



Kurzcharakteristik des Bildungsganges:
Fachverkäufer/ in im Lebensmittelhandwerk
(Siehe „Arbeitsmaterial für die Berufsschule“)

Der Ausbildungsberuf Fachverkäufer/ in im Lebensmittelhandwerk ist darauf ausgerichtet, den Kunden vor dem Hintergrund gewachsener Kundenanforderungen und sich entwickelnder Produktpaletten ein ansprechendes Dienstleistungsangebot zu unterbreiten. Dabei stellen Fragen der gesundheitsbewussten Ernährung und gehobene Qualitätsanforderungen nicht nur in der Produktion, sondern auch im Verkauf einen hohen Anspruch an die Fachgeschäfte im Lebensmittelhandwerk.

Fachverkäufer/innen finden ihren Einsatz in Stammgeschäften und Filialen von kleinen und mittleren Betrieben des Handwerks sowie in Einzelhandelsunternehmen. Sie sind in der Lage, eine Vielzahl von Erzeugnissen aus Getreidemahlerzeugnissen und anderen bäckerei- und konditoreitypischen Zutaten anzubieten und zu verkaufen. Die Herstellung von Erzeugnissen des Bezugshandwerks und von kleinen Gerichten und Snacks gehören neben dem Verkauf zu den vielfältigen Serviceleistungen der Fachverkäufer/ in im Lebensmittelhandwerk. Verkaufsstrategien des Unternehmens setzen sie erfolgreich um.

Typische berufliche Handlungsabläufe sind:

- Beraten von Kunden
- Verkaufen von Produkten und Handelsware
- Verpacken und Aushändigen von Waren
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen
- Realisieren von Werbemaßnahmen
- Planen und Durchführen von Veranstaltungen
- Durchführen von Liefer- und Geschäftsverkehr
- Bedienen und Pflegen von Geräten und Maschinen
- Herstellen, Fertigstellen, Anrichten und Präsentieren von typischen Produkten

Die berufliche Tätigkeit erfordert:

- freundlichen, situationsgerechten Umgang mit Kunden und Gästen
- fachlich fundiertes Wissen und Können für die Kundenberatung, den Umgang mit Maschinen, Rohstoffen, Erzeugnissen und Handelswaren
- Beherrschen ausgewählter Herstellungstechniken
- Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen und ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- bewusstes Anwenden von qualitätssichernden Maßnahmen
- Beachtung des Umweltschutzes sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz
- Selbstständige Nutzung von Informations- und Kommunikationssystemen
- Kaufmännische Kenntnisse
- selbstständige Planung, Vorbereiten, Durchführung und Bewertung von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team
- gut entwickelte gestalterische Fähigkeiten und sensorisches Urteilsvermögen
- gesunde körperliche Konstitution, besonders Atmungsorgane, Haut sowie Extremitäten

Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Weiterbildung auf speziellen Wissensgebieten, z.B. Betriebs- und Personalführung sowie in Marketing
- Qualifikation zum Meister bzw. Betriebswirt oder Technischen Fachwirt des Handwerks
- Nach Erwerb der Fachhochschulreife oder Hochschulreife ein Studium an einer Fach- oder Hochschule mit den Studienrichtungen Berufspädagogik, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Ökotrophologie