https://www.edeka-seker.de/karriere/fachverkaeufer-im-lebensmittelhandwerk-fachrichtung-fleischerei-m-w-d/

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fachrichtung Fleischerei (m/w/d)

Kurz und Knapp
Dauer: 3 Jahre

Abschluss: Hauptschulabschluss

Fokus: Handwerk, Service, frische Lebensmittel

Vorteile: Abwechslung, Kundenkontakt

Was macht man da aus sich?
Als Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk lernst du alles über Qualitätssicherung und Verkaufsförderung und bekommst ein gutes Gespür für die Wünsche deiner Kundschaft. Mit deinen Ernährungs- und Zubereitungstipps machst du ihr Grillfest zu einem vollen Erfolg.

- Du berätst Kunden/Kundinnen zu frischen Wurstwaren und Fleischprodukten sowie deren Zubereitung
- Du pflegst, kontrollierst und präsentierst die Ware
- Du lernst, Fleisch richtig zu verarbeiten
- Du lernst Hygienevorschriften kennen
- Du gestaltest die Verkaufstheke verkaufsfördernd und optisch ansprechend
- Du entwickelst eigene Kreationen für Plattenservice, Geschenkservice und Fingerfood

Was sollte man dafür mitbringen?

- Hauptschulabschluss
- Persönliche Hygiene und Sauberkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude am Kontakt zur Kundschaft und sprachliches Talent
- Organisationstalent
- Belastbarkeit und Ausgeglichenheit

Dauer und Ablauf
Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich.

Nach bestandener Prüfung bist du Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei. Das Besondere an der Ausbildung ist, dass dir die verschiedenen Arbeitszeitmodelle eine individuelle Freizeitgestaltung ermöglichen. Ist das ganz nach deinem Geschmack?

Dann schick uns das ausgefüllte Kontaktformular mit deinen vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

Arbeitgeber
EDEKA Seker

Arbeitspensum
Full-time

Dauer der Anstellung
3 Jahre

Industrie / Gewerbe
Einzelhandel

Arbeitsort
Werner-von-Siemens-Straße 9, 49584, Fürstenau, Niedersachsen, Deutschland