Einzelhandel - Feinkostfachverkauf (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Einzelhandelskaufleute im Bereich Feinkostfachverkauf verkaufen Feinkostwaren aller Art, das sind Wurst und Fleisch, Brot, Gebäck, Käse, Aufstriche usw. Sie beraten ihre Kundinnen und Kunden bei der Auswahl und Zusammenstellung und geben Tipps zur Zubereitung und zum Servieren der Produkte. Sie bestellen die Ware, übernehmen die Lieferungen, kontrollieren die Qualität, Haltbarkeit und Frische und sorgen für die fachgerechte Lagerung. Dabei achten sie auf die genaue Einhaltung der Hygienebestimmungen. Beim Verkauf ihrer Waren wickeln sie teilweise auch den Zahlungsverkehr ab.

Feinkostfachverkäufer*innen arbeiten im Team mit ihren Kolleginnen/Kollegen in Feinkostläden, in Feinkostabteilungen von Supermärkten und anderen Einzelhandelsbetrieben, aber auch im Verkauf von Fleischereibetrieben.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Bedarf für die Warenbeschaffung und Bestellung ermitteln
- Wareneingänge, wie Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Brot, Gebäck, Käse usw. unter Berücksichtigung der Qualität, Haltbarkeit und Frische kontrollieren
- die Waren nach Art und Qualität und nach ihrer Verwendungsmöglichkeit beurteilen
- Fleisch, Fleischwaren, Wurstwaren, Käse und andere Milchprodukte kühlen, einfrieren und einlagern
- Warensortiment vorbereiten, bereitstellen und verkaufsgerecht präsentieren
- Kund*innen über die Auswahl, die Zubereitung und über das Servieren von Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Käsespezialitäten usw. beraten
- Bestellungen und Kund*innenaufträge entgegennehmen und abwickeln; inklusive Rechnungslegung und Zahlungsverkehr
- Garnierungsarbeiten durchführen und kalte und warme Imbisse zubereiten
- Reklamationen behandeln
- bei Maßnahmen der Lebensmittelhygiene mitwirken

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- gute Deutschkenntnisse
- gutes Augenmaß
- kaufmännisches Verständnis
- Zahlenverständnis und Rechnen

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Hilfsbereitschaft
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung
- Verkaufstalent

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Organisationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise
- Umgang mit sozialen Medien

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

berufsreise.at

WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL
BildungsConsulting