

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK FLEISCH

- Du hast die Haupt- oder Realschule erfolgreich abgeschlossen?
- Du hast Interesse am Umgang mit Kunden?
- Du hast Freude am Umgang mit hochwertigen Produkten wie Wurst- und Fleischwaren sowie Käse?

Dann nutze Deine Chance und entscheide Dich für eine Ausbildung in unserem modernen Einzelhandelsunternehmen!

Der Einzelhandel

bietet Dir wie kaum eine andere Branche die Möglichkeit, Dich bei entsprechendem Einsatz zügig in verantwortungsvolle Positionen zu entwickeln.

Nach abgeschlossener Berufsausbildung mit entsprechenden betrieblichen und schulischen Leistungen bestehen für Dich gute Übernahmechancen. Die Ausbildung bietet Dir die geeignete Plattform Dich beruflich fortzubilden. Die Qualifizierungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten sind vielfältig.

Neben internen Weiterbildungsangeboten bestehen zahlreiche Möglichkeiten zur externen Fortbildung.

Handeln bedeutet mehr als Verkaufen

Ein Unternehmen ist dann erfolgreich, wenn es ihm gelingt, seine Kunden zufriedenzustellen. Als Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk Fleisch sollten daher die fachkundige Kundenberatung und der gute Kontakt zum Kunden die wichtigsten Ziele Deiner beruflichen Tätigkeit sein.

Der enge Kontakt zu den Kunden ist es, der dazu führt, dass im Einzelhandel kein Tag wie der andere ist.

Wo wirst Du ausgebildet?

Die Ausbildung findet in einem unserer familia-Warenhäuser in Deiner Nähe statt. Lerne die Abläufe in unseren modernen Bedienungsabteilungen für Frischeprodukte im Detail kennen.

Zum Sortiment eines familia-Marktes gehören Artikel vorwiegend aus dem Lebensmittelbereich, aber auch eine ganze Reihe von sog. Non-Food-Artikeln wie z.B. Schreib- oder Haushaltswaren. Garantierte Spitzenqualität bieten wir unseren Kunden in unserer Marktfleischerei. Neben einer großen Auswahl an feinstem deutschen Hähnchen- und Putenfleisch, bieten wir unseren Kunden zudem außergewöhnlich zartes Lammfleisch aus Neuseeland und viele weitere internationale Spezialitäten. Unter unserer Eigenmarke „Goldmarie“ präsentieren wir besondere Leckerbissen vom Rind und Schwein, selbstverständlich mit regionaler Herkunftsgarantie und voller Transparenz vom Erzeuger bis zur Fleischtheke.

Unter dem Slogan „Käse hat Heimat“ können unsere Kunden aus einer Vielfalt an Käsespezialitäten von Heumilchkäse bis zu internationalen Sorten wählen. Erlebe, wie viel Spaß es macht, als Teil eines erfolgreichen Teams an der Zufriedenheit unserer Kunden zu arbeiten.

Famila wächst weiter und setzt vor allem auf gut ausgebildete Nachwuchskräfte aus den eigenen Reihen. Nutze Deine Chance und werde Teil des Teams!

Aufbau und Inhalte der Ausbildung

In der Ausbildung durchläufst Du ein umfangreiches mehrtägiges Seminarprogramm zur Fach- und Warenkunde, welches Dich fit für den Alltag im Handel macht und auf die anstehenden Prüfungen vorbereitet. Das Seminarprogramm wird jeweils im „Bünting Lernmanagement System“ (BLS) vor- und nachbereitet.

Dieses moderne Online-Lernportal bietet Lernmaterialien, Videos und Foren rund um Deine Ausbildung. Ein Tutoren-Team steht Dir dabei stets zur Seite. Gemeinsam nutzen alle Auszubildenden der Bünting-Gruppe diese einzigartige Lern-Community.

In Deiner Ausbildungsfiliale unterstützt Dich zudem Dein Ausbildungsbegleiter bzw. Deine Ausbildungsbegleiterin als Ansprechpartner über die gesamte Ausbildungsdauer.

In den modernen Bedienungsabteilungen wirst Du u. a. mit folgenden Ausbildungsinhalten vertraut gemacht:

- Beratung von Kunden
- Bedienung und Verkauf
- Vorbereitung, Bestückung und Dekoration des Verkaufstresens
- Pfannenfertige Herrichtung von Fleisch
- Dekoration und Zusammenstellung von Aufschnittplatten
- Zubereitung von Fleisch, Wurst und Käseerzeugnissen

Wichtiges in Kürze

- ✓ **Dauer der Ausbildung:** 3 Jahre (Verkürzung bei entsprechender Voraussetzung möglich)
- ✓ **Berufsschule:** Im 1. Lehrjahr zwei Schultage pro Woche und ab dem 2. Lehrjahr einmal wöchentlich.
- ✓ **Prüfungen:** Im Laufe des 2. Lehrjahres erfolgt eine schriftliche Zwischenprüfung. Die Abschlussprüfung findet am Ende des 3. Lehrjahres statt und setzt sich aus einer schriftlichen und einer praktischen Prüfung zusammen. Prüfende Stelle ist hier die jeweils zuständige Handwerkskammer.
- ✓ **Seminare/Betreuung:** Regelmäßige Seminare zur Prüfungsvorbereitung und zu Warenkunde-Themen. Zusätzlich erfolgt eine Betreuung über das Online-Lernportal „Bünting Lernmanagement System“ (BLS).
- ✓ **Ausbildungsvergütung (brutto):**
1. Jahr: 710 EUR 2. Jahr: 805 EUR
3. Jahr: 920 EUR
- ✓ **Ausbildungsbeginn:**
Jeweils zum 1. August des Jahres

Wie kannst Du Dich bewerben?

Bitte sende Deine aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit

- tabellarischem Lebenslauf
- den beiden aktuellsten Schulzeugnissen
- aktuellem Farb-Lichtbild

vorzugsweise über unser Online-Bewerbungsformular auf **www.famila-nordwest.de** zu. Natürlich hast Du auch die Möglichkeit, Deine Unterlagen klassisch per Post an folgende Adresse zu schicken:

famila Verbrauchermarkt
Einkaufsstätte GmbH & Co. KG
Brunnenstr. 37, 26789 Leer