

Vorstellung des Ausbildungslehrgangs „Geprüfter Verkaufsleiter im Lebensmittelhandwerk (HWK)“

Die Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham bietet ab September 2018 die Qualifizierung zum Verkaufsleiter (m/w) im Lebensmittelhandwerk (HWK) als Vollzeitkurs an. Es handelt sich hierbei um den höchsten staatlich anerkannten Abschluss für Bäckereifachverkäufer/-innen. Jedoch können auch andere Berufsgruppen und angehende Führungskräfte im Bäckerhandwerk von dieser beruflichen Aufstiegsqualifizierung profitieren.

Wir bieten diese Weiterbildung als kompakten Vollzeitkurs an. Als Starttermin gilt der Montag, 03.09.2018. Die Fortbildung ist kompakt in ca. 4,5 Monaten zu absolvieren. Wir haben uns bewusst dafür entschieden, Prüfungsteile zu splitten, so dass die Teilnehmer nicht den gesamten Lernstress zum Ende der Ausbildung haben. Ebenfalls wollen wir Lernraum geben, um auch im Selbststudium Unterrichtsstoff zu reflektieren. Ende Januar sind dann alle Prüfungsteile absolviert und das Ziel einer erfolgreichen Abschlussprüfung zum Geprüften Verkaufsleiter (m/w) im Lebensmittelhandwerk (HWK) ist erreicht.

Was können Teilnehmer beruflich nach dieser Qualifizierung erwarten?

Die Qualifizierung zum Verkaufsleiter im Lebensmittelhandwerk (HWK) dient dem Ziel Aufstiegsqualifizierungen in diesem Berufsfeld anzubieten. Ebenfalls soll dem Gedanken der Nachwuchsförderung Rechnung getragen und das Image des Berufsbildes Verkauf auf ein höheres Niveau gebracht werden.

Diese Branche bietet sichere und langfristige Beschäftigungsaussichten. Die Arbeit mit dem persönlichen Kontakt zum Kunden und dem Produkt als Nahrungs- und Genussmittel, vereint mit kompetenter Beratung und wirtschaftlichem Verständnis machen den Fachverkauf lebendig, kompetent und lassen das Berufsfeld mit Wissen und Schaffenskraft wachsen.

Das Handwerk ist eine unverzichtbare Säule unserer Wirtschaft. Vor allem der Verkauf im Handwerk gilt als großer Motor, um die Wirtschaftskraft ständig aufrecht zu erhalten und auszubauen. Gut ausgebildete Verkaufsfachkräfte sind ein wichtiger, nicht zu unterschätzender Standpunkt dieser Branche.

Dies wurde erkannt und somit die staatlich anerkannte Ausbildung zum Verkaufsleiter (m/w) im Lebensmittelhandwerk (HWK) erfolgreich ins Leben gerufen.

Die Qualifizierung bietet vor allem Bäckereifachverkäufer/ -innen und Fachpersonal im Verkauf die Möglichkeit Führungskompetenzen, wirtschaftliches Wissen und Denken zu erwerben und zu erfahren. Für die berufliche Zukunft ist danach die Möglichkeit gegeben mit dem erfolgreichen Abschluss eine Fach- und Führungsaufgabe im Bäckereiverkauf, z.B. als Filialleiter/in, Bezirksleiter/in oder Verkaufsleiter/in wahrzunehmen, als Ausbilder in Filialen zu fungieren und andere Fachkräfte im Verkauf auszubilden oder an einer Fachschule als Fachlehrer zu arbeiten.

Warum sollte ich die Fortbildung in Lochham absolvieren?

Die Fortbildung findet als Präsenzveranstaltung in einer der angesehensten Akademien des deutschen Bäckerhandwerks statt. Die Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham bildet bereits über Generationen Bäckermeister/ -innen aus und gilt als Talentschmiede im deutschen Bäckerhandwerk. Mit dem erfolgreichen Abschluss an der renommierten Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks erhalten Sie die Berechtigung zum Studium ohne Abitur. Das bedeutet das Absolventen z.B. in den Bereichen Ernährungswissenschaften, Betriebswirtschaft, Systemgastronomie oder Food Management ein Studium absolvieren können. Hier bestehen Kooperationen zu ausgewählten Universitäten im bayerischen Raum.

Was wird unterrichtet und geprüft?

Inhaltlich bietet der Ausbildungsgang eine Wissensvermittlung auf höchstem fachlichem Niveau in Theorie und Praxis. Die erlebnisorientierte Pädagogik macht die Wissensvermittlung transparent für Theorie und Praxis und stellt eine hervorragende Verbindung beider Kompetenzen dar. Der Weg das Wissen in die Praxis umzusetzen oder theoretisches Wissen mit Beispielen erlebbar zu machen ist jeden Tag Ziel unserer erfahrenen pädagogischen Fachkräfte. Ein intensiver Austausch zwischen früheren Absolventen und aktiven Teilnehmern wird gelebt um hier auch den erfolgreichen Schritt in die Arbeitswelt zu schaffen. Außerdem werden inhaltlich aktuelle und brisante Fachthemen durch Abendvorträge von Key Note Speakern vertieft. Die Teilnehmer erhalten inhaltliches Wissen über das gesamte Feld einer Führungskraft im Verkauf. Für Details können Sie Einblick in die Prüfungsordnung nehmen. Einen kleinen Einblick erhalten Sie hier:

Fachpraktische Fertigkeiten: Aktives Verkaufen, Produktpräsentation, eigene Herstellung von kalten und warmen Snacks, Herstellung von Kaffeespezialitäten, Erstellung einer Projektarbeit usw.

Fachtheoretische Kenntnisse: Vertriebs- und Verkaufskunde, Warenkunde, gesetzliche Rahmenbedingungen für den Verkauf, Deklaration, Kalkulation, Filialmanagement, Umgang mit Mitarbeitern usw.

Wirtschaftliche und rechtliche Kenntnisse: Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Rechnungswesen, Controlling, Marketing, rechtliche u. steuerliche Grundlagen, Personaleinsatzplanung, Arbeiten mit Kennzahlen usw.

Berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse: Richtig ausbilden, Umgang mit Lehrlingen, Lernfelder, Handlungsorientiertes Lernen, Durchführung einer praktischen Unterweisungsprobe usw.

Unsere Vorteile für Sie

- Lernen an der modernsten Fachschule in Deutschland
- Unterkünfte direkt am Lernort in herrlicher Natur
- Referenten aus Wirtschaft und Branche mit viel Erfahrung
- Einbindung der Natur in die Lerninhalte
- Moderne Lernmaterialien
- Erlebnisorientierte Pädagogik
- Umfangreiches Netzwerk zu Meisterschülern, Fachbetrieben auf allen Ebenen und allen Berufszweigen im Bäckerhandwerk
- Enge Zusammenarbeit mit Hochschulen der Region
- Unterstützung bei der BAFÖG Anmeldung
- Modulartiger Aufbau, so dass auch die Prüfungsteile separat absolviert werden können

Vortragsangebot

Zusätzlich zu den Kursinhalten wird den Kursteilnehmern die Möglichkeit geboten an verschiedenen Abendveranstaltungen zu Vorträgen aktueller brisanter Themen der Branche teilzunehmen. Dieses Vortragsangebot wird allen Branchenteilnehmern zur Verfügung gestellt, so dass den Teilnehmern hier eine Plattform geboten wird, um mit Unternehmern, Betriebsinhabern, Marketingfachleuten und Verkaufstalenten in die aktuelle Diskussion und Argumentation zu den Fachvorträgen zu gehen.

Ziel der Fortbildung

Neben der Vermittlung des Fachwissens soll den Teilnehmern die Möglichkeit gegeben werden, ihre Persönlichkeit zu entwickeln und zu fachlich und sozial kompetenten Menschen heranzuwachsen und nach der Qualifizierung Aufgaben im Führungsumfeld der Bäckereibranche einzunehmen. Durch die Erstellung eines DISG Persönlichkeitsprofils erhalten die Teilnehmer bei Qualifizierungsbeginn einen Einblick in ihre derzeitigen Stärken und können über den Zeitraum der Ausbildung daran arbeiten. Zum Abschluss der Bildungsmaßnahme wird dann erneut ein Profil erstellt um zu sehen, welche Entwicklung während dieser Zeit vorgenommen wurde.

Übergeordnet dem Persönlichkeitsziel ist die Ausbildung von qualifiziertem Fachpersonal für den Verkauf im Handwerk. Fachkräfte, die der Branche mit Wissen, Begeisterung und Achtung begegnen sollen die Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks verlassen und dem Handwerk Qualität im Verkauf durch wirtschaftliches Handeln vermitteln und letztendlich leben.

Öffentliche Zuschüsse

Die Fortbildung kann mit öffentlichen Zuschüssen unterstützt werden, z.B. dem AufstiegsBAFöG. Nähere Informationen finden Sie unter www.aufstiegs-bafög.de. Wir unterstützen Sie gerne bei der Antragsstellung.

Was kostet die Fortbildung Verkaufsleiter?

Der Kurs findet von Montag, 03.09.2018 bis ca. Freitag, 20.01.2018 immer von Montag bis Freitag in Vollzeit statt. Diese Fortbildung ist eine Investition in Ihre Zukunft. Die Kosten des Ausbildungslehrgangs in Vollzeit belaufen sich auf 4250,- Euro zzgl. Ca. 700 Euro Prüfungsgebühr und inklusive aller Unterlagen und Materialien. Wenn Sie während der Fortbildung im Gästehaus unserer Akademie übernachten und sich von unserer Küche voll verpflegen lassen, betragen die Übernachtungskosten inkl. Vollverpflegung für 18 Wochen 1800,- Euro.

Zeitraum: Beginn Montag, 03.09.2018 – ca. Freitag, 20.01.2018

Gesamtkosten: 6050,- Euro zzgl. Prüfungsgebühr ca. 700 Euro

Anmeldung unter: lochham@baecker-bayern.de

Ansprechpartnerin: Annett Urbanik, Tel. 089-2441457-25, urbanik@baecker-bayern.de