

CHUYÊN VIÊN BÁN BÁNH



Bäckerei Verkäufer/in

Thời gian đào tạo:
3 năm

Lương trong quá trình học:

Năm 1: 850- 1000 Euro
Năm 2: 1000- 1050 Euro
Năm 3: 1050-1100 Euro
(Lương chưa trừ thuế)

Mô tả công việc:

- Bán các sản phẩm bánh ngọt, bánh mì, đồ uống
- Tư vấn khách hàng
- Sắp xếp, trang trí, vệ sinh quầy hàng
- Nhận đặt hàng, thanh toán
- Làm việc theo đơn đặt hàng

Mô tả tính chất công việc

Là một nhân viên bán hàng trong tiệm bánh (Bäckerei Verkäufer/in), bạn sẽ chịu trách nhiệm chào đón và tư vấn khách hàng về các loại bánh mì, bánh ngọt, đồ uống cũng như thành phần và dinh dưỡng của sản phẩm. Công việc hàng ngày bao gồm bán hàng, xử lý thanh toán bằng tiền mặt hoặc thẻ qua máy tính tiền, đồng thời đảm bảo tính chính xác trong mọi giao dịch. Bạn cũng sẽ sắp xếp, trưng bày sản phẩm sao cho hấp dẫn, kiểm tra và bảo quản thực phẩm theo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn. Ngoài ra, việc vệ sinh quầy hàng, kiểm tra đơn hàng, chuẩn bị bánh theo yêu cầu của khách và phối hợp với đồng nghiệp để tiệm bánh vận hành hiệu quả cũng là nhiệm vụ quan trọng. Công việc này đòi hỏi kỹ năng giao tiếp tốt, sự nhanh nhẹn, linh hoạt và khả năng làm việc nhóm. Nếu bạn yêu thích môi trường làm việc năng động,

Đi Đức thôi nào!

thích tiếp xúc với khách hàng và đam mê ẩm thực, đây sẽ là một lựa chọn nghề nghiệp lý tưởng!

Thông tin tổng quát

Hình thức đào tạo	3 năm đào tạo lý thuyết trong trường. Song song thực tập trong các tiệm bánh
Mức lương (trong quá trình học nghề)	Năm 1: 850- 1000 Euro, Năm 2: 1000- 1050 Euro, Năm 3: 1050-1100 Euro (Lương chưa trừ thuế)
Mức lương sau khi ra trường	2200 đến 2500 Euro (Chưa thuế) và có thể lên đến 3500 Euro nếu lên vị trí quản lý cửa hàng
Thời gian làm việc	40 tiếng 1 tuần như các ngành nghề khác. Giờ giấc làm việc linh hoạt kể cả vào ngày nghỉ, lễ tết (tùy theo nơi làm việc)
Quyền lợi người lao động	Chế độ về bảo hiểm, hưu trí, thất nghiệp, kỳ nghỉ được hưởng như các ngành nghề khác
Yêu cầu trình độ tiếng Đức	B1, giao tiếp tốt, phần học lý thuyết trong trường cần kiến thức B2 (không bằng)

Nhiệm vụ công việc cụ thể

- Chuẩn bị và bày biện bánh ngọt, bánh mì
- Cung cấp thông tin sản phẩm cho khách hàng
- Làm việc với máy tính tiền, quản lý doanh thu
- Giữ gìn vệ sinh quầy hàng, khu vực làm việc

Kế hoạch đào tạo và giảng dạy

Học viên học song song vừa trong trường lý thuyết, vừa thực hành ở 1 tiệm bánh trong vòng 3 năm.

Năm 1 tại trường nghề học viên sẽ được học :

- Giới thiệu về ngành bánh mì và tiệm bánh tại Đức
- Các loại bánh mì, bánh ngọt phổ biến, nguyên liệu cơ bản
- Kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo quản thực phẩm
- Kỹ năng giao tiếp với khách hàng, tư vấn sản phẩm
- Toán học cơ bản cho ngành bán lẻ (quản lý tiền mặt, hóa đơn)

Năm 2 và năm 3 tại trường nghề :

Đi Đức thôi nào!

- Phân biệt các loại bột mì, nguyên liệu, quy trình làm bánh
- Kỹ thuật bán hàng nâng cao: xử lý tình huống, chăm sóc khách hàng
- Quản lý đơn hàng, kiểm kê kho và chuỗi cung ứng thực phẩm
- Marketing cơ bản cho tiệm bánh (khuyến mãi, chương trình khách hàng thân thiết)
- Luật lao động và quyền lợi của nhân viên trong ngành bánh
- Quản lý tài chính, lập kế hoạch doanh thu cho tiệm bánh
- Kỹ năng quản lý cửa hàng, định giá sản phẩm, tối ưu lợi nhuận
- Phân tích xu hướng tiêu dùng, sáng tạo ý tưởng bán hàng
- Luyện tập thi tốt nghiệp (Prüfungsvorbereitung)

Kỳ thi giữa kỳ trước khi kết thúc năm đào tạo thứ hai. Kỳ thi tốt nghiệp sau năm đào tạo thứ ba.

Tương lai của việc chọn nghề thợ làm bánh

- Trở thành chuyên viên về lĩnh vực kinh doanh bánh tại Đức
- Có cơ hội làm việc trong các công ty lớn chuyên về bánh mì, bánh ngọt ở Đức hoặc tự kinh doanh riêng hoặc bạn làm trong các tiệm bánh có thương hiệu riêng. Vì vậy, bạn có triển vọng nghề nghiệp cho tương lai

Cơ hội học lên cao

- Bạn có thể tiếp tục học thêm lên để có chứng chỉ về quản lý cửa hàng, bạn có thể tự mở tiệm
- Học đại học và lên cao

Yêu cầu tuyển sinh

- Bằng tốt nghiệp trung học phổ thông
- Nam nữ từ 18 đến 35 tuổi
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe
- Không có tiền án tiền sự
- Giấy chứng nhận tiêm chủng
- Giấy chứng nhận chính thức về hạnh kiểm tốt
- Không bị dị ứng các loại bột, hen suyễn.

Nghề này phù hợp với bạn nếu bạn	Những khó khăn trong ngành bán bánh
Không ngại làm việc sớm hoặc cuối tuần	Phải thức dậy sớm, giờ giấc linh hoạt vào các ngày cuối tuần và dịp Lễ
Có tính chủ động trong công việc	Đi, đứng nhiều
Thích giao lưu với những người ở nhiều độ tuổi khác nhau	Đòi hỏi sự kiên nhẫn và khéo léo trong quá trình làm bánh
Có hứng thú với công việc sắp xếp, thủ công, khéo tay, năng động	Yêu cầu về sức khỏe và an toàn thực phẩm cao
Có thể làm việc độc lập và làm việc theo nhóm	Áp lực khách hàng, giao tiếp liên tục, tư vấn nhanh chóng
Thích làm việc bằng tay và không muốn ngồi bàn giấy	Tuân thủ các quy định và yêu cầu pháp lý đa dạng
Thích dọn dẹp, đảm bảo vệ sinh	

Tương lai khi trở về Việt Nam

- Có thể làm việc trong các tiệm bánh quốc tế, nhà hàng, khách sạn
- Mở tiệm bánh riêng theo phong cách châu Âu
- Làm quản lý hoặc giảng dạy nghề bánh và dịch vụ bán hàng.