

Seafoodberater WAT'N DAT?



Volle Kraft
voraus! – Jetzt
zum Seminar
anmelden unter:
[www.semiro.edeka-
minden.de](http://www.semiro.edeka-
minden.de)

Kursnummer: 1140


die fischwerker
seit 1892



MINDEN
HANNOVER

Fischwissen

IN BESTEN HÄNDEN

Werden Sie **Seafoodberater** und bauen Sie Ihre Kompetenzen weiter aus. Diese Weiterbildung richtet sich an Mitarbeiter in der Fischabteilung, die Ihre Kompetenzen stärken und im Auftreten sicherer werden wollen.

In 3 Seminarblöcken werden die bereits vorhandenen Kenntnisse im Bereich Warenkunde und Warenhandling vertieft und der erfolbringende Umgang mit den Kunden gestärkt. Wir machen Sie fit für ein gewinnbringendes Auftreten im Fischbereich.



Diese Weiterbildung richtet sich an alle Verkaufskräfte aus der Bedienabteilung Fisch. Der Besuch der Grundlagen- und Aufbau Seminare ist im Vorfeld zwingend notwendig.

oder

Sie weisen eine abgelegte Gesellenprüfung Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk sowie 6 Monate Berufserfahrung im Bereich Fisch & Meeresfrüchte an der Bedientheke vor.



Die Weiterbildungsdauer beträgt:
12 Seminartage, über einen Zeitraum von 3 Monaten



Maximal 14 Teilnehmer



Abschluss: Zertifikat
»Seafoodberater« der EDEKA
Minden-Hannover



Frisches Wissen IN DREI SEMINARBLÖCKEN

1

Warenkunde & Qualitätssicherung

In einem wachsenden Wettbewerb im Lebensmitteleinzelhandel profiliert man sich besonders durch fundiertes Warenkundewissen und hohen Qualitätsanspruch. Lernen Sie Fisch & Meeresfrüchte in allen Facetten kennen.

Dauer: 4 Tage

2

Der Kunde im Fokus

Sie lernen, wie Sie mit einfachen Mitteln Ihre Service- und Beratungsqualität gezielt steigern und die Kundenzufriedenheit erhöhen. Sie erhalten Kenntnisse des aktiven Verkaufens und der Kundenorientierung.

Dauer: 4 Tage

3

Der Genuss im Mittelpunkt

Fisch in seiner ganzen Vielfalt bietet unterschiedliche Verwendungsmöglichkeiten. Lernen Sie den Umgang mit Fisch & Meeresfrüchten in der Zubereitung über die geeignete Garmethode bis hin zum kreativen Anrichten.

Dauer: 4 Tage

Prüfung

- Prüfung Theorie & Praxis (Fische erkennen, fachgerecht filetieren/ Fachgespräch)
- Abschluss: Zertifikat »Seafoodberater« der EDEKA Minden-Hannover

Infos zur Anmeldung



Informationen zu Terminen & Investitionen
finden Sie im sEmiro.

Loggen Sie sich einfach mit Ihrer nationalen
ID unter semiro.edeka-minden.de ein oder nutzen
Sie den QR-Code und buchen Sie gleich los.

QR-Code
scannen und
loslegen!



Ihr Ansprechpartner

Alexander Bartel
Trainer für Aus-, Fort- und Weiterbildung
Projektleiter Fachlaufbahn Fisch &
Meeresfrüchte

Geschäftsbereich Personalentwicklung

EDEKA Minden-Hannover
Zentralverwaltungsgesellschaft mbH
Wittelsbacherallee 61 • 32427 Minden

Telefon 05 71 802-26 05

Mobil 01 51 20 37 73 94

E-Mail alexander.bartel@minden.edeka.de

Unsere Partner



die fischwerker seit 1892

