



Fleischverkauf (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

English: Meat sales (Meat trader)

Berufsbeschreibung:

Fleischverkäufer*innen richten Fleisch- und Wurstwaren ladenfertig her und verkaufen sie. Sie bereiten außerdem Fleisch- und Wurstplatten, heiße Imbisse wie Braten oder Fleischlaibchen und andere Fertigimbisse zu. Sie beraten die Kundinnen und Kunden, schneiden die Fleisch- und Wurstwaren fachgerecht auf, wiegen und verpacken sie und kassieren den Verkaufspreis. Sie präsentieren die Waren und sind für die Sauberkeit des Verkaufsräumens zuständig.

Fleischverkäufer*innen arbeiten in Klein- und Mittelbetrieben des Fleischerhandels oder in Fleisch- und Wurstabteilungen in Supermärkten. Sie sind im Team mit Kolleginnen und Kollegen und Hilfskräften tätig und haben Kontakt mit Lieferanten und Kundinnen und Kunden.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Fleischverkäufer*innen kennen alle Arten von Fleischwaren und die küchenmäßige Verwendbarkeit und Zubereitung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Nebenprodukten. Sie beraten und informieren ihre Kundinnen und Kunden über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten der Produkte.





Sie schneiden Fleisch- und Wurstwaren fachgerecht auf, richten Aufschnittplatten an, garnieren sie und bereiten Snacks, kalte und warme Imbisse zu, wie z. B. Aufstriche, Braten, Fleischlaibchen und Feinkostsalate.

Fleischverkäufer*innen sorgen auch für eine ansprechende Präsentation der Waren - sie gestalten und dekorieren die Verkaufstheke und die Schaufensterauslage und verweisen mit Preisschildern und -tafeln auf Verkaufsaktionen. Sie bedienen die Kassen und erledigen am Ende des Arbeitstages die Abrechnung. Um einen reibungslosen Verkaufsablauf zu gewährleisten, überprüfen und ergänzen sie die Warenvorräte, bestellen bei Bedarf Produkte nach und planen für den nächsten Verkaufstag vor.

Sie übernehmen gelieferte Waren, die sie fachgerecht lagern. Dabei achten sie besonders darauf, dass Kühlketten nicht unterbrochen und Hygienestandards eingehalten werden. Fleischverkäufer*innen haben Kenntnisse über berufsbezogene Rechtsvorschriften, insbesondere über Vorschriften der Lebensmittelhygiene und der Sicherheit und wirken bei der Durchführung von Hygienemaßnahmen mit. Sie achten auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Verkaufsraum.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.taz.at unter dem Reiter Tipps und Links.



TCC – Testcenter Carinthia, WIFI Kärnten GmbH, 9020 Klagenfurt, Lastenstraße 26
T: 059434 9092, M: taz@wifikaernten.at