

Einzelhandel - Feinkostfachverkauf (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/1494>

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

Einzelhandelskaufleute im Bereich Feinkostfachverkauf verkaufen Feinkostwaren aller Art, das sind Wurst und Fleisch, Brot, Gebäck, Käse, Aufstriche usw. Sie beraten ihre Kundinnen und Kunden bei der Auswahl und Zusammenstellung und geben Tipps zur Zubereitung und zum Servieren der Produkte. Sie bestellen die Ware, übernehmen die Lieferungen, kontrollieren die Qualität, Haltbarkeit und Frische und sorgen für die fachgerechte Lagerung. Dabei achten sie auf die genaue Einhaltung der Hygienebestimmungen. Beim Verkauf ihrer Waren wickeln sie teilweise auch den Zahlungsverkehr ab.

Feinkostfachverkäufer*innen arbeiten im Team mit ihren Kolleginnen/Kollegen in Feinkostläden, in Feinkostabteilungen von Supermärkten und anderen Einzelhandelsbetrieben, aber auch im Verkauf von Fleischereibetrieben.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen

Fachkompetenz:

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- gute Deutschkenntnisse
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- Zahlenverständnis und Rechnen

Sozialkompetenz:

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Hilfsbereitschaft
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung
- Verkaufstalent

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- Organisationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise
- Umgang mit sozialen Medien

Tätigkeiten und Aufgaben

- Bedarf für die Warenbeschaffung und Bestellung ermitteln
- Wareneingänge, wie Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Brot, Gebäck, Käse usw. unter Berücksichtigung der Qualität, Haltbarkeit und Frische kontrollieren
- die Waren nach Art und Qualität und nach ihrer Verwendungsmöglichkeit beurteilen
- Fleisch, Fleischwaren, Wurstwaren, Käse und andere Milchprodukte kühlen, einfrieren und einlagern
- Warensortiment vorbereiten, bereitstellen und verkaufsgerecht präsentieren
- Kund*innen über die Auswahl, die Zubereitung und über das Servieren von Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Käsespezialitäten usw. beraten
- Bestellungen und Kund*innenaufträge entgegennehmen und abwickeln; inklusive Rechnungslegung und Zahlungsverkehr
- Garnierungsarbeiten durchführen und kalte und warme Imbisse zubereiten
- Reklamationen behandeln
- bei Maßnahmen der Lebensmittelhygiene mitwirken