

Fleischverkauf



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich richte das Fleisch und die Fleischwaren her und präsentiere sie in der Auslage
- weiters schreibe ich die Preise an und lerne auch, wie ein Schaufenster zu dekorieren ist
- Imbisse – wie z.B. Leberkäse, Fleischlaibchen und Feinkostsalate – werden von mir zubereitet
- ich nehme Fleisch- und Wurstwaren von Lieferanten entgegen und lagere sie fachgerecht
- ebenso überprüfe ich den Warenstand und bestelle rechtzeitig neue Produkte
- darüber hinaus halte ich den Verkaufsraum sauber und reinige die Werkzeuge und Maschinen
- ich bediene und berate Kund/innen, kassiere an der Kassa und nehme kleinere Reklamationen an

Meine Interessen

Ich bin interessiert

- an Fleisch- und Wurstwaren
- am Dekorieren und Garnieren
- am Beraten und Verkaufen

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf lerne ich, Fleisch- und Wurstwaren ladenfertig herzurichten und zu verkaufen. Ich erwerbe genaue Kenntnisse über alle Arten von Fleischwaren, deren Inhaltsstoffe, Anwendbarkeit und Zubereitung. Mir wird das fachgerechte Schneiden von Fleisch- und Wurstwaren beigebracht. Ich werde darin geschult, Fleisch- und Wurstplatten, kalte und warme Imbisse – wie Braten, Fleischlaibchen, Feinkostsalate usw. – vorzubereiten, zu dekorieren und in der Theke optimal zu präsentieren. Zu meinen Aufgaben zählt auch das Verpacken der Ware.

Ich bin in Klein- und Mittelbetrieben des Fleischergewerbes oder in Supermärkten in der Fleisch- und Wurstwarenabteilung beschäftigt. Ich arbeite mit Fleischverkäufer/innen und Mitarbeiter/innen anderer Abteilungen, Hilfskräften und Lagermitarbeiter/innen zusammen. Ich stehe in ständigem Kontakt sowohl mit Kunden und Kundinnen als auch mit Lieferanten. Zu meinen Arbeitsmitteln zählen Maschinen und Geräte wie Waagen, Vakuum- und Schneidemaschinen, Fleischwölfe, Bratöfen, Grillgeräte sowie Verkaufskassen. Ich verwende Werkzeuge wie Messer und Gabeln.



dekorativ präsentiert



eine Schinkensulz wird zubereitet



beim Verkaufen

Kreativität beim Herrichten von Fleisch- und Wurstplatten

Gestalterische Fähigkeiten können beim Dekorieren von Theken und beim Garnieren von Platten für Feste und Partys eingesetzt werden.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Landesberufsschule Feldkirch



Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg
1 (w 1)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterschule mit der Fachrichtung „Bio- und Lebensmitteltechnologie“

Selbständigkeit

Handelsgewerbe und Erzeugung von Lebensmitteln

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- kaufmännisches Verständnis
Verkaufstalent
Kommunikationsfähigkeit
Kontaktfreude
Kundenorientierung
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
Fingerfertigkeit und gutes Augenmaß
gute körperliche Verfassung
Ernährungskompetenz
Hygienebewusstsein

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Einzelhandel
- Fleischverarbeitung



MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at