaren
- entwickelt neue Kreationen

Konditor

Ausbildung 3,0 Jahre



- stellt Konditoreiprodukte her (z. B. feine Backwaren, Pralinen, Süßspeisen, Partygebäck)
- kümmert sich um die kreative Gestaltung der Konditoreierzeugnisse
- fertigt nach vorgegebenen Rezepten oder entwickelt neue Kreationen
- berät Kunden

Nichts dabei?

Es gibt auch noch andere interessante Berufe, wie...

- Brauer und Mälzer

