

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Detailhandelsfachleute Fleischwirtschaft verkaufen Fleischwaren und Traiteurprodukte und beraten die Kundschaft bezüglich Haltbarkeit und Zubereitung des Fleisches. Je nach Ausbildungsschwerpunkt sind sie entweder für die Beratung der Kundschaft oder die Bewirtschaftung der Produkte zuständig.

Detailhandelsfachleute Fleischwirtschaft arbeiten in Fleisch- und Lebensmittelgeschäften, bei Grossverteilern sowie in weiteren Verkaufsstellen. Sie können in den Schwerpunkten Beratung und Bewirtschaftung tätig sein.

Im Schwerpunkt Beratung sind Detailhandelsfachleute Fleischwirtschaft vor allem in Fleischfachgeschäften tätig. Der persönliche Kontakt zur Kundschaft prägt ihren Berufsalltag. Sie verkaufen Fleischstücke, Wurst-, Roh- und Kochpökelfleisch, diverse Fischarten, Teiggerichte sowie Traiteurerzeugnisse wie Saucen, Fertigsalate und vieles mehr. Sie kennen das Produktsortiment ihres Betriebes und können der Kundschaft freundlich und kompetent Auskunft über Herkunft, Haltbarkeit und Verwendung der einzelnen Erzeugnisse sowie Anregungen zur Menügestaltung und Zubereitung geben.

Je nach Produkt schneiden, portionieren und verpacken Detailhandelsfachleute die Ware. Zusätzlich richten sie sorgfältig dekorative Platten für das Verkaufsbuffet, für besondere Anlässe oder für den Partyservice her. Sie beachten die Hygienevorschriften des Lebensmittelgesetzes und kontrollieren die Verfalldaten. Sie sind auch dafür verantwortlich, dass stets genügend Produkte zum Verkauf im Geschäft bereitstehen und attraktiv präsentiert werden. Sie schliessen den Verkauf an der Kasse ab. Im Falle einer Reklamation sorgen sie für eine Lösung, die für beide Seiten zufriedenstellend ist.

Im Schwerpunkt Bewirtschaftung sind Detailhandelsfachleute mehrheitlich im Warenlager und im Büro tätig. Sie bestellen Produkte bei Lieferanten, kontrollieren mittels der Lieferlisten die eingegangene Ware und lagern diese fachgerecht. Am Computer erfassen sie den Warenfluss im Betrieb und werten Preis-, Kunden- sowie Artikelinformationen aus. Durch die rasche und sorgfältige Abwicklung zwischen Lager und Verkaufsgeschäft stellen sie sicher, dass genügend frische Waren zum richtigen Zeitpunkt bereitstehen.

Berufsfeld 16
Verkauf, Einkauf**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom
8.12.2004 (Stand am 1.1.2018)

Dauer

3 Jahre

Schwerpunkt

- Beratung
- Bewirtschaftung

Bildung in beruflicher Praxis

In Fleisch- und Lebensmittelgeschäften und bei Grossverteilern

Schulische Bildung

1 bis 1½ Tage an der
Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer

- Detailhandelskenntnisse
- allgemeine Branchenkunde
- lokale Landessprache
- Fremdsprache
- Wirtschaft
- Gesellschaft

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben
der beruflichen Grundlagen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Detailhandelsfachmann/-frau EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen

Anforderungen

- Interesse für Arbeiten der Fleischzubereitung
- Freude am Verkaufen, an Beratung und an Warenbewirtschaftung
- Kontaktfreude
- gute Umgangsformen
- Dienstleistungsbereitschaft
- kundenorientiertes Verhalten
- mündliche und schriftliche Sprachgewandtheit
- gute Auffassungsgabe
- Organisationsfähigkeit
- Gewandtheit im Rechnen
- Ordnungssinn
- Hygienebewusstsein
- Interesse an administrativen Arbeiten
- Freude an Computerarbeit

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez, des Schweiz. Instituts für Unternehmensschulung SIU, von Bildung Detailhandel Schweiz BDS und von KV Schweiz

Berufsprüfung (BP)

Detailhandelsspezialist/in, Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft, Einkaufsfachmann/-frau, Verkaufsfachmann/-frau, Marketingfachmann/-frau, Führungsfachmann/-frau

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Detailhandelsmanager/in, dipl. Metzgermeister/in, dipl. Einkäufer/in, dipl. Verkaufsleiter/in, dipl. Marketingleiter/in

Höhere Fachschule

Dipl. Betriebswirtschafter/in HF, dipl. Marketingmanager/in HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

Berufsverhältnisse

Detailhandelsfachleute Fleischwirtschaft arbeiten in Fleisch- und Lebensmittelgeschäfteten, in Traiteurabteilungen von Delikatessengeschäften sowie bei Grossverteilern. Die Arbeitszeit richtet sich nach den Öffnungszeiten ihres Betriebes. Nach Abschluss der beruflichen Grundbildung ist ein Branchenwechsel möglich. Für Detailhandelsfachleute bestehen vielfältige Laufbahn- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Detailhandel und im kaufmännischen Bereich.

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Sihlquai 255

Postfach 1977

8031 Zürich

Telefon: + 41 44 250 70 60

www.sff.ch

Bildung Detailhandel Schweiz BDS

3001 Bern

Telefon: +41 31 328 40 40

www.bds-fcs.ch

Allgemeine Informationen:

www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:

www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Nahrungs- un... 16 / 0.613.45.11

Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Bäckerei/Kon... 16 / 0.613.45.10

Fleischfachmann/-frau EFZ 2 / 0.210.20.0