

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBiG)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Betrieb und Berufsschule

### Was macht man in diesem Beruf?

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei verkaufen Fleisch- und Wurstwaren, zum Teil auch kleine Imbisse. Sie beraten und informieren ihre Kunden auch 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 Erzeugnisse vor, schneiden z.B. Fleisch auf und stellen Snacks und Feinkostsalate her.

### Wo arbeitet man?

- Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei arbeiten hauptsächlich in Fleischereien
- in Einzelhandelsgeschäften

Sie sind überwiegend in Verkaufsräumen, in Lager- und Kühlräumen tätig. Verwaltungsarbeiten erledigen sie im Büro. Ggf. bereiten sie in Küchen kleine Gerichte zu oder arbeiten in mobilen Verkaufswagen oder an Verkaufsständen im Freien.

### Worauf kommt es an?

- **Kontaktbereitschaft** und ein freundlich-gewinnendes Wesen sind wichtig, um eine enge Kundenbindung herzustellen. Bei der Beratung der Kunden über Fleisch- und Wurstwaren ist **Kunden- und Serviceorientierung** notwendig.
- Beim Berechnen von Preisen und Rabatten sowie beim Kassieren sind Kenntnisse in **Mathematik** unabdingbar. Auch sollten Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei insbesondere für die Kundenberatung eine gute mündliche Ausdrucksfähigkeit in **Deutsch** besitzen. Eine sichere Rechtschreibung und eine leserliche Handschrift sind z.B. für das Beschriften von Angebotstafeln erforderlich.