



Fleischerinnung
Bergisches Land



FLEISCHEREI-FACHVERKÄUFER/-IN - Wie sieht die Ausbildung aus?

Dauer: 3 Jahre

Wenn du Abitur, Fachhochschulreife oder schon eine Berufsausbildung gemacht hast, sind es nur 2 Jahre. Mit mittlerer Reife sind es 2,5 Jahre Ausbildung.

Ausbildungsort: Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildung im Betrieb wechseln sich ab. Der Besuch der Berufsschule gehört natürlich auch dazu.

Ausbildungsgehalt: 650 € / 750 € und 900 € verdienst du im 1./2. und 3. Lehrjahr.

Abschluss: Nach bestandener Prüfung bist du Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei.

Was sind die Haupttätigkeiten?

Die Ausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk kann in ganz unterschiedliche Richtungen laufen, denn während der Ausbildung musst du dich auf einen bestimmten Bereich spezialisieren. Beim Schwerpunkt Fleischerei verkaufst du Fleisch- und Wurstwaren. Wenn dir der Geruch von Leberwurst kein Problem bereitet und du dir vorstellen kannst, Dinge im wahrsten Sinne des Wortes zu Hackfleisch zu verarbeiten, dann bist du hier richtig. In deinen Aufgabenbereich fällt neben der Beratung über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten der Produkte auch das Verpacken und Präsentieren der Fleischerzeugnisse. Vom argentinischen Steak bis zum klassischen Schnitzel – du weißt, was jedes Produkt ausmacht. Für alle, die in der Mittagspause bei dir kaufen, bereitest du Wurstbrötchen oder Frikadellen zu. Und wenn ein Kunde einen Feinkostsalat haben möchte, dann fällt auch das in deinen Aufgabenbereich.

Welche Voraussetzungen brauche ich?

In allen Bereichen kommt es vor allem auf eins an: Sauberkeit und Ordnung im Verkaufsraum. Besonders die Sauberkeit hat in der Lebensmittelindustrie höchste Priorität. Für die Ausbildung zum Fachverkäufer solltest du zudem ein gepflegtes Äußeres mitbringen und stets freundlich sein. Selbstverständlich solltest du auch nicht kontaktscheu sein, da du sehr kunden- und serviceorientiert arbeitest. Da in der Verkaufstätigkeit auch Preise und Rabatte berechnet werden, solltest du auch etwas Verständnis für Mathe mitbringen. Denn wenn die Kasse mal einen Fehler macht, solltest du trotzdem ohne Probleme den richtigen Betrag für den Kunden ausrechnen können.

Was ist sonst noch interessant?

Falls dir deine Ausbildung nicht reicht, hast du die Möglichkeit, eine Weiterbildung zum/r Betriebswirt/in für Handel oder als Handelsassistent/in zu machen. Durch diese Weiterbildungen kannst du auch in anderen Branchen arbeiten und steigst auf der Karriereleiter auf und kannst eine Filiale oder einen Laden leiten.

Durch die vielen inhaltlichen Überschneidungen im Bereich Gastronomie, ist man auch eine gerngesehene Fachkraft im Service.

Ansprechpartnerin und Ausbildungsstellenvermittlung:

Regine Bültmann-Jäger

E-Mail:

bueltmann-jaeger@handwerk-direkt.de

Telefon: 02202-9359-431



Fleischerinnung
Bergisches Land



KREISHANDWERKERSCHAFT

Bergisches Land