Fleischverkauf (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Fleischverkäufer*innen richten Fleisch- und Wurstwaren ladenfertig her und verkaufen sie. Sie bereiten außerdem Fleisch- und Wurstplatten, heiße Imbisse wie Braten oder Fleischlaibchen und andere Fertigimbisse zu. Sie beraten die Kundinnen und Kunden, schneiden die Fleisch- und Wurstwaren fachgerecht auf, wiegen und verpacken sie und kassieren den Verkaufspreis. Sie präsentieren die Waren und sind für die Sauberkeit des Verkaufsraumes zuständig.

Fleischverkäufer*innen arbeiten in Klein- und Mittelbetrieben des Fleischergewerbes oder in Fleisch- und Wurstabteilungen in Supermärkten. Sie sind im Team mit Kolleginnen und Kollegen und Hilfskräften tätig und haben Kontakt mit Lieferanten und Kundinnen und Kunden.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Kundinnen und Kunden bedienen und beraten; kassieren und Reklamationen annehmen
- Fleisch und Fleischwaren ladenfertig herrichten
- die Waren ansprechend präsentieren und auszeichnen (mit Preisen versehen), Schaufenster dekorieren
- Fleisch und Fleischwaren fachgerecht aufschneiden und verpacken, Platten belegen und garnieren, kalte und warme Imbisse (z. B. Leberkäse, Fleischlaibchen, Feinkostsalate) zubereiten
- Fleisch und Fleischwaren von Lieferant*innen entgegen nehmen und fachgerecht lagern bzw. in Regale schlichten
- die Tageseinnahmen abrechnen und den Kassenabschluss durchführen
- Warenbestand überwachen, überprüfen und für rechtzeitige Nachbestellung sorgen
- den Verkaufsraum sauber halten, Werkzeuge und Maschinen instand halten und desinfizieren

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- guter Geruchssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Ernährungskompetenz
- gute Beobachtungsgabe
- gute Deutschkenntnisse
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung
- Verkaufstalent

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft