



FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK MIT DEM SCHWERPUNKT FLEISCHEREI

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Schule:	Berufsschule St. Nikolaus zur sonderpäd. Förderung
Abschluss:	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 und Verantwortungsbewusstsein

Inhalte der Berufsausbildung:

- Präsentieren der Ware
- Herstellen von Gerichte
- Waren lagern, unter Beachtung von Hygienevorschriften und lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln

Ansprechpartner:

KJF Berufsbildungswerk Dürrlauingen
Hr. Georg Weizmann
08222/998-375
weizmann@sankt-nikolaus.de