

Ausbildungsberuf: Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsort

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb, Berufsschule und ÜBA (Überbetriebliche Ausbildung) statt.

Unterrichtsorganisation

Der Unterricht findet sowohl in Mini-Blöcken als auch wöchentlich mit einem bzw. zwei Unterrichtstagen statt.

Miniblock:

grundsätzlich alle 3 Wochen eine Woche Unterricht

Beginn: montags 9.20 Uhr

Ende: freitags 13.15 Uhr

Wöchentlicher Unterricht:

In der A Woche einen Tag Unterricht (Allgemeinbildung)

In der Folgewoche B-Woche zwei Tage Unterricht (Berufsfachlichen Fächer)

Der Ausbildungsbetrieb entscheidet, nach welcher Unterrichtsorganisation seine Auszubildenden beschult werden.



Übersicht über die Lernfelder

1. Einführen eines neuen Mitarbeiters
2. Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm
3. Herstellen von Hackfleisch
4. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
5. Informieren über Fleischereiprodukte
6. Verkauf aktiv gestalten
7. Waren kundenorientiert verkaufen
8. Speisen herstellen und anrichten
9. Produkte verkaufsfördernd präsentieren
10. Besondere Verkaufssituationen gestalten
11. Waren herrichten, präsentieren und verkaufen
12. Gerichte herstellen und anrichten
13. Gerichte und Getränke präsentieren und servieren
14. Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern

Neben der Vermittlung der fachlichen Inhalte werden verstärkt Teamfähigkeit, Präsentationstechniken sowie soziale und kommunikative Kompetenzen im Mittelpunkt des Unterrichts stehen.

Unterrichtsinhalte

Fachbildung:

Berufstheorie (BT) und
Berufstheorie Werkstatt (BTW)

Allgemeinbildung:

Deutsch, Gemeinschaftskunde,
Wirtschaftskunde, Religion



Ausbildungsnachweis

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

Zwischenprüfung

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine schriftliche und praktische Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschlussprüfung

Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Mit bestandener Berufsschulabschlussprüfung und bestandener Kammerprüfung erwerben die Absolventen/innen den Gesellenbrief / Facharbeiterbrief.



Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der betrieblichen Ausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik,
6. Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
9. Kundenberatung, Verkauf von Produkten
10. Handhabung und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
12. Durchführen von Geschäftsverkehr
13. Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung
14. Verpacken und Aushändigen von Waren
15. Präsentieren von Waren
16. Umgang mit Waren, Fachberatung
17. Herstellen von Gerichten



Modell 9 + 3

Je nach Vorbildung kann an den Berufsschulen ein dem Realschulabschluss gleichwertiger Bildungsstand erworben werden.