



Aufgabe

Lest euch den unten stehenden Text durch und beantwortet folgende Fragen:

- Welche Voraussetzungen sollten Bewerber für den Beruf mitbringen?
- Wie lange dauert die Ausbildung?
- Welche Karrierechancen gibt es nach der Ausbildung?

Längst hat sich dieser traditionsreiche Berufszweig zu einem modernen Dienstleistungsgewerbe mit starker Hightech-Komponente gemausert, in dem sich alles um Genuss und Qualität dreht. Im Mittelpunkt der Aufgaben eines Fleischer-Fachgeschäfts stehen, neben der Beratung der Kunden, Auswahl und Beschaffung des „Rohmaterials“ aus gesicherter, kontrollierter Herkunft sowie die anschließende Veredelung. Das reicht von der Herstellung traditioneller Fleisch- und Wurstspezialitäten bis hin zur Entwicklung und Zubereitung neuer kulinarischer Ideen für private Partys, Empfänge oder andere große Veranstaltungen.

Der Beruf heißt offiziell „Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei“. Hier weißt du alles über das Lebensmittel Fleisch, bist teamorientiert, kannst auf Menschen zugehen und arbeitest gerne mit anderen zusammen. Einfühlungsvermögen gegenüber den Kunden und ihren Wünschen ist in diesem Beruf ebenso von Vorteil wie ein gepflegtes Äußeres und freundliches Auftreten.

Die dreijährige, duale Ausbildungszeit umfasst die betriebliche Ausbildung sowie Berufsschule und überbetrieblichen Unterricht. Es ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Erwartet werden allerdings gute schulische Leistungen besonders in den Fächern Deutsch und Rechnen.

Mit deiner Ausbildung als Fleischerei-Fachverkäufer/-in hast du hervorragende Perspektiven in der Tasche. Denn viele Betriebe haben Bedarf an deiner Arbeitskraft – und suchen genau jemanden wie dich. Vielleicht reicht dir das aber noch nicht und du möchtest mehr erreichen? Im Rahmen von Fortbildungsveranstaltungen und Seminaren kannst du dich gezielt weiterbilden und eine leitende Stellung erwerben, zum Beispiel als:

- Verkaufs- oder Filialleiter/-in
- Betriebswirt/-in des Handwerks
- Fachbereichsleiter/-in für Fleisch und Wurstwaren
- Leitende/r Mitarbeiter/-in in einem Cateringunternehmen
- Selbstständige/r Unternehmer/-in im Bereich Partyservice