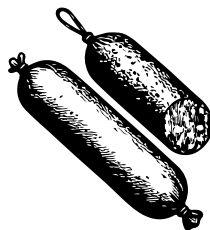


FLEISCHFACHASSISTENT/IN EBA

Fachrichtung Vorbereitung und Verkauf



FÜR GENUSS, BERATUNG UND GUTEN GESCHMACK

In der Fachrichtung Vorbereitung und Verkauf dreht sich alles um die Präsentation und den Genuss. Du richtest Fleischplatten und pfannenfertige Gerichte an, stellst Feinkostprodukte her und sorgst dafür, dass alles frisch und ansprechend aussieht. Du verpackst und beschriftest die Produkte, füllst die Verkaufstheke auf und lernst, Kunden kompetent zu beraten. Mit deinem Sinn für Sauberkeit, Genauigkeit und Freundlichkeit machst du jeden Einkauf zu einem positiven Erlebnis – Tag für Tag.



AUSBILDUNG:

Die Ausbildung als Fleischfachassistent/-in EBA dauert zwei Jahre. Du lernst, Fleischprodukte vorzubereiten und Kundschaft zu beraten. Die EBA-Lehre vermittelt grundlegende praktische Fähigkeiten und bereitet dich darauf vor, Arbeiten fachgerecht auszuführen.

VORAUSSETZUNGEN:

- Freude an Lebensmitteln, insbesondere Fleisch
- Interesse an Beratung und Verkauf
- Gepflegtes, freundliches Auftreten
- Spass am Kundenkontakt
- Sinn für Hygiene und Ordnung
- Handwerkliches Geschick
- Teamfähigkeit

TÄTIGKEITEN:

- Fleischplatten und Gerichte anrichten
- Feinkostprodukte veredeln und verpacken
- Verkaufstheke auffüllen und dekorieren
- Kundschaft beraten und bedienen
- Zubereitungstipps geben
- Bestellungen vorbereiten

VERKÜRZTE AUSBILDUNG:

Nach deinem EBA-Abschluss in Vorbereitung und Verkauf kannst du die EFZ-Ausbildung in der Fachrichtung deiner Wahl verkürzt absolvieren.



QR-CODE SCANNEN UND
PASSENDE LEHRSTELLE IN
DEINER REGION FINDEN.