

## Allgemeines zur Ausbildung

Beginn	jeweils zum 1. August oder September des Jahres
Dauer	3 Jahre, duale Berufsausbildung
Ausübungsort	praktische Ausbildung in Löbau, Breitscheidstraße 1, Niesky, Fichtestraße 13 oder in einer unserer Filialen in Wohnortnähe  schulische Ausbildung im Blockunterricht, überbetriebliche Lehrlingsunterweisung
Prüfungen	2. Lehrjahr - Absolvierung einer Zwischenprüfung  3. Lehrjahr - Abschlussprüfung
Abschluss	Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/ Fleischerei
Weiterbildungen	Verkaufsstellenleiter/in Ernährungsberater/in Ausbilder/in



*Wir suchen dich -  
Deine Chance!*

### Das sollte bei deinen Bewerbungsunterlagen dabei sein!

- aussagefähiges Anschreiben
- tabellarischer Lebenslauf mit Foto
- Zeugniskopien
- Kopien von Praktiumsbeurteilungen oder von berufsrelevanten Kursen

### Haben wir dein Interesse geweckt...

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an folgende Adresse:

Fleischerei Richter GmbH & Co. KG  
Personalabteilung  
Kathrin Richter  
Breitscheidstraße 1  
02708 Löbau

Telefon 03585 - 8674 - 0  
Telefax 03585 - 8674 - 44

E-Mail [k.richter@fleischerei-richter.de](mailto:k.richter@fleischerei-richter.de)

[WWW.FLEISCHEREI-RICHTER.DE](http://WWW.FLEISCHEREI-RICHTER.DE)



Fleischerei  
**Richter**  
HANDWERKSQUALITÄT AUS DER LAUSITZ



*Wir suchen dich*



für eine Ausbildung in der Region als  
**FLEISCHFACHVERKÄUFER/IN**

*... ganz mein  
Geschmack!!*



## Deine Voraussetzung

Für die Ausbildung zum/r Fleischfachverkäufer/in solltest du unter anderem folgende Fach- und Sozialkompetenzen mitbringen:

- Haupt- oder Realschulabschluss mit guten Zensuren in Deutsch und Mathematik
- Teamfähigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Menschen und Lebensmitteln.



## Deine Kenntnisse & Fertigkeiten

Um den Beruf zu erlernen und ausüben zu können, solltest du folgende Interessen haben:

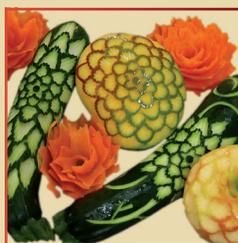
Interesse an kaufmännisch-organisatorischen Tätigkeiten - wie das Überzeugen von Kunden durch ansprechende Warenpräsentation

Interesse an verwaltend-organisatorischen Tätigkeiten - dazu zählt gewissenhaftes Kassieren und Abrechnen des Kassenbestandes oder detailgenaues Überwachen des Warenbestandes während der Verkaufszeiten

Interesse an sozial-beratenden Tätigkeiten - einfühlsames Beraten von Kunden zur Unterstützung ihrer Kaufentscheidung

## Deine Tätigkeiten als Auszubildender

Der Beruf eines Fleischfachverkäufers/ einer Fleischfachverkäuferin ist ein durchaus interessanter Beruf, da er vielseitig aufgebaut ist. Als Grundlage für diesen Beruf zählt nicht nur der Verkauf, sondern auch der richtige Umgang mit dem Rohstoff „Lebensmittel“. Die Sortenvielfalt von Fleisch- und Wurstwaren und das große Spektrum des Herstellens küchenfertiger Erzeugnisse, sowie das Anfertigen von Büffets lassen der Kreativität freien Raum. Wer schon immer



fasziniert ist vom Umgang mit regionalen aber auch trendigen Erzeugnissen im Bereich Fleisch und Wurst, Salaten und Käse, Freude hat, diese Produkte zu präsentieren, ist für diesen Beruf genau richtig.



## Informationen zu den Ausbildungsinhalten

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen



- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Kundenberatung, Verkauf von Produkten
- Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial 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

## Deine Perspektiven

Nach dem erfolgreichen Abschluss deiner Ausbildung bestehen sehr gute Übernahmechancen, da wir für unseren eigenen Fachkräftenachwuchs ausbilden. Außerdem kannst du dich für den Bereich Partyservice, aber auch als Filialleiter/in qualifizieren.

