

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Spezialisierung Fleischerei

Studentafel:

Unterrichtsfach	1. Schul-/Ausbildungsjahr	2. Schul-/Ausbildungsjahr	3. Schul-/Ausbildungsjahr
I. Berufsübergreifender Bereich Wiso Englisch Deutsch Sport			
II. Berufsbezogener Bereich Technologie	LF 1.1 Einführen eines neuen Mitarbeiters LF 1.2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm LF 1.3 Herstellen von Hackfleisch LF 1.4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen LF 1.5 Informieren über Fleischereiprodukte	LF 2.1 Verkauf aktiv gestalten LF 2.2 Waren kundenorientiert verkaufen LF 2.3 Speisen herstellen und anrichten LF 2.4 Produkte verkaufsfördernd präsentieren	LF 3.1 Besondere Verkaufssituationen gestalten LF 3.2 Waren herrichten, präsentieren und verkaufen LF 3.3 Gerichte herstellen und anrichten LF 3.4 Gerichte und Getränke präsentieren und servieren LF 3.5 Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern
III. Wahlpflichtbereich		Betriebswirtschaftliche Kennziffern	Berufsbezogenen Informatik
Insgesamt	480	480	480

Prüfungen:

bestehend aus:	Zwischenprüfung	Gesellenprüfung
schriftlicher Prüfung (Kenntnisprüfung)	<ul style="list-style-type: none"> · Inhalte der Lernfelder 1.1 bis 1.5 · WISO · mathematische Inhalte 	<ul style="list-style-type: none"> · Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung · Betriebswirtschaftliches Handeln · WISO
Praktischer Prüfung (Fertigkeitsprüfung)	Arbeitsproben aus den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> · Verkaufsgespräche führen · Herstellen eines Produktes und eines Werbemittels · Herrichten und Präsentieren von Waren 	Arbeitsproben aus den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> · Herrichten und Verkaufen von Fleisch und Fleischerzeugnissen · themenbezogenes Beratungs- und Verkaufsgespräch · Herstellen von zwei Büfettplatten · Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses

Abschlüsse:

schulisch:	beruflich:
Berufsschulabschluss ► Abschluss- o. Abgangszeugnis ► bei entsprechendem Notendurchschnitt FOS-Vergabe	Facharbeiterbrief: Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk; Fleischerei nach bestandener Prüfung

Aufstieg, Weiterbildung:

Das Fleischerhandwerk bietet nach der Ausbildung eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich weiterzubilden oder zu spezialisieren:

Berufliche Weiterbildung	Schulische Weiterbildung
Verkaufsleiter Seminarleiter Verkaufstrainer	bei entsprechenden allgemeinbildenden Abschlüssen: - Fachhochschulreife Studium zum Lebensmitteltechniker, Lebensmitteltechnologien Ernährungswissenschaftler

Weiterführende Informationen/Kontaktadressen:

<p>OSZ 2 SPN Abteilung Ernährung/Körperpflege Makarenko Str. 8/9 03050 Cottbus</p> <p>Tel. 0355 866 943 4049 Fax. 0355 866 943 4049 www.osz2spn.de</p>	<p>Fleischerinnung Brandenburg-Süd Altmarkt 17 03046 Cottbus</p> <p>Tel. 0355 23485 Fax. 0355 790307</p>
--	--

Ansprechpartner:

Frau Hönig

Herr Teuscher