

Fachverkäufer im Metzgerhandwerk (m/w)

Wurst, Pastete, Räucherwaren und Fleisch werden uns oft von Personen zum Verkauf angeboten, die nicht an deren Herstellung oder Zuschnitt beteiligt waren, uns aber trotzdem ausführlich beraten können.

.....

Wenn du an der Präsentation dieser Waren und an ihrem Verkauf an die Kunden beteiligt sein möchtest, ist das Handwerk des Fachverkäufers im Metzgerhandwerk genau das Richtige für dich.

Als Fachverkäufer in den Metzgereifachgeschäften ist es deine Aufgabe, die Fleischwaren zu verkaufen und die Kunden zufriedenzustellen, aber auch bestimmte für den Verkauf bestimmte Spezialitäten zuzubereiten. So gehört z. B. das Anrichten von Fleisch- und Wurstplatten zu deinen üblichen Aufgaben. Du musst dich über die Lagerung und Haltbarkeitsdauer der Waren erkundigen, was ebenfalls mit sich bringt, dass du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten musst.

Wenn du dieses Handwerk wählst, kann es auch vorkommen, dass du für die Präsentation der Fleisch , Wurst- und Räucherwaren im Betrieb, die Reinigung und die Ausstattung des Ladens sowie die Dekoration der Regale und Schaufenster zuständig bist.

Im Rahmen des Verkaufs der Waren im Laden musst du schnell sein, selbst bei großem Kundenansturm. Trotzdem musst du jederzeit auf das Recht des Kunden auf professionelle Beratung und freundliche Bedienung achten. Als Metzgereifachverkäufer musst du die Kunden anleiten können, indem du ihnen Rezepte oder Tipps zu ihren Einkäufen mit auf den Weg gibst, die sie beispielsweise bei Familienfeiern oder Abendessen umsetzen können.

Außerdem musst du in der Lage sein, gegebenenfalls ernährungsbezogene Auskünfte zu erteilen.



AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

- + Präsentation der verschiedenen Fleisch-, Wurst- und Räucherwaren
- + Zubereitung von für den Verkauf bestimmten Fleisch-, Wurst- und Räucherspezialitäten
- + Anrichten von Fleisch- und Wurstplatten
- + Erteilung von Auskünften und Beratung der Kunden
- + Einpacken der Waren
- + Aufnahme und Abfertigung von Bestellungen

FÄHIGKEITEN UND PROFIL

- + die Hygiene- und Sauberkeitsvorschriften einhalten
- + aufgeschlossen sein
- + kontaktfreudig sein
- + freundlich sein und die Benimmregeln beherrschen
- + dich gut ausdrücken können
- + sprachlich gewandt sein
- + über einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn verfügen
- + einen gewissen Geschäftssinn besitzen



AUSBILDUNG

Diplome die auf den Beruf vorbereiten sind ein DAP (Diplom über die berufliche Reife).

DAP AUSBILDUNG

Die Mindestvoraussetzungen für den Zugang zu einer Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Handwerk sind eine bestandene 5. Klasse der Orientierungsstufe (5e d'adaptation, AD) oder 45 bestandene Module in der 5. Klasse der berufsvorbereitenden Stufe (5e P, de préparation) und eine befürwortende Stellungnahme des Klassenrats (Versetzungsbeschluss).

Die Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Beruf erstreckt sich über 3 Jahre.

Sie wird als sog. „duale Ausbildung“ (formation concomitante) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert:

- + sie findet demnach einerseits in einem Betrieb (praktische Ausbildung)
- + und andererseits in einer technischen Sekundarschule (theoretische Ausbildung) statt.



AUSBILDUNG

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG (INDEX 834.76)

Der Auszubildende erhält von seinem Ausbilder eine monatliche Ausbildungsvergütung.

GROSSHERZOGliche VERORDNUNG VOM 22. AUGUST 2019

- 1 zur Festlegung der Berufe und Handwerke im Rahmen der Berufsausbildung
2. zur Festsetzung der Ausbildungsvergütungen in Handwerk, Handel, Gastgewerbe, Industrie, Landwirtschaft und Gesundheits und Sozialwesen (Index 834.76)

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES DIPLOMS ÜBER DIE BERUFLICHE REIFE – GESELLENBRIEFS (DAP)

Brutto:	Monatlich
Vor dem integrierten Zwischenprojekt:	695.77 €
Nach dem integrierten Zwischenprojekt:	1049.46 €

