

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk



### **Berufsbeschreibung**

Beim Bäcker oder Fleischer läuft einem oft das Wasser im Munde zusammen: dieser Anblick, diese Düfte! Das ist auch das Verdienst der Fachverkäuferin und des Fachverkäufers im Lebensmittelhandwerk. Sie dekorieren einfallsreich und sinnenfällig, denn das Auge isst immer mit. Sie richten alles appetitlich an und sorgen beständig für den Nachschub an verlockenden Sachen, so dass die Theke immer prall gefüllt ist. Natürlich müssen die Hörnchen und Hühnchen, die Salate und Sandwiches auch wirklich gut schmecken, sonst nützt selbst eine schön hergerichtete Theke nichts.

Die Fachverkäuferinnen stellen ihre Sandwiches, Salate und anderen Waren selbstverständlich absolut hygienisch her. Sie lagern die Rohstoffe und fertigen Produkte sachgerecht und wissen genau, wie lange sie haltbar sind. Natürlich beachten sie dabei auch immer die Ablaufdaten.

Weil die Kundin auch zu Hause noch Freude an dem Gekauften haben soll, packt der Fachverkäufer die Ware sorgfältig ein. Nach Geschäftsschluss meldet er dem Bäcker oder Fleischer, was er von ihnen am nächsten Tag braucht, so dass diese ihre Maschinen für die Produktion des nächsten Tages richtig einstellen können.

Die Beratung der Kunden ist in den letzten Jahren immer anspruchsvoller geworden. Das Beraten ist jedoch die spezielle Fachkompetenz der gut ausgebildeten Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk und bereitet ihr Freude. Wenn in zwei Geschäften die Produkte von gleich guter Qualität sind, sind es nämlich die Freundlichkeit, die Beratung und die Flinkheit der Fachverkäuferinnen, die für die Kunden entscheidend sind.

### **Anforderung**

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Belastbarkeit und Ausgeglichenheit, Kontaktfreude, Hygienebewusstsein, gepflegte Erscheinung, Interesse an Ernährung, Genauigkeit, Freundlichkeit, Zuhören können, gesunde Beine und Füße, gute Ausdrucksfähigkeit, Kreativität, gutes Gedächtnis.

## **Ausbildung**

3 Jahre (Handwerk): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.  
Es gibt 3 Schwerpunkte: Bäckerei, Konditorei und Fleischerei.

## **Entwicklungsmöglichkeiten**

Abteilungsleitung, Filialleitung; Bäcker/in, Fleischer/in, Lebensmitteltechniker/in; Bachelor – Ökotrophologie, Bachelor of Science – Lebensmittelchemie, Bachelor of Arts – Food Management und Kulinaristik.

## **Kontaktadressen - München Stadt**

KAISER'S TENGELMANN GmbH München  
Aus- und  
Weiterbildung  
Landsberger Straße 350  
80687 München  
Frau Kohler / Herr Ackermann, 089 / 54 651  
- 83 62  
ausbildung@ktmh.de  
www.kaisers-tengelmann.de  
UL BP SL VA 2012 (\*)

Weitere Informationen erhältlich:  
Agentur für Arbeit  
[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de)

(\*) Info-Code

UL: Unterlagen erhältlich.

VD: Video/DVD erhältlich.

AV: Regionales Ausbildungsstellenverzeichnis erhältlich.

BB: Betriebsbesichtigung möglich.

SL: Schnupperlehre (Kurzpraktikum) möglich.

BP: Berufspraktikum möglich.

VA: Vorabklärung erwünscht.

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

12, 13, 14: Freie Ausbildungsplätze in den Jahren 2012, 2013, 2014.