



Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

Als Fachverkäuferin oder Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk bist du ein Verkaufstalent: Mit deinem Fachwissen berätst und unterstützt du deine Kundschaft beim Erwerb von Lebensmitteln. Die richtige Präsentation deiner Ware sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften im Verkaufsraum sind ebenso Teil deines Aufgabenbereichs wie die Kontrolle und Lagerung der Lebensmittel. Dabei entscheidest du dich für den Schwerpunkt Fleischerei.

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre.

Mehr Informationen zu diesem Ausbildungsberuf findest du auf: www.handwerk.de

DEIN PARTNER IM
VERSORGUNSWERK

SIGNAL IDUNA 

Fleischer Innung des Kreises Harburg
Marktstraße 21/23, 21423 Winsen (Luhe)
Telefon: 04171 - 8866-0
E-Mail: info@Handwerk-LK-Harburg.de
www.handwerk-LK-harburg.de



Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

Als Fachverkäuferin oder Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk bist du ein Verkaufstalent: Mit deinem Fachwissen berätst und unterstützt du deine Kundschaft beim Erwerb von Lebensmitteln. Die richtige Präsentation deiner Ware sowie die Einhaltung der Hygienevorschriften im Verkaufsraum sind ebenso Teil deines Aufgabenbereichs wie die Kontrolle und Lagerung der Lebensmittel. Dabei entscheidest du dich für den Schwerpunkt Fleischerei.

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre.

Mehr Informationen zu diesem Ausbildungsberuf findest du auf: www.handwerk.de

DEIN PARTNER IM
VERSORGUNSWERK

SIGNAL IDUNA 

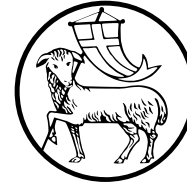
Fleischer Innung des Kreises Harburg
Marktstraße 21/23, 21423 Winsen (Luhe)
Telefon: 04171 - 8866-0
E-Mail: info@Handwerk-LK-Harburg.de
www.handwerk-LK-harburg.de





Zwischenprüfung
findet vor Ende des 2.
Ausbildungsjahres statt.

Abschlussprüfung
findet am Ende der
Ausbildung statt.



Zwischenprüfung
findet vor Ende des 2.
Ausbildungsjahres statt.

Abschlussprüfung
findet am Ende der
Ausbildung statt.



Das kommt auf dich zu:

Als Fachverkäuferin oder Fachverkäufer im Lebensmittelhandel informierst, berätst und verkaufst du Lebensmittel und kümmerst dich um Präsentation und fachgerechte Lagerung.

Beraten: Welches Fleisch für das Gulasch, welcher Käse für das Raclette, welches Brot für den Eiweißbedarf – mit deinen Kenntnissen beantwortest du in deinem jeweiligen Schwerpunkt alle Fragen zu Lebensmitteln und berätst deine Kundschaft individuell und umfassend über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten.

Verkaufen: Du präsentierst die Waren ansprechend, verkaufst deinen Kundinnen und Kunden die gewünschten Lebensmittel und verpackst diese für den Transport. Du sorgst für die richtige Lagerung der Lebensmittel und säuberst Geräte und Maschinen.

- Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik
- Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Kundenberatung, Verkauf von Produkten
- Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
- Durchführen von Geschäftsverkehr
- Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung
- Verpacken und Aushändigen von Waren
- Präsentieren von Waren
- Umgang mit Waren, Fachberatung
- Herstellen von Gerichten
- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt



Das kommt auf dich zu:

Als Fachverkäuferin oder Fachverkäufer im Lebensmittelhandel informierst, berätst und verkaufst du Lebensmittel und kümmerst dich um Präsentation und fachgerechte Lagerung.

Beraten: Welches Fleisch für das Gulasch, welcher Käse für das Raclette, welches Brot für den Eiweißbedarf – mit deinen Kenntnissen beantwortest du in deinem jeweiligen Schwerpunkt alle Fragen zu Lebensmitteln und berätst deine Kundschaft individuell und umfassend über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten.

Verkaufen: Du präsentierst die Waren ansprechend, verkaufst deinen Kundinnen und Kunden die gewünschten Lebensmittel und verpackst diese für den Transport. Du sorgst für die richtige Lagerung der Lebensmittel und säuberst Geräte und Maschinen.

- Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik
- Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Kundenberatung, Verkauf von Produkten
- Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
- Durchführen von Geschäftsverkehr
- Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung
- Verpacken und Aushändigen von Waren
- Präsentieren von Waren
- Umgang mit Waren, Fachberatung
- Herstellen von Gerichten
- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt