

AUSBILDUNG · FRISCHES BROT UND EIN LÄCHELN DAZU

# Bäckereifachverkäufer/in

Der Duft von frischem Brot macht dich morgens wach? Dann kann die Ausbildung zum/zur Bäckereifachverkäufer/in gut zu dir passen. Offiziell heißt der Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei. Du verkaufst knuspriges Brot, duftende Brötchen, Kuchen und Snacks. Du berätst Kund/innen zu Zutaten und Allergenen, belegst Brötchen und bereitest Kaffee zu. Du richtest die Theke schön her und achtest streng auf Hygiene. Dafür brauchst du Freundlichkeit, Sorgfalt und Freude am Kontakt mit Menschen. Hier erfährst du, was du als Bäckereifachverkäufer/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

**3 Jahre**
Dauer

**dual, Lebensmittelhandwerk**
Ausbildung

**940 € bis 1.120 €**
1. Jahr

**keine Vorgabe**
Schulabschluss

**B2**
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

### Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

| | |
|---|---|
| Erster Schulabschluss (ESA) | 46 % |
| Mittlerer Schulabschluss (MSA) | 22 % |
| Abitur / Fachabitur | 9 % |

### Wie gut muss mein Deutsch sein?

**B2**

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

## Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 2006 heißt er so wie heute.

| ab 1949 bis 1985 | 1985 bis 2006 | seit 2006 |
|---|---|---|
| ~~Gewerbegehilfe/in im Bäckerhandwerk~~ | ~~Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk~~ | **Bäckereifachverkäufer/in** |

Im Alltag sagt man auch: Bäckereiverkäufer/in, Backwarenverkäufer/in

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

## Was macht ein/e Bäckereifachverkäufer/in?

Du hast viel Kontakt mit Kund/innen, arbeitest mit frischen Produkten und hältst hohe Hygienestandards ein. Du bist Verkäufer/in, Berater/in und Präsentationstalent in einer Person. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

### Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

**Verkaufen und beraten**
Du berätst zu Brot, Brötchen, Kuchen, Teilchen und Snacks. Du gibst Auskunft über Zutaten, Allergene, Herkunft und Haltbarkeit. Du nimmst Bestellungen für Feiern und besondere Anlässe an.

**Ware präsentieren**
Du richtest Regale, Körbe und Theken appetitlich her und achtest auf die richtige Füllmenge.

**Kassieren**
Du kassierst bar oder mit Karte und rechnest die Einnahmen ab.

**Snacks und Getränke**
Du belegst Brötchen, machst Salate und bereitest Kaffee- und Teespezialitäten zu.

**Verpacken**
Du verpackst die Ware sicher und ansprechend, auf Wunsch auch als Geschenk.

**Qualität und Hygiene**
Du prüfst die Frische der Produkte, hältst dich an die Hygieneregeln nach HACCP und reinigst Flächen, Geräte und Theken.

**Waren annehmen**
Du prüfst Lieferungen, lagerst sie richtig ein und bestückst den Ofen mit vorgebackener Ware.

**Preise auszeichnen**
Du sorgst dafür, dass alle Preise gut lesbar sind.

### Warum ist der Beruf so wichtig?

In diesem Beruf arbeitest du mit Menschen und mit Lebensmitteln. Für viele Kund/innen bist du jeden Morgen der erste freundliche Kontakt. Du sorgst dafür, dass sie gut beraten werden und gern wiederkommen.

Der Beruf passt zu dir, wenn du freundlich bist, sorgfältig arbeitest und auch bei einer langen Schlange den Überblick behältst. Frühe Arbeitszeiten, Arbeit am Samstag und viel Stehen sollten für dich okay sein.

## Wie läuft die Ausbildung zum/zur Bäckereifachverkäufer/in ab?

### Wie lange dauert die Ausbildung?

### Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Du lernst meist in einer Bäckerei, einer größeren Bäckereifiliale oder einem Café. Dort lernst du Verkauf, Beratung und Warenpräsentation. In der Berufsschule geht es um Produktkunde, Ernährungslehre, Lebensmittelrecht, Hygiene, Verkauf, Warenwirtschaft, Marketing und Preiskalkulation.

Das lernst du unter anderem:

**Produktkunde**
Zutaten, Herstellung und Eigenschaften von Brot, Brötchen, Torten und Snacks

**Verkauf und Beratung**
Kundengespräche führen und mit Reklamationen umgehen

**Warenpräsentation**
Theken, Verkaufsflächen und Schaufenster gestalten

**Hygiene nach HACCP**
gesetzliche Regeln zur Lebensmittelhygiene

**Kasse und Abrechnung**
Kassensysteme bedienen und abrechnen

**Lager und Bestand**
Produkte richtig lagern und Bestände kontrollieren

**Marketing**
verkaufsfördernde Aktionen und Werbemittel

**Umgang mit Lebensmitteln**
sicher mit frischer und verderblicher Ware arbeiten

**Arbeitssicherheit**
Unfälle im Verkaufsraum und in der Backstube vermeiden

## Welche Voraussetzungen brauchst du als Bäckereifachverkäufer/in?

### Was solltest du mitbringen?

- einen guten ESA oder MSA
- Freude am Umgang mit Menschen und Lebensmitteln
- ein freundliches Auftreten und gute Umgangsformen
- ein gepflegtes Erscheinungsbild
- ein Auge für Sauberkeit und schöne Präsentation
- Zuverlässigkeit und Teamgeist
- Belastbarkeit, auch wenn viel los ist

## Was verdienst du in der Ausbildung?

### Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

| AUSBILDUNGSJAHR | PRO MONAT (BRUTTO) |
|---|---|
| 1. Ausbildungsjahr | **940 € bis 1.120 €** |
| 2. Ausbildungsjahr | **1.000 € bis 1.250 €** |
| 3. Ausbildungsjahr | **1.150 € bis 1.390 €** |

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

## Passt die Ausbildung zum/zur Bäckereifachverkäufer/in zu dir?

Du magst Backwaren und redest gern mit Menschen? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

**Backwaren und Kundenkontakt**
Du verbindest beides und bist das Gesicht der Bäckerei.

**Vielseitigkeit**
Du lernst Warenkunde, Lagerhaltung und einfache Buchführung kennen.

**Kreativität**
Du gestaltest Auslagen und Verkaufsräume und bringst Ideen für Aktionen ein.

**Gefragte Fachkräfte**
Du kannst in Bäckereien, Konditoreien oder im Lebensmitteleinzelhandel arbeiten.

VOM HOBBY ZUM BERUF

## Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Bäckereifachverkäufer/in?

Was du als Bäckereifachverkäufer/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer am Wochenende früh für Training oder Nebenjob aufsteht, Torten für Geburtstage verziert oder beim Kuchenbasar die Kasse übernimmt, zeigt Bäckereien Zuverlässigkeit und Freude am Verkaufen. Wer dazu in der Gemeinde oder im Verein Gäste herzlich begrüßt, beweist gute Umgangsformen. Wenn du selbst in der Backstube stehen willst, schau dir **Bäcker/in** an. Für Torten und feines Gebäck passt **Fachverkäufer/in Konditorei**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

**Passt gut, wenn du gern …**

- ✓ am Wochenende früh zum Training oder Job aufstehst — Zuverlässigkeit
- ✓ Torten und Muffins für Feiern verzierst — Kreativität
- ✓ beim Kuchenbasar die Kasse übernimmst — Zahlengefühl
- ✓ in der Gemeinde oder im Verein Gäste begrüßt — Freundlichkeit
- ✓ Volleyball oder Tanz im Team trainierst — Teamgeist

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

## Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Vor allem Handwerksbetriebe und Cafés suchen qualifizierte Fachkräfte. Wenn du freundlich und engagiert bist, hast du gute Aussichten. Hier kannst du arbeiten:

- in Bäckereien und Bäckereifilialen
- in Cafés und Bistros
- in Backwarenabteilungen großer Supermärkte oder Kaufhäuser
- in Hotels oder im Catering
- auf Märkten oder in Verkaufswagen
- selbstständig: mit einem eigenen Café oder Bäckereiladen

### Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

**Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk**
für die Leitung einer Filiale oder Abteilung

**Geprüfte/r Handelsfachwirt/in**
für leitende Aufgaben im Handel

**Ausbilder/in**
Du gibst dein Wissen an den Nachwuchs weiter.

**Bäcker/in und Bäckermeister/in**
Du kannst eine Ausbildung als Bäcker/in anschließen und später den Meistertitel machen.

**Spezialisierung**
zum Beispiel als Barista, Brot-Sommelier/e oder Profi für Allergene, Partygebäck und Snacks

**Studium**
Mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Betriebswirtschaftslehre, Lebensmittelwissenschaften oder Marketing

KURZ GESAGT

## Fazit: Du bringst frische Backwaren unter die Leute

Als Bäckereifachverkäufer/in verkaufst du Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck und Snacks. Du berätst Kund/innen, präsentierst die Ware und sorgst dafür, dass Menschen gern bei euch einkaufen. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Sie ist ein guter Einstieg in die Welt des Lebensmittelhandwerks.

Lust auf Theke und Duft? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Lebensmittelhandwerk.



**Heiko Wohlgemuth**
Gründer von karrieremag.de
*„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben."*

**Betriebe in deiner Nähe**
Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.
**dein-ausbildungsplatz.de**

**Das ganze Profil online**
Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.
**karrieremag.de**

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de