



Anlage zum Zeugnis für den Bildungsgang
„Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk/Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (Fleischerei)“

Zuordnung der Fächer zu den Lernfeldern und Ausbildungsjahren

Betriebsorganisation und Verkaufsförderung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 1.1: Einführen eines neuen Mitarbeiters / einer neuen Mitarbeiterin
- 2. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 2.4: Produkte verkaufsfördernd präsentieren
- 3. Ausbildungsjahr** Lernfeld 3.5: Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern

Produktzusammensetzung und -herstellung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 1.2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm
Lernfeld 1.3: Herstellen von Hackfleisch
Lernfeld 1.4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
- 2. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 2.3: Speisen herstellen und anrichten
- 3. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 3.3: Gerichte herstellen und anrichten

Beratung und Verkauf

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 1.5: Informieren über Fleischereiprodukte
- 2. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 2.1: Verkauf aktiv gestalten
Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen
- 3. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 3.1: Besondere Verkaufssituationen gestalten
Lernfeld 3.2: Waren Waren herrichten, präsentieren und verkaufen
Lernfeld 3.4: Gerichte und Getränke präsentieren und servieren