

 Weiterbildung mit Zertifikat

Fachkraft Fisch



Training &
Entwicklung



Dieses Modul richtet sich an Führungskräfte, Abteilungsverantwortliche sowie hauptverantwortliche Verkaufskräfte.



Die Kursdauer beträgt 10 Tage.



Maximal 16 Teilnehmende



Fachkraft Fisch

Exklusiv nur bei EDEKA: Besuche bei verschiedenen Produktionsbetrieben wie z. B. einer Küstenfischerei oder einer bio-zertifizierten Fischzucht vertiefen das Warenkundewissen praxisnah und anschaulich. Foodpairing ist fester Bestandteil der Weiterbildung, um die verschiedenen Aromen in der Verkaufsberatung und Veredelung optimal miteinander zu vereinen.

Diese Weiterbildung zur Fachkraft Fisch richtet sich an Fischbegeisterte, die sich beim Verkaufen und Präsentieren von Meeresspezialitäten in ihrem Element fühlen.

In drei Seminarblöcken werden die bereits vorhandenen Kenntnisse im Bereich Warenkunde und Warenhandlung vertieft und der Erfolg bringende Umgang mit der Kundschaft gestärkt. Wir machen Sie fit für einen erfolgreichen Auftritt im Fischbereich.

Nach zehn intensiven Tagen sichern Sie sich mit Bestehen der Prüfung die Zertifizierung zur Fachkraft Fisch. Im Anschluss sind Sie Profi hinter der Fischtheke und begeistern nachhaltig Ihre Kundschaft.

Was erwartet Sie?

- 3 Seminarblöcke mit einer Dauer von insgesamt 10 Tagen
- Verschiedene Fallbeispiele zum Üben der Theorie und Transfer in die Praxis
- E-Learning-Kurse

Was müssen Sie mitbringen?

- Eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder
- zwei Jahre Berufserfahrung, davon ein Jahr in der Fischabteilung
- Spaß und Leidenschaft im Umgang mit Fisch und anderen Meeresspezialitäten

Wer zertifiziert Sie?

- Gemeinsam mit der Akademie Deutscher Genossenschaften (ADG) verleihen wir Ihnen nach bestandener Prüfung das Zertifikat.

Was sollten Sie sonst noch wissen?

- Das Zertifikat muss nach drei Jahren erneuert werden, damit Sie Ihr Wissen regelmäßig erweitern und nachhaltig festigen.

Wachsen Sie mit uns.



**Training &
Entwicklung**

Weitere
Informationen
auf der Rückseite

Wachsen Sie mit uns.

BLOCK 01

Die Abteilung im Blick

- Die Kriterien von Frische, die Bedeutung der Abteilung für den Markt und der Weg der Ware
- Die Sicherung der Qualität
- Warenkunde Fisch und Meeresfrüchte

Dauer: 3 Tage

BLOCK 02

Die Kundschaft im Fokus

- Das Verhalten der Kundschaft und Verkaufszonen
- Kundschaft: Das Mysterium
- Die wirtschaftliche Seite der Fischabteilung
- Warenkunde Fisch und Meeresfrüchte

Dauer: 3 Tage

BLOCK 03

Der Genuss im Mittelpunkt

- Die Bedeutung von Fisch in der Ernährung
- Foodpairing
- Warenkunde Fisch und Meeresfrüchte
- Prüfungsvorbereitung und Prüfung

Dauer: 4 Tage

PRÜFUNG

Schriftliche Prüfung: 60 Minuten, 40 Multiple-Choice-Fragen

Mündliche Prüfung: durchgeführte Aktion in Power-Point oder Situationsaufgabe

REZERTIFIZIERUNG

nach 3 Jahren

Sie werden über aktuelle Themen informiert, erlangen Kenntnisse über Neuerungen und ihre praktische Anwendung. Das Wissen wird erweitert und vertieft. **So können Sie weiterhin mit Ihrem zertifizierten Wissen werben.**

