AUSBILDUNG. PERSPEKTIVE. KARRIERE.

Kaufmann (m/w/d) für Groß- und Außenhandelsmanagement

Schwerpunkt Großhandel/Lebensmittel

Aus der Praxis

"Die Ausbildung zum Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement ist eine tolle Möglichkeit, um die Komplexität des Handels kennenzulernen. Über den Ausbildungszeitraum lernt man den Ablauf des Geschäftes vom Einkauf der Waren bis hin zur Auslieferung bei den Kunden kennen. Die Arbeit im Team, abwechslungsreiche Tätigkeiten und der Kundenkontakt sprechen für diese Ausbildung."





Kaufmann (m/w/d) für Groß- und Außenhandelsmanagement Schwerpunkt Großhandel/Lebensmittel

Du hast Großes vor? Wir auch! Schließ dich uns an und werde Kaufmann (m/w/d) für Groß- und Außenhandelsmanagement bei CHEFS CULINAR!

Wir sind einer der führenden Lebensmittelgroßhändler in Deutschland. Zahlreiche Unternehmen aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung zählen zu unseren Kunden. Über 25.000 verschiedene Artikel aus dem Food- und Nonfood-Bereich werden von uns verkauft und vertrieben. Als Groß- und Außenhandelskaufmann sorgst du dafür, dass Waren bei den Herstellern eingekauft und dann über uns an die Endkunden weiterverkauft werden. Auch die Lagerung und den Versand behältst du dabei immer im Blick.

Zu Beginn deiner Ausbildung kommen aber erst einmal die Grundlagen: Zunächst lernst du, wie man Waren fachgerecht annimmt, lagert und für den Versand verpackt. Erst danach geht es an die Bearbeitung von Bestellungen und den Vertrieb an die Kunden. Während deiner Ausbildung lernst du nach und nach alle Fachabteilungen des Großhandelsbetriebes kennen – vom Lager über die Logistik bis hin zu den einzelnen Abteilungen der Verwaltung. Die Verwaltung umfasst dabei die Bereiche Telefonverkauf, Verkaufsinnendienst, Disposition, Export, Großküchentechnik und Außendienst. Langweilig wird es bei uns nie, und auch die Abwechslung kommt in einem Großhandelsunternehmen nie zu kurz.

Damit du bestmöglich ausgebildet wirst, nimmst du an regelmäßigen Schulungen zu den einzelnen Abteilungen sowie zur Arbeitssicherheit und Gefahrenanalyse in Bezug auf Lebensmittel teil. Besuche der Berufsschule vermitteln dir das nötige theoretische Wissen. Während deiner Ausbildung wirst du insgesamt sechs Schulblöcke absolvieren.

Bei CHEFS CULINAR bieten wir dir so die Möglichkeit, deine Fähigkeiten optimal zu entwickeln und deine Talente zu entfalten.

Wir bieten

- eine spannende, umfassende Ausbildung, in der du alle Abteilungen des Großhandelsbetriebes kennenlernst und Schritt für Schritt Verantwortung übernimmst
- 2. eine intensive Betreuung durch erfahrene Ausbilder
- 3. Schulungen und Vorbereitungskurse, um dich jede Prüfung meistern zu lassen
- 4. regelmäßige Schulungen und Fortbildungen der jeweiligen Abteilungen sowie jährliche HACCP- und Arbeitssicherheits-Schulungen
- verschiedene Fort- und Weiterbildungen nach Abschluss der Ausbildung
- 6. hohe Übernahmechancen
- 7. ein gutes Betriebsklima und verantwortungsvolle Aufgaben in einem kollegialen Umfeld. Eine Ausbildung bei CHEFS CULINAR bedeutet: Viele Ausbildungsmöglichkeiten und große Chancen für deine Zukunft!

Wir erwarten

- ✓ mindestens einen guten mittleren Bildungsabschluss (mittlere Reife)
- ✓ Interesse am kaufmännischen Rechnen
- ✓ Zuverlässigkeit, Höflichkeit und Pünktlichkeit
- ✓ Teamfähigkeit
- ✓ Kontaktfreude

Weitere Informationen unter: www.chefsculinar.de



CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2, 06686 Lützen OT Zorbau, Telefon 034441 - 95 - 9980 E-Mail: ausbildung@chefsculinar.de