# Fleischereifachverkäufer und Fleischereifachverkäuferin

Als Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk bedienen und beraten Sie Kunden, die bei wachsenden Ansprüchen an eine bewusste Ernährung und gehobene Qualitätsanforderungen einen fachkundigen Ansprechpartner suchen.

mehr Information … Fleischereifachverkäufer und Fleischereifachverkäuferin

| | |
|---|---|
| Abschluss | **Prüfungszeugnis der Handwerkskammer** |
| Aufnahmevoraussetzungen | Berufsausbildungsvertrag (Lehrvertrag) |
| Dauer | 3 Jahre (in Ausnahmefällen kann diese Ausbildungszeit verkürzt werden) |
| Lernorte | Ausbildungsbetrieb<br>Berufsschule Elmshorn |
| Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung | Grundsätzlich wird keine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben. |

Allgemeine Informationen

Als Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk bedienen und beraten Sie Kunden, die bei wachsenden Ansprüchen an eine bewusste Ernährung und gehobene Qualitätsanforderungen einen fachkundigen Ansprechpartner suchen. Die teamorientierte Planung und Durchführung von Verkauf, eine kunden- und erlebnisorientierte Werbung, die dekorative Präsentation von Fleischerzeugnissen und die Herstellung von Gerichten oder Snacks gehören zu Ihren täglichen Aufgaben.

Als Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk

- bedienen Sie Kunden und nehmen Bestellungen entgegen,
- führen Sie Verkaufs-, Beratungs- und Informationsgespräche,
- beraten Sie Kunden über betrieblichen Veranstaltungsservice,
- stellen Sie Produkte und Gerichte her und veredeln sie,
- nehmen Sie Waren entgegen und lagern diese fachgerecht,
- verpacken Sie Waren,
- präsentieren Sie Waren und Erzeugnisse, dekorieren Sie Auslagen und Verkaufsräume,
- wenden Sie unterschiedliche Formen der Werbung an,
- wickeln Sie Kassiervorgänge ab, erstellen Sie Lieferscheine und Rechnungen und unterbreiten Sie Angebote.

Bildergalerie

- 
- 
- 

Ausbildung in unserer Berufsschule

Während Ihrer dreijährigen Ausbildungszeit arbeiten Sie im Ausbildungsbetrieb mit und erlernen so die notwendigen praktischen Fertigkeiten. Im Berufsschulunterricht erhalten Sie das entsprechende Fachwissen für den Beruf im Lebensmittelhandwerk. Dabei wird auf die enge Verzahnung von theoretischer Wissensvermittlung und praktischer Anwendung (in der Lehrfleischerei) besonderer Wert gelegt. Dadurch gewährleisten wir, dass theoretische Inhalte anhand von konkreten beruflichen Arbeitssituationen und praktischen Versuchen leichter erschlossen werden können. Umgekehrt ergeben sich bei der praktischen Erarbeitung von Aufgabenstellungen in der Lehrfleischerei Fragestellungen, die im theoretischen Unterricht aufgearbeitet werden können.
Bei entsprechenden Leistungen in Betrieb und Berufsschule kann die Ausbildungszeit auf Antrag verkürzt werden.

## Aufstiegsmöglichkeiten in der Beruflichen Schule Elmshorn

Schulische Angebote für junge Menschen mit Berufsabschluss an der Beruflichen Schule Elmshorn finden Sie in unserem Bildungsgangsnavigator.

## Downloads

- 57-2025 Schulkalender ABCD.pdf (111,7 KiB)
- 57-2026 Schulkalender ABCD.pdf (67,3 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2024.pdf (77,0 KiB)
- 451 Anmeldung Berufsschule 2026 .pdf (100,4 KiB)

## Links

- Informationen der Arbeitsagentur
- Fleischerverband Schleswig-Holstein