

Für Betriebe

Warum sollten Sie als Personalverantwortliche*r die Klasse 25+ in Ihre Personalentwicklung einplanen?

Sie wissen um die Bedeutung von verkaufsförderndem Personal, unterscheiden sich dadurch von Mitbewerbern, erweitern Ihre Kundschaft und verbessern Ihr Image.

Sie erhalten in 18 Monaten Ausbildungszeit eine ausgebildete Fachkraft, die Ihre Kundschaft beraten und zielorientierte Verkaufsgespräche führen kann.

Sie geben Mitarbeiter*innen, denen eine reguläre Berufsausbildung nicht möglich war, eine Chance und steigern so die Motivation Ihres Personals.



Interesse?

Bei Interesse wenden Sie sich gerne an

Gewerbliche Schule Im Hoppenlau
mit Technischer Oberschule Stuttgart
Rosenbergstr. 17
70176 Stuttgart
Tel. (0711) 216-57010
Fax (0711) 216-57020
E-Mail: gsih-mit-to@hoppenlau.de

Wie funktioniert die Anmeldung?

Teilnehmer (m/w/d) schließen mit ihrem Betrieb einen Umschulungsvertrag ab, der bei der Handwerkskammer eingereicht wird.

Der Betrieb meldet die Teilnehmer (m/w/d) der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau an.

Das Anmeldeformular online:
www.gsih-mit-to.de



Klasse 25+

Die Ausbildungsmöglichkeit
für Verkaufspersonal im Bereich
Bäckerei | Fleischerei | Konditorei

Sie sind Im Verkauf einer Bäckerei | Fleischerei | Konditorei tätig, idealerweise über 25 Jahre alt und möchten sich gerne zur Fachverkäuferin oder zum Fachverkäufer qualifizieren?

Sie haben Mitarbeiter*innen im Verkauf, die Sie im Rahmen Ihrer Personalplanung und Personalentwicklung zu einer Fachkraft ausbilden möchten?

An der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau mit Technischer Oberschule finden Sie den passgenauen und attraktiven Ausbildungsgang, der, im Rahmen einer Umschulung, in 18 Monaten auf die Kammerprüfung zur Fachverkäuferin/zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit den Schwerpunkten Bäckerei | Fleischerei | Konditorei vorbereitet:

Die Klasse 25+

Für Beschäftigte im Verkauf

Weshalb sollten Sie mit Ihrer Verkaufserfahrung noch eine Ausbildung auf sich nehmen?

In einer kürzeren Ausbildungszeit wird das nötige Fachwissen vermittelt um Kundschaft fundiert und selbstbewusst zu beraten.

Grundlagen für neue berufliche Perspektiven wie Filialleitung, Verkaufsleitung und Ausbildungsberechtigung werden geschaffen.

Die Möglichkeit zum weiteren beruflichen Aufstieg ist gegeben durch erfolgreichen Abschluss der
Klasse 25+



Welche Zielgruppe hat die Klasse 25+?

Die Klasse 25+ richtet sich an Mitarbeiter*innen von Bäckereien | Fleischereien | Konditoreien, denen der Abschluss einer regulären Ausbildung bisher nicht möglich war.

Die Klasse 25+ ist keine Konkurrenz zur „klassischen“ Ausbildung im dualen System. Aus diesem Grund ist ein Alter ab 25 Jahren ideal.



Wie funktioniert die Klasse 25+?

Der Unterricht findet immer montags statt. Die Ausbildungsdauer beträgt 18 Monate und ist damit deutlich kürzer als die reguläre Ausbildung.

Der Unterricht ist kostenlos; es fallen lediglich Umschulungsgebühren und Prüfungsgebühren für den Ausbildungsbetrieb an. Ggf. ist eine Förderung durch die zuständige Arbeitsagentur möglich.

Der Unterricht beginnt bei einer ausreichenden Teilnehmerzahl in der Regel im Juli oder Februar eines Jahres.

