

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei

Duale Ausbildung

Berufsbild:

Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk beraten und bedienen Kunden, die bei wachsenden Ansprüchen an eine bewusste Ernährung und gehobene Qualitätsanforderungen einen fachkundigen Ansprechpartner suchen.

Die teamorientierte Planung und Durchführung von Verkauf und Werbung, die dekorative Präsentation von Fleischereierzeugnissen und die Herstellung von kleinen Gerichten oder Snacks gehören zu den täglichen Aufgaben.

Zugangsvoraussetzungen:

-Schulabschluss. Keine Vorgabe

- gesundheitliche Eignung
- Ausbildungsvertrag mit einem Betrieb/ Fleischerei
- sprachliches Ausdrucksvermögen, gute Umgangsformen, Kontaktfähigkeit
- praktisches Geschick, Sauberkeit, Zuverlässigkeit
- gepflegtes Äußeres

Ausbildungsdauer / Abschluss:

- 3 Jahre mit Ausbildungsvergütung
- Staatlich anerkannter Abschluss als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk Fleischerei

Ausbildungsinhalte:

Allgemeiner Bereich

- Ethik/ Religion
- Sozialkunde
- Sport

Lernfelder:

- Einführen eines neuen Mitarbeiters
- Beurteilen und Zerlegen von Schwein und Lamm
- Herstellen von Hackfleisch
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
- Informieren über Fleischereiprodukte
- Verkauf aktiv gestalten
- Waren kundenorientiert verkaufen
- Speisen herstellen und anrichten
- Produkte verkaufsfördernd präsentieren
- Besondere Verkaufssituationen gestalten
- Waren fachlich fundiert verkaufen
- Gerichte herstellen und anrichten
- Gerichte und Getränke präsentieren und servieren
- Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern
- Wirtschaftslehre

Prüfung:

Neben einer schulischen schriftlichen Abschlussprüfung findet auch eine schriftliche und praktische Prüfung vor der Handwerkskammer statt.