

# AUSBILDUNGSSTELLE

in deiner Nähe



## Fleischerei-Fachverkäufer (m/w/d)

### AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre (Verkürzung möglich)

### AUSBILDUNGSFORM

- Duales Schulsystem
- Berufsschule in Lörrach

### WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Verkaufsleiter/-in
- Betriebswirt/-in des Handwerks

### VORAUSSETZUNG

Guter Hauptschulabschluss,  
mittlere Reife oder Abitur

Gute Kenntnisse in Deutsch  
und Mathe

Eigenverantwortliches Arbeiten  
liegt dir

### WICHTIGE SCHULFÄCHER

Deutsch, Mathe

### AUSBILDUNGSORT

Herrischried

### BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN

[info@metzgerei-hauber.de](mailto:info@metzgerei-hauber.de)

### INFOS ZUR FIRMA

[www.metzgerei-hauber.de](http://www.metzgerei-hauber.de)

### AUSBILDUNGSBEGINN

01. September eines jeden Jahres

### SCHULUNGEN IN BETRIEB UND BERUFSSCHULE

- Ernährungskunde
- Welt der Gewürze
- Herstellen von Gerichten, Salaten, Häppchen, Platten, ...
- Kundenberatung
- Qualitätssicherung
- Hygieneschulung
- Besichtigung von verschiedenen Betrieben

### TÄTIGKEITEN

- Kundenberatung, auf Wünsche eingehen
- Fleisch- und Wurstwaren präsentieren und verkaufen
- Lebensmittel herstellen und anrichten
- Abrechnen, planen und kontrollieren
- Qualität und Sauberkeit sicherstellen
- Geräte und Maschinen bedienen und pflegen
- Kassieren

### INTERESSEN

- Du arbeitest gerne kreativ mit Lebensmitteln
- Freude am Umgang mit Menschen

### KENNTNISSE, FÄHIGKEITEN, FERTIGKEITEN

- Du kannst dich gut verbal ausdrücken und bist freundlich
- Beratung ist dein Ding
- Ruhe bewahren (auch in Stresssituationen)
- Sauberkeit und Hygieneregeln beachten

### ARBEITS- UND SOZIALVERHALTEN

- Sorgfalt
- Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität
- Teamfähigkeit
- Kreativität
- Kunden- und Serviceorientiert
- Eigenverantwortliches Arbeiten



### PACK'S AN! AUSBILDUNG IST EIN TÜRÖFFNER!

Alle Ausbildungsangebote unserer regionalen Firmen auf [www.gewerbeverein-herrischried.de](http://www.gewerbeverein-herrischried.de)

