



- Mit freshen „i-Tüpfelchen“ bei Prüfungen und Kunden punkten können
- Abrundung der individuellen Prüfungsvorbereitung
- Begleitung durch digitale Lerninhalte nach Ausbildungsfortschritt in „next“

- „Azubi-Starter Day“ als emotionales Willkommen bei der „geilsten EDEKA“ (1 Tag)
- Online-Einführung in das digitale Berichtsheft „Azubi Guide“ (2 Stunden)
- NST-weiter, fachlicher „Fresh-Kickoff“ zum Ausbildungsstart (3 Tage)
- Fachblock 1 – Ausbildungsinhalte üben und vertiefen (4 Tage)

1. AJ

2. AJ

- 25/26: Besuch des Seminares „Eine kulinarische Reise mit Käse“ (2 Tage)
- 26/27: Fachblock 2 – Ausbildungsinhalte üben und vertiefen (3 Tage)
- Zerlegung Schwein und Produktion Wurst – nur für Fleischerinnen & Fleischer (2 Tage)
- „Trainingslager Verkauf“ – nur für Fachkäuferinnen und Fachverkäufer (3 Tage)
- Boost zur Prüfungsvorbereitung auf die Zwischenprüfung (3 Tage)



- 25/26: Besuch des Seminares „Rock die Küche mit Fisch“ (2 Tage)
- 26/27: Fachblock 3: Vorbereitungstraining Wettbewerb „FleischstarTalent“ (3 Tage)
- Boost zur Prüfungsvorbereitung auf die Abschlussprüfung (4 Tage)
inkl. „Zerlegung Rinderpistole“ – nur für Fleischerinnen und Fleischer (1 Tag)
inkl. „Das perfekte Menü“ – nur für Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer (1 Tag)
inkl. Grillen Basis Kurs – Dein erster Schritt zum Grillkönig (m/w/d) für alle (1 Tag)

3. AJ



- Wir ersetzen keine betriebliche Ausbildung oder Berufsschule, wir ergänzen.
- Die Verantwortungen bleiben bei den Ausbildern im Betrieb.
- Wir leisten Hilfe zur Selbsthilfe für Auszubildende und Ausbilder.



FRESHE AUSBILDERBEGLEITUNG



- Schaffung einer breiteren Basis an Ausbilderinnen und Ausbildern in den Theken
- Unterstützung bei der Bewältigung der Herausforderungen rund um modernes Ausbilden
- Partner auf Augenhöhe sein – Als Support, aber auch als Challenge

- Ausbilderschein als Kompaktkurs.
- Mit einer Woche Präsenzkurs zum AdA-Schein.
- Komplettpaket, inkl. Prüfungen innerhalb der Seminarwoche

Ausbilderschein aus einer Hand in die Hand

Als Ausbilder am Ball bleiben

- Einmal jährlich laden wir alle Ausbilder mit aktuellen Azubis ein
- Ausbildung entwickelt sich weiter – wir also auch
- Neues Wissen, Erfahrungsaustausch und Vernetzung

- 2x im Jahr, März (Prüfungszeit), September/Okttober
- Aktuelles rund um Ausbildung und Impulse zur Gestaltung der Ausbildung, je nach Ausbildungsjahr (gemäß Ausbildungsrahmenplan)

Ausbilder Newsletter



„Sparringspartner“

- Fester Ansprechpartner und Spezialist für Ausbildungsberufe an der Theke: Thomas Hähnel
- Möglichkeit sich selbst und die Ausbildung der aktuellen Auszubildenden regelmäßig zu „challengen“



- Wir ersetzen keine betriebliche Ausbildung oder Berufsschule, wir ergänzen.
- Die Verantwortungen bleiben bei den Ausbildern im Betrieb.
- Wir leisten Hilfe zur Selbsthilfe für Auszubildende und Ausbilder.

