

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK MIT DEM SCHWERPUNKT FLEISCHEREI

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

Aufgaben und 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 Gerichten
- 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 Soziale Angebote Nordschwaben
Berufsbildungswerk Sankt Nikolaus
Aufnahmeteam
08222 / 998 447
bbw@kjf-soziale-angebote.de