

## **Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin**

### **Fleischerfachverkäufer/innen**

Sie sind die Aushängeschilder des Geschäfts und sorgen für den reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts in kaufmännischer Hinsicht und bei der Warenpräsentation.

Die Agrar eG Remptendorf bietet zur Ausbildung als Fleischfachverkäufer/in dafür zwei Ausbildungsstätten an und ermöglicht somit einen kurzen Berufsweg für die Ausbildung zum/zur Fleischfachverkäufer/in. Die Ausbildungsstätten befinden sich in Bad Lobenstein, Am Goldbach 1 und in Liebengrün, An der Fleischerei 1.

### **Ausbildungsinhalte:**

- Beratung, Bedienung und Umgang mit Kunden
- wirtschaftliche und kaufmännische Grundkenntnisse
- Ernährungslehre
- Kontrolle und Disposition von Lebensmitteln
- Hauswirtschaft, Warenpräsentation, Verkaufsförderung und Werbung
- Gestaltung von Fleisch- und Wurstplatten
- Zubereitung von Spezialitäten

### **Ausbildungsdauer:**

In der Regel drei Jahre. Eine Reduzierung auf zwei Jahre ist unter bestimmten Voraussetzungen möglich.

### **Was Sie mitbringen sollten:**

- mindestens Hauptschulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen
- freundliches und gepflegtes Auftreten
- Sinn für Hygiene
- Freude, im Team zu arbeiten
- Gute Ausdrucksweise und gutes Gedächtnis
- Kreativität, Genauigkeit, Belastbarkeit und Ausgeglichenheit