

ÜBERBLICK

- duale Ausbildung als Fachverkäufer/in Fleischerei
- Dauer: 3 Jahre
- Ausbildungsorte: Bösleben und Zella-Mehlis

AUSBILDUNGSINHALTE

- Bedienung der Kunden und Entgegennahme von Bestellungen
- Führen von Verkaufs-, Beratungs- und Informationsgesprächen
- Kundenberatung zu Roh- und Zusatzstoffen, Gewürzen, Herstellung, Verwendung und Haltbarkeit der Erzeugnisse
- Bedienung von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lebensmittel- und Hygienerecht
- Qualitätsgerechte Verpackung und Lagerung der Erzeugnisse
- Einsatz der Kassensysteme
- Durchführung von Inventuren

PERSÖNLICHE VORAUSSETZUNGEN

- mindestens guten qualifizierten Hauptschulabschluss
- Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz
- Aufgeschlossenheit
- freundliche Umgangsformen
- Kreativität
- selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Flexibilität
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit
- mindestens zweiwöchiges Praktikum im Betrieb

LEISTUNGEN

- angemessene Vergütung
- Leistungsprämie bei guten Noten
- Berufsbekleidung
- jährliche Betriebsfeier und Hoffest
- umfangreiche Ausbildungsbetreuung

PERSPEKTIVEN

- Übernahme bei guten Leistungen
- Filialleiter/in

ANSPRECHPARTNER: Frau Feuerpfeil (Tel. 036200/67722)

LANDSCHMAUS FLEISCHEREI GMBH
ETTISCHLEBENER WEG 19
99310 BÖSLEBEN
www.kornbett.de

