

## AUSBILDUNG ZUM/ZUR FACHVERKÄUFER/-IN IM LEBENSMITTELHANDWERK – FACHRICHTUNG: FLEISCHEREI

### Du entscheidest, was bei anderen auf den Tisch kommt.

Ob Croissant, Salami oder Trüffelpraline – die Auswahl im Lebensmittelhandel ist riesig. Entscheide dich deshalb für eine der drei Fachrichtungen und hilf deinen Kunden durch kompetente Beratung weiter. Du lernst die jeweiligen Produkte und ihre Inhaltsstoffe genau kennen und weißt, wie man sie fachgerecht präsentiert und verpackt.

**Bäckerei:** Du empfiehlst deinen Kunden das passende Brot zum Käsefondue, versorgst sie zum Frühstück mit deinen selbst belegten Brötchen oder du schneidest Brot in der gewünschten Dicke.

**Fleischerei:** Du weißt genau, woher das angebotene Fleisch kommt und wie man es am besten zubereitet. 250 Gramm Aufschnitt werden von dir im Handumdrehen abgewogen und Geflügel wird fachkundig zerlegt.

**Konditorei:** In der Auslagentheke sorgst du dafür, dass Süßes ansehnlich präsentiert wird. Deine Kunden berätst du bei der Auswahl von Torten, Kuchenplatten oder Pralinen.

Bring als Zutaten deine Freundlichkeit und dein Interesse für Lebensmittel mit und koste diese Ausbildung voll aus!

#### Berufsbezogene Ausbildungsinhalte Fachrichtung Fleischerei

- > Herrichten und Verkaufen von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- > Durchführen von Beratungs- und Verkaufsgesprächen und Aufnehmen von Bestellungen nach Kundenwunsch
- > Geschäftsabläufe handhaben
- > Werbe- und Verkaufsförderungsmaßnahmen durchführen
- > Arbeitsmaschinen und -geräte handhaben
- > Beratung zum Umgang mit Waren
- > Herstellen von unterschiedlichen Büffetplatten
- > Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen (kalte oder warme Gerichte)
- > Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel lagern und kontrollieren
- > Lebensmittel- und gewerberechtliche Bestimmungen

- > Hygiene- und lebensmittelrechtliche Vorschriften

#### Weitere Ausbildungsinhalte

- > Informations- und Kommunikationstechniken
- > Arbeitsabläufe (im Team) vorbereiten
- > Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- > Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- > Qualitätssicherung
- > Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- > Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebs

#### Ausbildungsdauer und Prüfungen

- > Ausbildungsdauer:  
anerkannter Ausbildungsberuf mit 3 Jahren Lehrzeit
- > Zwischenprüfung: am Ende des 2. Ausbildungsjahres
- > Abschluss: mit Abschlussprüfung

#### Beispiel für die monatliche Ausbildungsvergütung (brutto) \*

1. Ausbildungsjahr: 500 €
2. Ausbildungsjahr: 600 €
3. Ausbildungsjahr: 700 €

\* Quelle: Unternehmensverband Deutsches Handwerk (UDH), Stand: 09/2014.  
Hinweis: Die Angaben sind ohne Gewähr und dienen nur zu deiner Orientierung.  
Einen Anspruch kannst du hieraus nicht ableiten.

#### Und nach der Ausbildung?

Dann kannst du dich weiterbilden. Denn wer viel zu bieten hat, hat mehr Chancen auf einen guten und sicheren Arbeitsplatz, kann ein höheres Einkommen erzielen und trägt oft auch mehr Verantwortung in seinem Beruf. Im Handwerk gibt es u. a. folgende Qualifikations- und Fortbildungsmöglichkeiten:

- > Ausbildung der Ausbilder/-innen (AdA-Schein)
- > Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandel
- > Geprüfte/r Betriebswirt/in (HwO)

Zudem werden noch viele weitere Kurse, Seminare und Spezialisierungsmöglichkeiten angeboten, beispielsweise vom Technologie- und Berufsbildungszentrum Paderborn gGmbH (tbz).