



Fleischerfachverkäufer*in

Wie sieht die Ausbildung aus?

Was sind die Haupttätigkeiten?

Die Ausbildung zum/zur Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk kann in ganz unterschiedliche Richtungen laufen, denn während der Ausbildung musst du dich auf einen bestimmten Bereich spezialisieren. Beim Schwerpunkt Fleischerei **verkaufst du Fleisch- und Wurstwaren**. Wenn dir der Geruch von Leberwurst kein Problem bereitet und du dir vorstellen kannst, Dinge im wahrsten Sinne des Wortes zu Hackfleisch zu verarbeiten, dann bist du hier richtig. In deinen Aufgabenbereich fällt neben der **Beratung** über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten der Produkte auch das **Verpacken und Präsentieren** der Fleischerzeugnisse. Vom argentinischen Steak bis zum klassischen Schnitzel – du weißt, was jedes Produkt ausmacht. Für alle, die in der Mittagspause bei dir kaufen, bereitest du Wurstbrötchen oder Frikadellen zu. Und wenn ein Kunde einen Feinkostsalat haben möchte, dann fällt auch das in deinen Aufgabenbereich.

Dauer: 3 Jahre

Wenn du Abitur, Fachhochschulreife oder schon eine Berufsausbildung gemacht hast, sind es nur 2 Jahre. Mit mittlerer Reife sind es 2,5 Jahre Ausbildung. **WICHTIG:** Eine Verkürzung der Ausbildung kann nur in Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb erfolgen.

Ausbildungsort

Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildung im Betrieb wechseln sich ab. Der Besuch der Berufsschule gehört auch dazu.

Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr: 1.000 €
2. Lehrjahr: 1.100 €
3. Lehrjahr: 1.200 €

Abschluss: Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei

Welche Voraussetzungen brauche ich?

In allen Bereichen kommt es vor allem auf eins an: **Sauberkeit und Ordnung** im Verkaufsraum. Besonders die Sauberkeit hat in der Lebensmittelindustrie höchste Priorität. Für die Ausbildung zum/zur Fachverkäufer*in solltest du zudem ein **gepflegtes Äußeres** mitbringen und stets **freundlich** sein. Da du sehr **kunden- und serviceorientiert** arbeitest, solltest du nicht kontaktscheu sein. Ein **Verständnis für Mathe** ist außerdem erforderlich, weil in der Verkaufstätigkeit auch Preise und Rabatte berechnet werden müssen.

Was ist sonst noch interessant?

Falls dir deine Ausbildung nicht reicht, hast du die Möglichkeit, eine Weiterbildung zum/zur **Betriebswirt*in für Handel** oder als **Handelsassistent*in** zu machen. Durch diese Weiterbildungen kannst du auch in anderen Branchen arbeiten, steigst auf der Karriereleiter auf und kannst eine Filiale oder einen Laden leiten. Durch die vielen inhaltlichen Überschneidungen im Bereich Gastronomie, ist man auch eine gern gesehene **Fachkraft im Service**.