

Claudia lernt *Konditoreifachverkäuferin*



Etwas holperig klingt die genaue Berufsbezeichnung von Claudia schon: Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk „Konditorei“. Die Auszubildende im 2. Lehrjahr hat verschiedene Praktikas gemacht, aber am besten gefallen hat ihr ein Praktikum in einer Konditorei. Im Ladenverkauf macht Claudia schon einen routinierten Eindruck. Die Namen der verschiedenen Pralinenarten, selbstverständlich hausgemacht, gehen ihr flott von der Zunge. In schönen Geschenckpackungen werden die Pralinen angeboten und sie sind nett in Augenhöhe der Kunden platziert. Wer kann da noch widerstehen? Auch das Portionieren, Abwägen, Verpacken und Arrangieren der süßen Verführer gehört zu ihren Aufgaben. Ein allgemein freundliches Wesen reicht nicht aus für eine Tätigkeit im Nahrungsmittelverkauf. Sauberkeit ist sehr wichtig und auch da ist Claudia ein Vorzeige-Azubi. Ihre Hände sind sehr schön gepflegt und für das Umschichten der Süßwaren benutzt sie selbstverständlich feine Stoffhandschuhe.

In der Berufsschule werden neben den allgemeinbildenden Fächern auch die beruflichen Fächer wie z. B. Nährstoffkunde, Ernährungsphysiologie, Werbung und Warenpräsentation gelernt. Claudia besucht einmal die Woche die Berufsschule, einmal im Jahr gibt es eine einwöchige überbetriebliche Ausbildungseinheit. Dieses Jahr liegt der Schwerpunkt auf „Dekorieren und Gestalten“. Für Claudia sicher kein Problem!

Herr Häring ist Meister seines Faches und bildet Konditoren und Konditoreifachverkäufer aus. Wobei er uns gleich darauf hinweist, dass er bislang noch keinen männlichen Konditoreifachverkäufer-Azubi kennt. Der Bäcker ist für sein Produkt Backwaren, besonders das Brot, bekannt. Beim Konditor werden vorwiegend Süßwaren produziert. Bei den Konditoren-Azubis verlangt Herr Häring gestalterische Fähigkeiten. Mit Gestaltung meint er, dass die verfügbaren Grundstoffe und Materialien der Konditoren handwerklich-gestaltend eingesetzt werden. Torten, Pralinen, Schokoladen und Krokant kann man entweder „nur herstellen“, oder aber zusätzlich noch in Form und Farbe geschmackvoll verzieren. Also nicht nur für den Gaumen ist das Konditoren-Produkt bestimmt, sondern die Augen genießen mit.