

FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK MIT DEM SCHWERPUNKT FLEISCHEREI (m/w/d)

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Schule: Berufsschule zur sonderpädagogischen Förderung
Abschluss: Gesellenbrief

Aufgaben und Tätigkeiten:

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei (m/w/d) übernehmen den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren, zum Teil auch kleiner Gerichte. Sie beraten und informieren die Kunden über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten der Produkte. Zudem präsentieren und verpacken sie Fleischereierzeugnisse, dekorieren Auslagen und sorgen für Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum. Darüber hinaus bereiten sie Fleischprodukte und Snacks vor und stellen Feinkostsalate her.

Fachpraktiker Küche (m/w/d) finden Beschäftigung:

- in Fleischereien
- in Einzelhandelsgeschäften
- in Imbissläden

Anforderungen:

- Kreativität
- Spaß am Kundenkontakt
- Geschicklichkeit
- Sorgfalt, Verantwortungs- und Hygienebewusstsein

Inhalte der Berufsausbildung:

- präsentieren der Ware
- herstellen von Gerichten
- Waren unter Beachtung von Hygienevorschriften und lebensmittelrechtlichen Vorschriften lagern
- lagern und kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
- legen von Wurst- und Fleischplatten
- Kundenberatung

Ansprechpartner:

KJF Berufsbildungswerk und berufliche
Angebote Sankt Nikolaus Dürrlauingen
Aufnahmeteam
08222/998-447
bbw@sankt-nikolaus.de