

## **Für welchen Schulsprenzel ist die bsnu zuständig?**

Alle Fachverkäufer/-innen, deren Ausbildungsbetrieb in den folgenden Gebieten liegt, besuchen die bsnu:

- Landkreis Neu-Ulm
  - Landkreis Günzburg \*
  - Stadtkreis Ulm
  - Alb-Donau-Kreis \*\*
- \* ohne Raum Thannhausen
- \*\* Altheim, Blaubeuren, Griesingen, Grundsheim, Hausen, Heroldstadt, Laichingen, Lauterach, Oberdisingen, Öpfingen, Rechtenstein, Schelklingen, Unterwachingen, Westerheim, Dietenheim, Hüttisheim

## **Welche Unterlagen benötigen Sie zur Anmeldung?**

- Halbjahreszeugnis oder Abschluss- oder Abgangszeugnisse (als beglaubigte Kopien) der zuletzt besuchten Schule
- Lehrvertrag
- Passbild

## **Welche Kosten fallen an?**

- Materialgeld 10.- € für Papier und Kopien
- Arbeitsmittel für den Praxisunterricht und Prüfungen werden gestellt

Über mögliche Zuschüsse zu Fahrgeld informiert Sie unser Schulsekretariat.

## **Beratung und Anmeldung:**

Staatliche Berufsschule Neu-Ulm  
Ringstraße 1, 89231 Neu-Ulm, Tel. 0731/98584-0

Unser Schulsekretariat ist täglich geöffnet  
Mo.-Do. von 7:30 – 16:30 Uhr, Fr. 7:30 - 14:00 Uhr

Weitere Informationen über unsere Homepage  
[www.bsnu.de](http://www.bsnu.de)

**Staatliche Berufsschule Neu-Ulm**  
Staatliche Berufsfachschule für Kinderpflege  
Staatliche Berufsfachschule für Sozialpflege



# ***Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk - Schwerpunkt Fleischerei***



bsnu  
bsnu

VEILSEITIGKEIT

WERTSCHÄTZUNG

ZUKUNFTSFÄHIGKEIT

VERTRAUEN

ENTWICKLUNGS-  
BEGLEITUNG

Ringstr. 1  
89231 Neu-Ulm  
0731 98584-0

[www.bsnu.de](http://www.bsnu.de)



### **Wie lange dauert die Ausbildung?**

- Ausbildungsdauer 3 Jahre
- Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt (4 Tage Betrieb, 1 Tag Berufsschule)

### **Ausbildungsinhalte**

- Die Ausbildung erfolgt in Lernfeldern
- Überbetriebliche Ausbildung jeweils 1 Woche im 2. und 3. Lehrjahr in Augsburg

### **Welche Aufgaben erwarten Sie im Betrieb?**

Fachverkäufer und Fachverkäuferinnen im Fleischerhandwerk bedienen und beraten Kunden in Fleischereien sowie in Geschäften des Lebensmittelhandwerks. Sie sind in Verkaufs- und Produktionsräumen tätig.

### **Welche Aufstiegsmöglichkeiten haben Sie?**

- Verkaufsleiter(in)
- Filialleiter(in)
- Betriebswirt des Handwerks



### **Wenn Sie sich für diesen Beruf entscheiden, sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:**

- handwerkliche Fertigkeiten
- rechnerische Grundkenntnisse (Längen, Flächen, Prozent)
- Teamfähigkeit
- Freude mit Lebensmittel hygienisch zu arbeiten

### **Was wird unterrichtet?**

- Gewinnung von Fleisch
- Veredelung von Fleisch
- Beratung und Service
- Speisenherstellung u. Servicetätigkeiten
- Marketing und Verkauf

Zusätzlich werden in allen Ausbildungsjahren Religion, Deutsch und Sozialkunde unterrichtet.

### **Was können Sie an der bsnu erreichen?**

- Den Berufsabschluss als Fachverkäufer/in im Fleischerhandwerk nach 3 Jahren
- Bei einem Notendurchschnitt von 3,00 im Berufsabschluss und dem Nachweis von 5 Jahren Englischunterricht mit der letzten Note „ausreichend“ wird der **Mittlere Bildungsabschluss** verliehen.