

FACHKRAFT FRISCHE

Die neue Ausbildung für den Frischbereich ist ein Qualifizierungsangebot für Frischespezialisten in allen Bereichen der Wertschöpfungskette

IHK- Zertifizierung

Nach bestandener Prüfung können wir den erfolgreichen Absolventen das IHK-Zertifikat „Fachkraft Frische“ überreichen.



4 Pflichtmodule (7 Präsenztage) + 1 Wahlpflichtmodul (5 Präsenztage)

Für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit Berufserfahrung, die ihre Kompetenz erweitern und gewinnbringend einsetzen wollen,

Fachkräfte ohne Berufsabschluss, die ihre Kompetenz erwerblich IHK-zertifiziert erwerben möchten und

Quereinsteiger in die Frischebereiche, die sich gezielt qualifizieren möchten.

- 1 Betriebswirtschaftliche und rechtliche Grundlagen
- 2 Kundenberatung & Maßnahmen zur Verkaufsförderung
- 3 Grundlagen der menschlichen Ernährung
- 4 Maßnahmen der Qualitätssicherung
- 5 Ein Wahlpflichtmodul aus 5.1 - 5.4:

| | | | |
|--------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 5.1 Obst Gemüse | 5.2 Molkereiprodukte Käse | 5.3 Fisch Meeresfrüchte | 5.4 Fleisch Wurstwaren |
|--------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------|



FrISCHE Seminar

Die Bundesfachschnule des Lebensmittelhandels, IHK und fachlich starke Kooperationspartner gewährleisten eine optimale Abstimmung der Lerninhalte und einen qualifizierten und praxisorientierten Wissenstransfer.

Nach nur 9 Monaten Lehrgang kann Wissen - betriebswirtschaftlich untermauert - in den Frischebereichen gewinnbringend zur Anwendung gebracht werden. Bundesfachschnule des Lebensmittelhandels, IHK und fachlich starke Kooperationspartner gewährleisten eine optimale Abstimmung der Lerninhalte und einen qualifizierten und praxisorientierten Wissenstransfer.

Ansprechpartner:

Anke Pressler
02631 830-430
pressler@food-akademie.de
www.food-akademie.de

ab € 3.990,00, Prüfungsgebühr 350,00 €



www.food-akademie.de