

Ausbildungsbeschreibung Fleischereifachverkäufer(in)

Leckere Fleisch- und Wurstwaren liegen einladend dekoriert in der Auslage bereit. Da fällt die Auswahl schwer. An diesem Punkt kommst du als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk ins Spiel.

Sachkundig überzeugen

Mit einem freundlichen Lächeln sorgst du im Verkaufsraum für eine angenehme Atmosphäre, in der sich der Kunde wohl fühlt. Du berätst individuell und beantwortest alle Fragen fachkundig. Dabei ist es für dich kein Problem, dich auf deine Kunden einzustellen.

Als Fachverkäufer musst du die Vielfalt der Produkte im Lebensmittelhandel kennen und über Bekömmlichkeit, Zusammensetzung und Geschmack des Angebots Bescheid wissen. In der Fleischerei gibst du Auskunft über die Herkunft des Fleisches und mögliche Zubereitungsarten.

Geschmackvoll dekorieren

Zu deinen Aufgaben gehört es auch, dass du dich um ansprechende Dekoration, Geschenkverpackung sowie appetitliche Warenpräsentation und kreatives Garnieren kümmerst. Für die Arbeit in diesem Beruf ist es zudem wichtig, kontaktfreudig zu sein. Außerdem solltest du ein sympathisches Erscheinungsbild sowie Sinn für Sauberkeit und Hygiene mitbringen. Mit diesen Eigenschaften eröffnet dir der Beruf ein tolles Tätigkeitsfeld.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Facts:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik
- Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Kundenberatung, Verkauf von Produkten
- Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
- Durchführen von Geschäftsverkehr
- Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung
- Verpacken und Aushändigen von Waren
- Präsentieren von Waren
- Umgang mit Waren, Fachberatung
- Herstellen von Gerichten

Schwerpunkt Fleischerei

- Umgang mit Waren, Fachberatung
- Herstellen von Gerichten

Zwischenprüfung:

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschlussprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Abschlussprüfung ab.