



## **FACHVERKÄUFER:IN IM LEBENSMITTELHANDWERK MIT DEM SCHWERPUNKT FLEISCHEREI**

<b>Ausbildungsdauer:</b>	3 Jahre
<b>Schule:</b>	Berufsschule St. Nikolaus zur sonderpäd. Förderung
<b>Abschluss:</b>	Gesellenbrief

### **Aufgaben u. Tätigkeiten:**

Fachverkäufer:innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei 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.

### **Fachverkäufer:innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei 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 Gerichte
- Waren unter Beachtung von Hygienevorschriften und lebensmittelrechtlichen Vorschriften lagern
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
- Legen von Wurst- und Fleischplatten
- Kundenberatung

### **Ansprechpartner:**

KJF Berufsbildungswerk Dürrlauingen  
Aufnahmeteam  
08222/998-447  
aufnahme@sankt-nikolaus.de