

Fleischverkäufer/in

Berufsbeschreibung

Fleischverkäufer und Fleischverkäuferin arbeiten im Verkaufsbereich einer Fleischhauerei sowie in Fleisch- und Feinkostabteilungen von Supermärkten. Sie beraten und bedienen die Kundschaft im Geschäft, verpacken die Waren und kassieren den Rechnungsbetrag.

Damit das Angebot den Kunden lockt, richten sie die Fleischwaren genauso wie die Wurstwaren schön verkaufsfertig her. Sie schneiden Fleisch auf, würzen oder marinieren es, sodass die Fleischverkäufer den Kunden pfannenfertige Stücke anbieten können. Sie bereiten außerdem warme und kalte Imbisse vor und sie stellen auf Kundenwunsch Wurstplatten zusammen und garnieren diese.

Zu ihren Aufgaben zählen außerdem das korrekte Lagern, Kühlen und Einfrieren von Fleisch und Wurstwaren. Stets achten sie auch darauf, dass alles hygienisch sauber ist.

Anforderung

Freude an Lebensmitteln, guter Geschmackssinn, Kontaktfreudigkeit, geschickte Hände, Hygienebewusstsein, Kreativität, Faible für Zahlen.

Ausbildung

a) 3 Jahre Lehre.

b) 5 Jahre Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, Richtung Fleischwirtschaft oder an einer Höheren Lehranstalt für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie.

Verwandt: Einzelhandelskaufmann/-frau, Feinkostfachverkäufer/in, Fleischverarbeiter/in.

Entwicklungsmöglichkeiten

2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige, Richtung Bio- und Lebensmitteltechnologie. Meisterprüfung im Handwerk Fleischer. Lehrgänge für Verkauf am bfi.

Aufstieg: Filialleiter/in, eigenes Geschäft (Voraussetzung Meisterprüfung).