

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt: Fleischerei



Sie sind kontaktfreudig, haben handwerkliches Geschick und suchen einen abwechslungsreichen Beruf im Lebensmittelhandwerk? Sie haben Spaß an kreativer Arbeit und wünschen sich einen Ausbildungsplatz in der Nähe Ihres Wohnortes? Dann könnte der Beruf des/der Fachverkäufers/-verkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei mit einem Besuch der Berufsschule am Oswald Ihre Wahl für die Zukunft sein!

Tätigkeit

Der Beruf des/der Fachverkäufers/-verkäuferin Ihnen mehr als nur das Verkaufen von Fleisch und Wurstwaren und die Beratung der immer anspruchsvoller werdenden Kunden. Im Bereich der Serviceleistungen – Legen von Aufschnittplatten, Planen und Gestaltung von Büfets, Erstellen der Wochenpläne für die heiße Theke – ist unter anderem die gute Fachkenntnis und die Kreativität des/der Fachverkäufers/-verkäuferin gefragt.

Ein ausgeprägtes Hygienebewusstsein ist Grundvoraussetzung für die Arbeit in diesem abwechslungsreichen und interessanten Beruf mit sicherer Berufsperspektive.

Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei arbeiten überwiegend in den Fleischerfachgeschäften oder in den Fleisch- und Wurstabteilungen der Supermärkte.

Voraussetzung

Wenn Sie einen Ausbildungsvertrag mit einem Ausbildungsbetrieb abgeschlossen haben, können Sie sich am Oswald zum Berufsschulunterricht anmelden. Weitere Informationen zum Online-Anmeldeverfahren finden Sie **hier**.

Unterricht am Oswald

Während der in der Regel dreijährigen Ausbildung (verkürzte Ausbildungszeiten sind unter bestimmten Voraussetzungen möglich) erfolgt der Unterricht an ein bis zwei Schultagen pro Woche. In insgesamt 14 Lernfeldern werden folgenden Fächern unterrichtet:

Berufsübergreifender Lernbereich

- Religionslehre
- Politik/Gesellschaftslehre
- Deutsch/Kommunikation
- Sport/Gesundheitsförderung

Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsorganisation und Verkaufsförderung
- Produktzusammensetzung und -herstellung
- Beratung und Verkauf
- Englisch
- Wirtschafts- und Betriebslehre

Zusatzangebote am Oswald

Der Unterricht findet nicht nur in den Theorie- und Fachpraxisräumen der Schule statt, sondern auch durch die Kooperationen mit den Partnern der dualen Ausbildung an außerschulischen Standorten (Fleischereibetriebe, Gewürzfabriken, Fachmessen etc.).

Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr wird durch eine Zwischenprüfung Ihr Kenntnisstand in der Theorie und in der Praxis festgestellt. Zum Ausbildungsende erfolgt eine schriftliche und praktische Abschlussprüfung vor einem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer. Bei guten Leistungen ist eine vorzeitige Teilnahme an der Prüfung möglich.

Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei erwerben Sie den Berufsschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemeinbildenden Schulabschlusses (Fachoberschulreife) möglich.

Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer Berufsausbildung haben Sie viele Karrieremöglichkeiten. Bilden Sie sich durch den Besuch entsprechender Schulungen zum/zur Verkaufsleiter/-in fort. Außerdem haben Sie mit Ihren Kenntnissen und Fertigkeiten die Möglichkeit als Seminarleiter/-in oder Verkaufstrainer/-in Schulungen zu leiten.

Noch Fragen?

Weitere Informationen rund um die Ausbildung und den Unterricht erhalten Sie selbstverständlich bei uns.

Ihre Ansprechpartnerin am Oswald:

Frau Wewering

E-Mail: monika.wewering@das-oswald.de

Oder Sie wenden sich an:

Die Arbeitsagentur bzw.
das Berufsinformationzentrum (BIZ).

Online:

www.berufe.net



Oswald-von-Nell-
Breuning-Berufskolleg
Bahnhofstraße 33
48653 Coesfeld

Telefon: 02541 94230

Telefax: 02541 942323

Email: nbbk@kreis-coesfeld.de