

Darf's auch ein
bisschen mehr sein?...



Ausbildungsbroschüre



Fleischer/in

Allgemeines zur Ausbildung:

Fleischer ist ein Beruf mit langer Tradition und zählt zu den ältesten Handwerksberufen in Europa. Während früher das Schlachten im Mittelpunkt der Tätigkeit stand, ist es heute das Veredeln des Fleisches. Zu dem Aufgabenfeld des Fleischers gehören zahlreiche Tätigkeiten, wie z.Bsp.:

- Herstellung vielfältiger Wurstwaren, insbesondere Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Zerlegen von Schlachtierkörpern
- Herrichten von Teilstücken zur weiteren Verarbeitung und für den Verkauf
- Herstellung von Roh- und Kochpökelfleisch
- Herstellung von küchenfertigen und garfertigen Erzeugnissen
- Herstellung von Hackfleisch- und Hackfleischzerzeugnissen
- Anwendung von Verfahren zur Lagerung und Verpackung
- Bedienen von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Sichern der Qualität der Erzeugnisse
- Anwendung von Vorschriften des Lebensmittel- und des Hygienerechts sowie des Arbeits- und des Gesundheitsschutzes
- Berücksichtigung ökonomischer und umweltbezogener Aspekte sowie Gesichtspunkte des Verbraucherschutzes
- Präsentieren der Produkte



Fakten zur Ausbildung:

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Der Berufsschulunterricht findet an der BBS I in Uelzen statt.

Wir bilden in den Fachqualifikationen „Herstellen von besonderen Fleisch- und Wurstwaren“ und „Herstellen von Gerichten“ aus.

Mindestanforderung:

- guter Hauptschulabschluss

Persönliche Stärken:

- Lernbereitschaft
- Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit
- Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (Fleischerei)

Allgemeines zur Ausbildung:

Der Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk hat einen vielseitigen Arbeitsalltag mit viel Kundenumgang. Zu den Tätigkeiten des Fachverkäufers im Lebensmittelhandwerk gehören unter anderem:

- Das Bedienen der Kunden, Aufnehmen von Bestellungen, Kassieren, Erstellen von Rechnungen und Lieferscheinen und das Führen von Warenbestandslisten.
- Fachgerechte Beratung der Kunden über die Produkte sowie über gesunde Ernährung, Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten
- Fleisch bearbeiten und zubereiten
- Lebensmittel aus Fleisch herstellen
- Fleisch, Fleischerzeugnisse und andere Lebensmittel zu dekorieren, zu präsentieren und zu verkaufen
- Fleisch zu portionieren, verkaufsgerecht herzurichten und küchenmäßig vorzubereiten

Für die Ausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk sollte man auf jeden Fall gerne mit Menschen zu tun haben. Höflichkeit und Teamfähigkeit gehören zu den wichtigen Eigenschaften, ebenso wie Sinn für Hygiene und Sauberkeit.



Fakten zur Ausbildung:

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Der Berufsschulunterricht findet an der BBS I in Uelzen statt.

Mindestanforderung:

- Realschulabschluss

Persönliche Stärken:

- Lernbereitschaft
- Zuverlässigkeit
- gute Kommunikations- und Teamfähigkeit
- freundliches Auftreten

Kaufmann/frau im Groß- und Außenhandel

(Fachrichtung Großhandel)

Allgemeines zur Ausbildung:

Die Tätigkeiten im Arbeitsalltag sehen sehr vielfältig aus. Unter anderem gehören folgende Bereiche zum Berufsbild:

- Handel mit Waren und Dienstleistungen
- Preiskalkulation
- Einhaltung von Qualitätsstandards
- Beobachtung des aktuellen Marktes, Kennen der Bezugsquellen und Adressen für die besten Warenangebote
- Planen und Durchführen von Verkaufsgesprächen, sowie Umgang mit Kunden, z.Bsp. Informationsgespräche, Einkaufsberatung, Annahme von Reklamationen
- Erarbeiten von Marketingstrategien
- Umgang mit statistischen Werten, Durchführung von Erfolgskontrollen
- Logistische und lagertechnische Kenntnisse

Die Verantwortung des Kaufmanns im Groß- und Außenhandel ist besonders hoch, da von seiner Koordination maßgeblich der Erfolg eines Geschäftsvorganges abhängt. Eigenverantwortliches Handeln und Zuverlässigkeit sind in diesem Beruf unerlässlich. Ebenso sollte man ein freundliches Auftreten und Kommunikationsfähigkeiten mitbringen, da man mit vielen Kunden verhandeln muss. Nicht unwichtig ist auch eine mathematische Begabung, da der Kaufmann im Groß- und Außenhandel mit Statistiken und Rechnungen arbeitet.



Fakten zur Ausbildung:

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Der Berufsschulunterricht findet an der BBS I in Lüneburg statt.

Mindestanforderungen:

- Abitur
- sicherer Umgang mit dem Computer
- gute Deutsch- und Rechtschreibkenntnisse

Persönliche Stärken:

- Lernbereitschaft
- Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit
- Ausdrucksfähigkeit
- Sorgfalt

Ihre Bewerbung

Ihr Bewerbungsschreiben ist Ihre Visitenkarte. Es ist das Erste, was wir von Ihnen sehen. Es sollte begeistern und einen persönlichen Eindruck hinterlassen. Teilen Sie uns nicht nur mit, für welchen Ausbildungsberuf Sie sich bewerben, sondern auch, warum es gerade dieser sein soll. Bringen Sie Ihre Faszination und Ihre persönliche Überzeugung mit ein.

Natürlich möchten wir uns auch ein möglichst genaues Bild von Ihnen machen. Wir möchten wissen, wer sich bei uns bewirbt und mit wem wir später eventuell zusammenarbeiten. Die wichtigsten Informationen zu Ihrer Person liefert uns da Ihr Lebenslauf, am besten mit Lichtbild. Gerne würden wir auch etwas über Ihre Hobbys und sonstigen Aktivitäten erfahren, denn schließlich besteht das Leben nicht nur aus Arbeit.

Zum Schluss lassen wir natürlich auch Ihre Leistungen und Qualifikationen nicht außer acht. Legen Sie uns deshalb bitte Kopien der letzten 2 Zeugnisse der allgemeinbildenden Schule mit bei. Gerne sehen wir auch Beurteilungen aus bereits geleisteten Praktika, auch wenn diese in einem anderen Berufsfeld stattfanden.

Bitte schicken Sie uns Ihre Bewerbungsmappe per Post oder fassen Sie Ihre Unterlagen in einem PDF-Dokument zusammen und bewerben Sie sich per E-Mail.



Bewerbungsanschrift:

Erich Rothe GmbH
Aneka Leuenberg
Lüner Rennbahn 6
21339 Lüneburg

Ansprechpartner:

Personalbuchhaltung: Bettina Clauß
Ausbildung: Aneka Leuenberg

E-Mail: ausbildung@rothe-gmbh.de