

# Überblick Inhalte des FSP-Programms

---

Hamburg, 24. September 2024

24.09.2024



**Juniorengruppe e.V.**

Auszubildende, die neben ihrer regulären Ausbildung auch die Zusatzqualifizierung „Frischespezialist:in“ absolvieren, erhalten einen Ausbildungsvertrag sowie eine Zusatzvereinbarung, die die Teilnahme am FSP-Programm regelt. Während der Ausbildungszeit besuchen die Azubis die vorgesehenen EDEKA-Ausbildungsseminare (EAS) sowie im Rahmen der Zusatzqualifizierung fünf separate Seminarblöcke, bei denen Frischethemen und zusätzliches Expertenwissen vermittelt wird.

Jedes Frischemodul hat einen Umfang von einer Seminarwoche. Überdies bearbeiten die Azubis zusätzliche Fragen und Aufgaben sowie einen speziellen Praxisplan, damit sie auf die anstehende FSP-Prüfung bestens vorbereitet werden. Die Bearbeitung des Praxisplans sowie die Teilnahme an den Seminarblöcken sind Voraussetzung für die Prüfungsanmeldung.

In der praktischen Ausbildung im Markt sind Einsätze in den Abteilungen Fleisch und Wurst, Obst und Gemüse, Käse und Feinkost sowie Kasse und Verwaltung vorgesehen und als Pflichtmodule der Ausbildung festgesetzt. Ausbildungsbetriebe müssen den Einsatz der Auszubildenden in diesen Abteilungen sicherstellen, damit das erworbene Wissen in der Praxis vertieft werden kann. Ergänzend können je nach Schwerpunkt im Markt weitere Einsätze in den Abteilungen Fisch, Milch und Molkereiprodukte, Wein und Spirituosen sowie Brot und Backwaren eingeplant werden.

# Was lernen die Azubis im FSP-Programm?

---



Junioengruppe e.V.

Neben den regulären Inhalten des entsprechenden Ausbildungsberufs (VK / KiE) erlernen die Azubis im Rahmen des FSP-Programms zusätzlich folgende Inhalte:

- Begeisterung für frische Lebensmittel im Kundengespräch vermitteln.
- Expertenwissen zu frischen Lebensmitteln und Nährstoffen. Frischespezialist:innen können Ernährungsempfehlungen bei bestimmten Ernährungsformen und Allergien geben.
- Fachwissen zu ökologischen und nachhaltigen Produkten, um auch hier bestens beraten zu können.
- Optimale Kombinationen von frischen Lebensmitteln sowie deren Zubereitung. Frischespezialist:innen können darüber hinaus den Kund:innen Kochempfehlungen geben.

Frischespezialist:innen sind Experten für:



Fleisch &  
Wurst



Käse &  
Feinkost



Obst &  
Gemüse



Fisch



Wein &  
Spirituosen



Brot &  
Backwaren

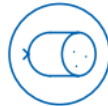


Milch &  
Molkereiprodukte

Die praktische Ausbildung im Markt sieht folgende Abteilungseinsätze vor.

## Die Basis

Pflichtabteilungen



Fleisch & Wurst

6–12 Monate



Käse & Feinkost

6 Monate



Obst & Gemüse

4–6 Monate



Kasse & Verwaltung

2 Monate

Die Abteilungseinsätze sind **Voraussetzung für die Ausbildung** als Frischespezialist:in.

## Individuelle Schwerpunkte

Wahlweise in weiteren Abteilungen



Fisch



Milch & Molkereiprodukte



Wein & Spirituosen



Brot & Backwaren

3–6 Monate

Je nach Schwerpunkt im Markt können die Abteilungseinsätze in den Frischereichen wahlweise **vertieft** werden.

# Die Seminarblöcke im FSP-Programm



Juniorengruppe e.V.

In fünf regionalen Seminarblöcken wird durch EDEKA-Frische-expert:innen fundiertes Wissen vermittelt.

## Frischemodule

- |   |                         |  |   |
|---|-------------------------|--|---|
| 1 | <b>Vital-Block</b>      |  | Obst & Gemüse, Molkereiprodukte (inkl. Convenience), Einstieg in die Verkaufs- und Beratungskompetenz |
| 2 | <b>Party-Block</b>      |  | Fleisch & Wurst, Schwerpunkt: Kochen und Beratung, Ernährungslehre                                    |
| 3 | <b>Gourmet-Block</b>    |  | Käse & Feinkost, Wein & Spirituosen   |
| 4 | <b>Menü-Block</b>       |  | Fisch, Aufbau Convenience, Kochen und Beratung  |
| 5 | <b>Fingerfood-Block</b> |  | Brot & Backwaren, Zubereitung: Fleisch & Wurst/ Käse & Feinkost, Prüfungsvorbereitung                 |
|   | <b>Prüfung</b>          |  | Schriftliche und mündliche Prüfung  |

Der Ausbildungsablauf verläuft ganz regulär, d.h. die Auszubildenden absolvieren ganz normal wie alle anderen Auszubildenden auch ihre Abschlussprüfungen im jeweiligen Berufsbild vor der zuständigen örtlichen IHK. Zusätzlich findet in einem separaten Termin die Prüfung für die Zusatzqualifikation „Frischespezialist:in“ statt.

Die FSP-Prüfung wird durch die HKBiS (Handelskammer Hamburg Bildungs-Service gemeinnützige GmbH) durchgeführt und besteht aus einer schriftlichen sowie einer mündlichen Prüfung. Diese finden in der zugehörigen Regionalgesellschaft statt. Im Falle einer mündlichen Nachprüfung werden die Prüflinge in den Räumlichkeiten der HKBiS in Hamburg geprüft.



# Die regionalen FSP-Ansprechpartner:innen



Juniorengruppe e.V.

Ihre regionalen Ansprechpartner:innen und Programmkoordinator:innen sind für Sie da:



**Nicole Böge**

Nicole.Boege@edeka.de  
Tel.: +49 4321 985 8421  
Mobil: +49 175 589 7330



**Melanie Oldemeyer**

Melanie.Oldemeyer@minden.edeka.de  
Tel.: +49 571 802 1902  
Mobil: +49 151 1884 5195



**Katrin Neuendorff**

Katrin.Neuendorff@minden.edeka.de  
Tel.: +49 571 802 1902  
Mobil: +49 151 7462 7948



**Stefan Herbst**

Stefan.Herbst@edeka.de  
Tel.: +49 2841 209 2124



**Lisa-Marie Göbl**

Lisa-Marie.Goebl@edeka.de  
Tel.: +49 5661 72136



**Verena Löhlein**

Verena.Loehlein@edeka.de  
Tel.: +49 9302 284 9048



**Tobias Marx**

Tobias.Marx@edeka-suedwest.de  
Tel.: +49 7433 305 7541  
Mobil: +49 151 4213 0511



**Erika Schwarz**

Erika.Schwarz@edeka-suedwest.de  
Tel.: +49 6203 74 1538  
Mobil: +49 151 6525 2344



**Annemarie Sonnenberg**

Annemarie.Sonnenberg@edeka.de  
Tel.: +49 8458 620  
Mobil: +49 151 4248 0915



**Nedal Cindy Veenhuis**

Nedal.Veenhuis@edeka.de  
Tel.: +49 40 6377 3284



# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Stefan Noppenberger  
Referent Berufliche Bildung  
EDEKA Zentrale, Geschäftsbereich Bildungswesen

stefan.noppenberger@edeka.de  
040 6377 - 5204