

Wykwalifikowany sprzedawca w handlu żywnością ze specjalnością sklep mięsny

Typ zawoduUznany zawód podlegający systemowi kształcenia zawodowego

Rodzaj wykształcenia Dualny system kształcenia zawodowego, uregulowany według ustawy o kształceniu zawodowym (BBiG)

Czas trwania kształcenia 3 lata

Miejsca kształcenia Zakład pracy i szkoła zawodowa

Co robi się w tym zawodzie?

Wykwalifikowani sprzedawcy w handlu żywnością ze specjalnością sklep mięsny sprzedają mięso i wędliny, częściowo też wyroby garmażeryjne. Doradzają i informują swoich klientów także o składnikach oraz możliwościach zastosowania produktów. Dodatkowo prezentują i pakują wyroby mięsne, dekorują wystawy i dbają o porządek oraz czystość w salach sprzedażowych.

Ponadto przygotowują wyroby, kroją np. mięso oraz robią przekąski i sałatki delikatesowe.

Gdzie się pracuje?

Wykwalifikowani sprzedawcy w handlu żywnością ze specjalnością sklep mięsny pracują głównie

- w sklepach mięsnych
- w sklepach handlu detalicznego

Wykonują oni swoją pracę głównie na salach sprzedażowych, w magazynach i chłodniach. Prace administracyjne realizowane są w biurze. Ewentualnie przygotowują niewielkie dania w kuchni lub pracują na mobilnych samochodach sprzedażowych lub na stoiskach sprzedażowych na wolnym powietrzu.

Co jest najważniejsze?

- **Gotowość do nawiązywania kontaktu i przyjazny sposób bycia** są ważne, aby wytworzyć ścisłą więź z klientem. Przy doradzaniu klientowi wyrobów mięsnych i wędliniarskich konieczne jest **zorientowanie na klienta i na serwis**.
- Przy obliczaniu cen i rabatów oraz przy kasowaniu niezbędna jest wiedza z zakresu **matematyki**. Wykwalifikowani sprzedawcy w handlu żywnością ze specjalnością wyroby piekarnicze powinni także posiadać - w szczególności przy doradztwie dla klienta - umiejętność dobrego wystawiania się w **języku niemieckim**. Prawidłowa ortografia i czytelne pismo odręczne są niezbędne np. do opisywania tablic ofertowych.