

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung im Lebensmittelhandwerk und -handel (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei übernehmen den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren, zum Teil auch kleiner Gerichte. Sie beraten und informieren die Kunden 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 Fleischprodukte und Snacks vor und stellen Feinkostsalate her.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei finden Beschäftigung

- in Fleischereien
- in Einzelhandelsgeschäften

#### Arbeitsorte:

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei arbeiten in erster Linie

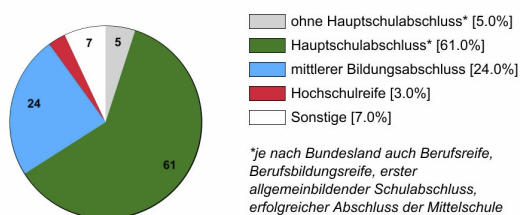
- in Verkaufsräumen
- in Lager- und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Küchen oder in Büroräumen.

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss\*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2019 (in %)



*\*je nach Bundesland auch Berufsreife, Berufsbildungsreife, erster allgemeinbildender Schulabschluss, erfolgreicher Abschluss der Mittelschule*

Ausbildungsbereich Handwerk

## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Kundenorientierung (z.B. beim Eingehen auf individuelle Fragen der Kunden)
- Geschicklichkeit (z.B. beim Aufschneiden von Fleisch, beim Einräumen von Fleischereierzeugnissen in die Verkaufstheke)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Durchführen der Kassenabrechnungen, beim hygienischen Arbeiten)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Berechnen von Preisen und Rabatten sowie beim Kassieren)
- Deutsch (z.B. für das Beschriften von Angebotstafeln und die Kundenberatung)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 755 bis € 930 (Handel\*), € 630 bis € 830 (Handwerk\*)
- 2. Ausbildungsjahr: € 805 bis € 1.035 (Handel\*), € 720 bis € 955 (Handwerk\*)
- 3. Ausbildungsjahr: € 935 bis € 1.180 (Handel\*), € 810 bis € 1.170 (Handwerk\*)

\*je nach Bundesland unterschiedlich

## ■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



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



Bundesagentur für Arbeit

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

