

Fachpraktiker/in im Nahrungsmittelverkauf

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42r Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	2 oder 3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung der beruflichen Rehabilitation



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen im Nahrungsmittelverkauf präsentieren, verkaufen und verpacken Back- oder Fleischwaren. Sie gestalten die Theke, die Verkaufsregale und die Verkaufsräume.

Fachpraktiker/innen im Nahrungsmittelverkauf kontrollieren die Nahrungsmittel und bereiten die Waren für den Verkauf vor. Sie schneiden zum Beispiel Fleischstücke für Gulasch. Sie schneiden auch Brot und Kuchen auf oder zuckern Gebäckstücke. Sie bedienen außerdem Kunden und führen Verkaufsgespräche. Hierfür müssen Fachpraktiker/innen im Nahrungsmittelverkauf auch wissen, wie man mit der Kasse umgeht. Außerdem sorgen sie für Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- Bäckereien
- Konditoreien
- Metzgereien
- Fachabteilungen von Supermärkten und Warenhäusern

Arbeitsorte:

- Verkaufs-, Lager- und Büroräume
- Küchen und Kantinen
- im Freien in mobilen Markt- und Imbissständen

■ Was ist wichtig?

Anforderungen:

- Kundenorientierung (z.B. beim Eingehen auf Kundenfragen)
- Geschicklichkeit (z.B. beim Belegen von Brötchen, beim Aufschneiden von Fleisch)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten)

Schulfächer:

- Deutsch (z.B. beim Informieren von Kunden über das vorhandene Angebot sowie über Verfügbarkeit und Liefertermine)
- Mathematik (z.B. beim Prüfen von Warenbeständen, Ermitteln von Preisen und Kassieren)

■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker bzw. zur Fachpraktikerin im Nahrungsmittelverkauf kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Bestände erfasst und an der Warenbestellung mitwirkt
- wie man die Waren sachgerecht lagert und pflegt
- wie Waren im Verkaufsraum ausgelegt und dekoriert werden
- wie Schaufenster gestaltet werden
- wie man Verkaufsgespräche führt
- wie Waren fachgerecht verpackt werden
- wie die Kassenbedienung und Kassenabrechnung durchgeführt werden
- welche rechtlichen Bestimmungen für den Verkauf zu beachten sind
- wie man im Kopf und schriftlich rechnet
- wie Backwaren und kleine Gerichte hergestellt werden

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

