

JobSystems GmbH
Arnold-Janssen-Straße 13
53757 Sankt Augustin

+49 (2241) 256 76 0
+49 (2241) 256 76 29
@ info@JobSystems.de



■ Ort: _____

■ Beginn: _____



**FORTBILDUNG ZUR FACHKRAFT FÜR DEN
VERKAUF VON FLEISCH-, WURST- UND KÄSEWAREN**



Fachkraft für den Verkauf von Fleisch-, Wurst- und Käsewaren

Ihr Nutzen

Fachkräfte für den Verkauf von Fleisch-, Wurst- und Käsewaren sind gesuchte Mitarbeiter im Lebensmittel-einzelhandel (LEH). Um dem Bedarf an qualifiziertem Fachpersonal gerecht zu werden, bietet die JobSystems GmbH Ihnen diese Fortbildung an. Mit den neu erworbenen Kenntnissen sind Sie ein „Profi am Produkt“ und können sicher im Kundengespräch auftreten.

Lehrinhalte

Wir bereiten Sie in der Fortbildung zielgerichtet auf Ihre neuen Aufgaben vor. Die Fortbildung besteht aus drei theoretischen Modulen und einem Praktikum im Lebensmittel-einzelhandel. Im Praktikum erleben Sie den Berufsalltag und setzen die erworbenen Kenntnisse in die Praxis um.

Auszug aus den Inhalten:

■ Modul 1:

Kundenorientiertes Handeln Verkauf - Markt - Kunden

- Markt
- Warenverkaufskunde
- Warenpräsentation und Verkaufsraumgestaltung
- Beratungs- und Verkaufsgespräch
- Reklamationsmanagement
- Ernährungslehre
- Ernährungsbedingte Krankheiten
- Werbung und verkaufsfördernde Maßnahmen

„Einen Vorsprung im Leben hat, wer da anpackt, wo die anderen erst einmal reden.“

(Kennedy, John Fitzgerald J.F.)

■ Modul 2:

Arbeitsorganisation

- Unternehmensphilosophie
- Warenwirtschaft
- Grundlagen EDV
- Kassentraining
- Wareneinkauf
- Einkaufsabwicklung
- Lagerung und Logistik
- Arbeitsorganisation, Arbeitsrecht
Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit
- Grundsätze der HACCP Verordnung
- Vermeidungsstrategien von
Inventurdifferenzen

■ Modul 3:

Warenkunde: Fleisch, Wurst- und Käsewaren

- Unterscheidung von Fleischarten
- Herstellungsverfahren von Fleischereiwaren
- Beurteilen von Fleisch
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
- Informieren über Fleischereiprodukte
- Unterweisung in der Hackfleischverordnung
- Grundlagen der Käseherstellung
- Kennenlernen und Unterscheidung von Käsesorten;
Käsespezialitäten
- Deklarationsvorschriften
- Grundlagen der Käsepflege und -lagerung
- Ware herrichten, präsentieren und verkaufen
- Lebensmittel-Hygierecht
- Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten
- Maschinen und Anlagen im Verkaufsbereich
- Lagerung von Waren in Kühlanlagen und Kühlgeräten



Organisatorische Hinweise

Lehrgangsdauer

4 Monate Theorie und
1 Monat Praktikum

Unterrichtszeiten

Montag-Freitag:
08:30-15:30 Uhr

Unsere Lehrkräfte

Unsere Lehrkräfte verfügen über langjährige Erfahrungen in der Aus- und Weiterbildung in ihrem jeweiligen Fachbereich. Mit hoher Kompetenz verstehen sie es, Fachwissen gut verständlich und praxisnah zu vermitteln.

Abschluss

Zum Abschluss der Fortbildung erhalten Sie ein Zertifikat von der JobSystems GmbH.

Wir beraten Sie gerne

Sprechen Sie mit uns über Ihre Möglichkeiten.
Rufen Sie uns an!
JobSystems GmbH
Arnold-Janssen-Straße 13
53757 Sankt Augustin

Tel.: 0800 / 2567600 (gebührenfrei)
Fax: 02241/256 76 29
info@JobSystems.de
www.JobSystems.de



Förderung

Die Maßnahmen sind durch die CERTQUA als fachkundige Stelle nach AZWV anerkannt und zugelassen. Bei Vorliegen der persönlichen Voraussetzungen besteht die Möglichkeit der Förderung und hundertprozentigen Kostenübernahme durch die Agentur für Arbeit (SGB III) oder Arge (SGB II), die Rentenversicherungsträger oder nach dem Soldatenversorgungsgesetz (BfD).