


AUSBILDUNG · TORTEN, PRALINEN UND GUTE BERATUNG

Fachverkäufer/in Konditorei

Welche Torte passt zur Hochzeit, welche zum Kindergeburtstag? Als Fachverkäufer/in in der Konditorei weißt du Rat. In der Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Konditorei lernst du alles über Kuchen, Torten, Pralinen und Gebäck. Du berätst Kund/innen, präsentierst die Kreationen der Konditor/innen in der Vitrine und nimmst Bestellungen an. Du bereitest Kaffee zu, verpackst Torten und achtest streng auf Hygiene. Dafür brauchst du Freundlichkeit, ein Auge für schöne Präsentation und Freude an süßen Dingen. Hier erfährst du, was du als Fachverkäufer/in in der Konditorei machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

Früher hieß dieser Beruf Konditoreiverkäufer/in.


3 Jahre

Dauer


dual, Handel

Ausbildung


940 € bis 1.120 €

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		27 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		23 %
Abitur / Fachabitur		11 %

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

Gewerbegehilfe/in im Konditorhandwerk

1985 bis 2006

Fachverkäufer/in im
Nahrungsmittelhandwerk

seit 2006
Fachverkäufer/in in der Konditorei

Im Alltag sagt man auch: Konditoreifachverkäufer/in

Berufsamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht ein/e Fachverkäufer/in in der Konditorei?

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 Kuchen, Torten, Pralinen, Gebäck und Brot. Du erklärst Zutaten, Allergene, Herkunft und Haltbarkeit. Du nimmst Bestellungen für individuelle Torten oder Caterings an.

Kassieren

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

Verpacken und dekorieren

Du verpackst Torten sicher und schmückst Geschenke mit Schleifen.

Waren annehmen

Du prüfst Lieferungen und lagerst sie richtig ein.

Ware präsentieren

Du richtest Vitrinen, Regale und Tresen appetitlich her und achtest auf Temperatur und Licht.

Snacks und Getränke

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

Qualität und Hygiene

Du prüfst die Frische, hältst dich an die Hygieneregeln nach HACCP und reinigst Flächen, Geräte und Vitrinen.

Preise auszeichnen

Du sorgst dafür, dass alle Preise gut lesbar sind.

Wo arbeitest du als Fachverkäufer/in in der Konditorei?

Du arbeitest vor allem in Konditoreien, in Bäckereien mit Konditorei und in Cafés. Auch die Back- und Süßwarenabteilungen großer Supermärkte und Kaufhäuser sind möglich.

Kuchen und Torten sind besonders am Wochenende gefragt. Oft beginnt dein Tag auch früh am Morgen. Für viele Kund/innen bist du die erste Ansprechperson.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/in mit Schwerpunkt Konditorei ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Du lernst meist in einer Konditorei, einer Bäckerei mit Konditorei oder einem Café. Dort lernst du Verkauf, Beratung und Warenpräsentation. In der Berufsschule geht es um Produktkunde von Gebäck, Torten, Kuchen, Pralinen und Speiseeis, dazu Ernährungslehre, Lebensmittelrecht, Hygiene, Verkauf, Warenwirtschaft und Preiskalkulation.

Das lernst du unter anderem:

Produktkunde

Zutaten, Herstellung und Eigenschaften von Konditoreiwaren, Brot und Backwaren

Warenpräsentation

Verkaufsflächen, Vitrinen und Schaufenster gestalten

Kasse und Abrechnung

Kassensysteme bedienen und abrechnen

Marketing

verkaufsfördernde Aktionen und Werbemittel

Verkauf und Beratung

Kundengespräche führen und mit Reklamationen umgehen

Hygiene nach HACCP

gesetzliche Regeln zur Lebensmittelhygiene

Lager und Bestand

Produkte richtig lagern und Bestände kontrollieren

Umgang mit Lebensmitteln

sicher mit frischer und verderblicher Ware arbeiten

Arbeitssicherheit

Unfälle im Verkaufsraum und in der Backstube vermeiden

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fachverkäufer/in in der Konditorei?

Was solltest du mitbringen?

- einen guten Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen und Lebensmitteln
- ein freundliches Auftreten und gute Umgangsformen
- ein gepflegtes Erscheinungsbild
- ein Auge für Sauberkeit und schöne Präsentation
- schnelle Auffassungsgabe und Organisationsgeschick
- Rechenkenntnisse für Kasse und Abrechnung
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- körperliche Belastbarkeit für Stehen und das Heben von Blechen

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 Fachverkäufer/in mit Schwerpunkt Konditorei zu dir?

Du hast eine Schwäche für Kuchen und Schokolade und redest gern mit Menschen? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Süßes mit Stil

Du berätst zu feinen Backwaren und zeigst deine Kreativität bei der Präsentation.

Echtes Produktwissen

Du lernst, wie Konditoreiwaren hergestellt und gelagert werden.

Kontakt mit Menschen

Du sorgst jeden Tag für ein angenehmes Einkaufserlebnis.

Viele Einsatzorte

Bäckerei, Konditorei, Café oder Einzelhandel. Deine Kenntnisse sind gefragt.



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fachverkäufer/in Konditorei?

Was du als Fachverkäufer/in Konditorei jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer für Geburtstage Torten verziert, beim Kuchenbasar der Schule verkauft oder im Café jobbt, beweist ein Auge für schöne Präsentation und einen freundlichen Ton. Wer dazu im Chor singt oder im Volleyballteam spielt, zeigt Konditoreien: Ich halte durch und arbeite gut mit anderen zusammen. Wenn dich das Backen und Verziern selbst reizt, schau dir **Konditor/in** an. Für Brot, Brötchen und Snacks passt **Bäckereifachverkäufer/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ Kuchen und Torten für Geburtstage verzierst

Kreativität

- ✓ beim Kuchenbasar der Schule verkaufst

Freundlichkeit

- ✓ Geschenke liebevoll verpackst und dekorierst

Sorgfalt

- ✓ im Chor singst oder Volleyball im Team spielst

Teamgeist

- ✓ mit einem Nebenjob im Café Geld verdienst

Zuverlässigkeit

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 für den Verkauf. Hier kannst du arbeiten:

- in Konditoreien und Bäckereien mit Konditorei
- in Cafés und Eiscafés
- in Back- und Süßwarenabteilungen großer Supermärkte oder Kaufhäuser
- in Hotels oder im Catering
- in Confiseries oder im Direktverkauf von Süßwarenherstellern
- auf Märkten oder in Verkaufswagen
- selbstständig: mit einem eigenen Café oder Spezialitätenladen

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.

Konditor/in und Konditormeister/in

Du kannst eine Ausbildung als Konditor/in anschließen und später den Meistertitel machen.

Spezialisierung

zum Beispiel als Barista, Tortenberater/in für Hochzeiten und Events oder für die Gestaltung von Schaufenstern und Auslagen

Studium

Mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Betriebswirtschaftslehre, Lebensmittelwissenschaften oder Marketing

KURZ GESAGT

Fazit: Du verkaufst kleine Glücksmomente

Als Fachverkäufer/in mit Schwerpunkt Konditorei verbindest du Beratung, Präsentation und Freude an süßen Kreationen. Du sorgst dafür, dass Kund/innen die passende Torte für jeden Anlass finden. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du eine Filiale leiten, dich spezialisieren oder selbstständig werden.

Lust auf Vitrine und Kundschaft? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Handel.



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