



## Fleischverkauf (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/1490>

Lehrzeit: 3 Jahre

### Berufsbeschreibung

Fleischverkäufer\*innen richten Fleisch- und Wurstwaren ladenfertig her und verkaufen sie. Sie bereiten außerdem Fleisch- und Wurstplatten, heiße Imbisse wie Braten oder Fleischlaibchen und andere Fertigimbisse zu. Sie beraten die Kundinnen und Kunden, schneiden die Fleisch- und Wurstwaren fachgerecht auf, wiegen und verpacken sie und kassieren den Verkaufspreis. Sie präsentieren die Waren und sind für die Sauberkeit des Verkaufsräumens zuständig.

Fleischverkäufer\*innen arbeiten in Klein- und Mittelbetrieben des Fleischerhandels oder in Fleisch- und Wurstabteilungen in Supermärkten. Sie sind im Team mit Kolleginnen und Kollegen und Hilfskräften tätig und haben Kontakt mit Lieferanten und Kundinnen und Kunden.

### Anforderungen

#### Körperliche Anforderungen:

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- guter Geruchssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

#### Fachkompetenz:

- Ernährungskompetenz
- gute Beobachtungsgabe
- gute Deutschkenntnisse
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis

#### Sozialkompetenz:

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit

- Kontaktfreude
- Kund\*innenorientierung
- Verkaufstalent

#### Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit

#### Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

#### Methodenkompetenz:

- systematische Arbeitsweise

### Tätigkeiten und Aufgaben

- Kundinnen und Kunden bedienen und beraten; kassieren und Reklamationen annehmen
- Fleisch und Fleischwaren ladenfertig herrichten
- die Waren ansprechend präsentieren und auszeichnen (mit Preisen versehen), Schaufenster dekorieren
- Fleisch und Fleischwaren fachgerecht aufschneiden und verpacken, Platten belegen und garnieren, kalte und warme Imbisse (z. B. Leberkäse, Fleischlaibchen, Feinkostsalate) zubereiten
- Fleisch und Fleischwaren von Lieferant\*innen entgegen nehmen und fachgerecht lagern bzw. in Regale schichten
- die Tageseinnahmen abrechnen und den Kassenabschluss durchführen
- Warenbestand überwachen, überprüfen und für rechtzeitige Nachbestellung sorgen
- den Verkaufsraum sauber halten, Werkzeuge und Maschinen instand halten und desinfizieren