



1 Ausbildungsplatz als Fleischerei-Fachverkäufer/in

Fleischerei-Fachverkäufer/in - Damit der Laden läuft



Fleischerei-Fachverkäufer/in in der Fleischerei.

Das bedeutet einen modernen Arbeitsplatz in einem dienstleistungsorientierten Beruf. Der qualifizierte Ausbildungsberuf Fleischerei-Fachverkäufer/in trägt gestiegenen Konsumentenansprüchen ebenso Rechnung wie den sich ändernden Einkaufs- und Verzehrgeohnheiten.

Fachverkäufer/innen sorgen für den reibungslosen Ablauf des "Tagesgeschäfts" in den Fleischereien von der kaufmännischen Seite bis zur Warenpräsentation. Sie beraten die Kunden beim Kauf von Fleisch und Wurst mit sachkundigen Informationen zu Qualität, Zubereitung etc.

Weitere Arbeitsbereiche umfassen die Herstellung von Salaten und Fleischgerichten sowie Aufgaben im Party- / Platten-Service.

Bewerber/innen sollten von Hause aus Spaß am Umgang mit Menschen, Freundlichkeit, Sinn für Hygiene sowie die Bereitschaft, im Team zu arbeiten, mitbringen.

Die in der Regel dreijährige Ausbildung erfolgt zweigleisig im Betrieb wie in der Berufsschule. Die vielfältigen Inhalte umfassen wirtschaftliche und kaufmännische Grundkenntnisse, Ernährungslehre, Kenntnisse auf den Feldern Hauswirtschaft, Warenpräsentation, Verkaufsförderung und Werbung, Gestaltung von Fleisch- und Wurstplatten, Zubereitung besonderer Spezialitäten.

Von Berufsbildung bis Umgang mit Waren

Die Lehrzeit zum/zur Fleischer-Fachverkäufer/in beträgt in der Regel drei Jahre. Unter bestimmten Umständen - zum Beispiel bei überdurchschnittlichen Leistungen, bei einem Abschluss an einer Real- oder einer Berufsfachschule oder an einem Gymnasium - kann sie auf zwei Jahre verkürzt werden.

Es ist jedoch keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Erwartet werden allerdings gute schulische Leistungen besonders in den Fächern Deutsch und Rechnen.



Die Lehre erfolgt nach dem dualen Prinzip, das heißt neben der Arbeit im Betrieb besucht der oder die Auszubildende die Berufsschule.

Wie bei der Fleischerlehre dient auch bei Ausbildung zum/zur Fleischerei-Fachverkäufer/in das erste Lehrjahr als "berufsfeldbreite" Grundbildung.

Die Inhalte der gesamten Lehre sind in der Ausbildungsverordnung verankert:

1. Berufsbildung
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz
4. Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung
5. Ausführen von Hygienemaßnahmen
6. Anwenden lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften
7. Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten, Maschinen und Anlagen im Verkaufsbereich
8. Lagern und Kontrollieren von Waren
9. Umgang mit Kunden
10. Präsentieren von Waren und Dekorieren
11. Werbung und Verkaufsförderung
12. Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung
13. Beraten und Bedienen von Kunden
14. Verpacken und Ausliefern von Waren
15. Geld- und Geschäftsverkehr
16. Umgang mit Waren

Am Ende des zweiten Lehrjahres muss eine Zwischenprüfung absolviert werden. Nach dem dritten Lehrjahr dann die aus einem schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil zusammengesetzte Abschlussprüfung.

Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung ist die Lehrzeit beendet. Aus der/dem Auszubildenden ist ein(e) Fleischerei-Fachverkäufer/in geworden.

