

Berufsbild EINZELHANDEL

Schwerpunkt Feinkostfachverkauf

BERUFSPROFIL

- a) Bedarf für die Warenbeschaffung und Durchführung der Warenbestellungen in der betriebsüblichen Kommunikationsform ermitteln,
- b) Wareneingänge unter Berücksichtigung der Qualität, der Haltbarkeit, der Frische und des Aussehens der Feinkostwaren (Brot und Backwaren, Käse, Wurst und Fleisch- sowie spezielle Feinkostwaren) kontrollieren
- c) Fleishteile und Nebenprodukte nach ihrer Art und Qualität und nach ihrer Verwendungsmöglichkeit und ihrer Verarbeitungsmöglichkeit beurteilen,
- d) Feinkostsortiment produktgerecht kühlen, fachgerecht lagern sowie pflegen,
- e) das betriebliche Feinkostsortiment vorbereiten, bereitstellen und verkaufsgerecht präsentieren,
- f) Kunden bei der Auswahl, über die Zusammenstellung und Zubereitung, über das Servieren und über den Verzehr von Fleisch, Fleischwaren und Wurstwaren beraten,
- g) Verkaufsgespräche führen und Serviceleistungen anbieten,
- h) Bestellungen und Kundenaufträge entgegennehmen und abwickeln inklusive Rechnungslegung und Zahlungsverkehr,
- i) Garnierungsarbeiten und Herstellen von kalten und warmen Imbissartikeln,
- j) Kundenreklamationen behandeln,
- k) bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene mitwirken.

AUSBILDUNGSBEREICHE

1. Der Lehrbetrieb

- 1.1. Kenntnis über den Lehrbetriebes
- 1.2. Einrichtungen, Arbeitssicherheit und Unfallverhütung
- 1.3. Ausbildung im dualen System
- 1.4. Organisation und Warenwirtschaft

2. Warenbeschaffung und Lagerung:

- 2.1. Einkaufsplanung
- 2.2. Einkaufsabwicklung
- 2.3. Warenannahme und Warenübernahme
- 2.4. Warenlagerung

3. Verkauf:

- 3.1. Verkaufsvorbereitung
- 3.2. Warensortiment
- 3.3. Verkaufsförderung und Werbung
- 3.4. Kundenberatung und Warenverkauf
- 3.5. Verkaufsabrechnung

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1. Der Lehrbetrieb			
1.1	Kenntnis über den Lehrbetrieb		
1.1.1	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes		
1.1.2	Kenntnis der Ziele und der Marktposition des Lehrbetriebes sowie der Standorteinflüsse	-	-
1.2	Einrichtungen, Arbeitssicherheit und Unfallverhütung		
1.2.1	Funktionsgerechte Verwendung der betrieblichen Einrichtungen und Geräte des Verkaufes		
1.2.2	Kenntnis der Gesundheits-, Unfall- und Umweltgefahren sowie der einschlägigen Schutz- und Sicherheitsvorschriften		
1.2.3	Kenntnis der behördlichen Aufsichtsorgane, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen sowie der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		
1.3	Ausbildung im dualen System		
1.3.1	Kenntnis der Lehrvertragspartner und der Verpflichtungen aus dem Lehrvertrag (§9 und §10 Berufsausbildungsgesetz)		
1.3.2	Kenntnis des Inhalts und der Ziele der Ausbildung sowie einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten		
1.4	Organisation und Warenwirtschaft		
1.4.1	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus sowie der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche		
1.4.2	Kenntnis der betrieblichen technischen Hilfsmittel und Durchführung einfacher im Betrieb vorhandener EDV-Anwendungen		
1.4.3	-	Kenntnis der betrieblichen Arbeitsabläufe, der betrieblichen Warenbewegung und der sich daraus ergebenden Belege	-
1.4.4	-	-	Kenntnis der betrieblichen Kosten, ihrer Zusammensetzung und ihrer Auswirkungen auf die Rentabilität und die Preisgestaltung
1.4.5	Kenntnis der Formen der betrieblichen Kommunikation		
1.4.6	Grundkenntnisse einer rechnergestützten Erfassung der betrieblichen Warenbewegung		
1.4.7	Grundkenntnisse der Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Warenbewegung		
1.4.8	Grundkenntnisse über die für betriebsbezogene Aufgaben und Funktionen des Rechnungswesens notwendigen Unterlagen		
2. Warenbeschaffung und Lagerung			
2.1	Einkaufsplanung		
2.1.1	-	-	Mitwirken bei der Ermittlung des Bedarfes unter Verwendung betriebsüblicher Aufzeichnungen und Kommunikationsmittel

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
2.1.2	-	Kenntnis über Bestellmengen und Bestellzeitpunkte unter Beachtung der Einkaufsgewohnheiten der Kunden	-
2.1.3	-	Kenntnis der Bezugsquellen und Einkaufsmöglichkeiten	-
2.1.4	-	Kenntnis der für den Betrieb relevanten Bedingungen und Regelungen des Warenbezuges	-
2.1.5	Mitwirken bei der Einkaufsplanung unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Erfordernisse sowie für Feinkostprodukte spezifischer Vorlaufzeiten		
2.2	Einkaufsabwicklung		
2.2.1	-	Bestellungen in der betriebsüblichen Kommunikationsform unter Berücksichtigung von Menge, Preis und Qualität	
2.2.2	-	-	Überwachung der Liefertermine und Maßnahmen bei Lieferverzug
2.3	Warenannahme und Warenübernahme		
2.3.1	Kontrolle der Wareneingänge		-
2.3.2	-	Feststellen von Mängeln und Ergreifen von Maßnahmen unter Einschluss anfallender schriftlicher Arbeiten	
2.3.3	-	Bearbeitung der Lieferpapiere	
2.3.4	Kontrolle der Wareneingänge unter Berücksichtigung der Qualität insbesondere der Haltbarkeit, der Frische und des Aussehens der Feinkostprodukte (Brot und Backwaren, Käse, Wurst und Fleisch- sowie spezielle Feinkostwaren)		
2.4	Warenlagerung		
2.4.1	Grundkenntnisse über wesentliche Lagerungsvorschriften für Waren		
2.4.2	-	Kenntnisse der Organisation und der Arbeitsabläufe im Lager	
2.4.3	Produktgerechte Lagerung unter Beachtung von Ordnung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit		
2.4.4	-	Kenntnis der Bedeutung und Mitarbeit bei der Inventur	
2.4.5	Kenntnis des fachgerechten Lagerns von Feinkostprodukten		-
2.4.6	-	Lagern der Feinkostprodukte	
2.4.7	-	Beurteilen von Feinkostprodukten nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit	
3. Verkauf			
3.1	Verkaufsvorbereitung		
3.1.1	Vorarbeiten für den Verkauf		
3.1.2	-	Kenntnis der Preisauszeichnungsvorschriften, Durchführung der Preisauszeichnung	
3.1.3	-	Feststellen des Bestandes und Bestandsübersicht	
3.1.4	-	Fachgerechte Warenplatzierung	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
3.1.5		Kenntnis über und Mitwirkung bei der fachgerechten gesetzes- und betriebsgerechten Abfallentsorgung	
3.1.6	Auspacken, Sortieren, Auszeichnen und fachgerechtes, kundenorientiertes Präsentieren von Feinkostprodukten		
3.1.7	-	Fachgerechte Warenplatzierung unter Berücksichtigung von Qualität insbesondere der Frische, der Haltbarkeit und des Aussehens	
3.1.8	-	Laden- und küchenfertiges Herrichten von Feinkostprodukten	
3.1.9	Aufschneiden von Wurstwaren, einfache Garnierungsarbeiten, Grundzüge des Plattenlegens	-	-
3.1.10	-	Arrangieren, Garnieren und Präsentieren von Aufschnittplatten, Herstellen von kalten und warmen Imbissartikel	
3.2	Warensortiment		
3.2.1	Allgemeine Warenkunde (fachliche Zusammensetzung, Breite, Tiefe und Herkunft, Eigenschaften, Beschaffenheit, Form, Ausführung, Sorten, Größen sowie Verwendungsmöglichkeiten und Umweltverträglichkeit)		
3.2.2	Kenntnis der handelsüblichen und branchenüblichen Warenbezeichnungen und Fachausdrücke		
3.2.3	Kenntnis grundlegender für den Betrieb relevanter Vorschriften und Maßnahmen betreffend den Umweltschutz		
3.2.4	Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen		
3.2.5	Kenntnis der einzelnen Vieharten, deren Fleischteile, deren Bezeichnung und Verwendung		
3.2.6	Kenntnis der küchenmäßigen Verwendbarkeit und Zubereitung von Feinkostprodukten	-	
3.2.7	Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene		
3.3	Verkaufsförderung und Werbung		
3.3.1	Gestalten einer verkaufsgerechten Warenpräsentation		
3.3.2	Einfache Dekorationsarbeiten (wie Innendekorationen oder Schaufensterdekoration)		
3.3.3	-	Kenntnis der Ziele, der Umsetzung und Wirkungsweisen von Werbung und Dekoration	
3.3.4	-	Mitwirkung bei Organisation und Durchführung von betriebspezifischen verkaufsfördernden Maßnahmen	
3.3.5	-	Mitwirken bei Dekoration, Thekengestaltung	
3.4	Kundenberatung und Warenverkauf		
3.4.1	Kenntnis des betriebsinternen Erscheinungsbildes	-	
3.4.2	Kenntnis des kundengerechten Verhaltens und der kundengerechten Kommunikation		
3.4.3	Kenntnis des Kundenkreises mit seinen Einkaufsgewohnheiten und seinem Kundenverhalten	-	
3.4.4	Kenntnis des Ablaufes und der Gestaltung des Verkaufsgespräches		
3.4.5	Führen von Verkaufsgesprächen, Bedarf und Wünsche der Kunden ermitteln, Verkaufsargumente ableiten, Fragen und Einwände der Kunden berücksichtigen		

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
3.4.6	Kenntnis und Anwendung von verkaufsorientierter Gesprächsführung		
3.4.7	Bedarfs- und wunschgemäße Warenvorlagen auf Grund der Waren- und Verkaufskennnisse		
3.4.8	-	Information und Beratung der Kunden über Wareneigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Warenpflege, Warenqualität, Qualitäts- und Preisunterschiede	
3.4.9	Anbieten von Ergänzungs- und Ersatzartikeln und Serviceleistungen, fachgerechtes Verpacken und Ausfolgen der Waren		
3.4.10	-	Kenntnis der verkaufsbezogenen rechtlichen Bestimmungen	
3.4.11	-	Bearbeiten von und Verhalten bei Reklamationen beim betriebsüblichen Warenumtausch	
3.4.12	-	Kenntnis der betriebsüblichen Maßnahmen zur Vorbeugung von Ladendiebstahl und des Verhaltens bei Ladendiebstahl	
3.4.13	Beratung über die praxismgerechte Verwendung von Feinkostprodukten (Zusammenstellung, Mengenbedarf, Aufbewahrung, Zubereitung, das Servieren und den Verzehr von Feinkostprodukten)		
3.4.14	Entgegennahme und Abwicklung von Kundenbestellungen		
3.5	Verkaufsabrechnung		
3.5.1	-	Kenntnis der angewandten Kassensysteme und der mit dem Geldverkehr verbundenen Sicherheitsmaßnahmen, Bedienen der Kasse	
3.5.2	-	-	Abwickeln von Barzahlung, unbarer Zahlung und von Zahlungen in Fremdwährung
3.5.3	-	-	Grundkenntnisse der einschlägigen Steuern und Abgaben
3.5.4	-	Kassenzettel und Rechnungen ausfertigen, inkl. Ausrechnen und Ausweisen der Umsatzsteuer	
3.5.5	Erstellen von Kassenberichten		
3.5.6	-	-	Grundkenntnisse des betrieblichen Zahlungsverkehrs mit Dienstleistern und Lieferanten

Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist - unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben - auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.