


AUSBILDUNG · FACHWISSEN AN DER FRISCHETHEKE

Fleischereifachverkäufer/in

Welches Stück ist das richtige für den Sonntagsbraten? Als Fleischereifachverkäufer/in weißt du die Antwort. In der Ausbildung zum/zur Fleischereifachverkäufer/in lernst du alles über Fleisch, Wurst und Feinkost. Offiziell heißt der Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei. Du berätst Kund/innen zu Herkunft, Qualität und Zubereitung. Du schneidest Fleisch und Wurst nach Wunsch, bereitest Spieße und Salate zu und stellst Platten zusammen. Dabei achtest du streng auf Hygiene und Kühlung. Dafür brauchst du Freude am Kontakt mit Menschen und keine Scheu vor rohem Fleisch. Hier erfährst du, was du als Fleischereifachverkäufer/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


dual, Handel

Ausbildung


800 € bis 1.200 €

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	<div><div></div></div>	36 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	<div><div></div></div>	18 %
Abitur / Fachabitur	<div><div></div></div>	8 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 2006 heißt er so wie heute.

ab 1949 bis 1985

Gewerbegehilfe/in im Fleischerhandwerk

1985 bis 2006

Fachverkäufer/in im
Nahrungsmittelhandwerk

seit 2006

Fleischereifachverkäufer/in

Im Alltag sagt man auch: Metzgereifachverkäufer/in, Metzgereiverkäufer/in, Fleischereiverkäufer/in

Berufsamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht ein/e Fleischereifachverkäufer/in?

Du hast viel Kontakt mit Kund/innen, arbeitest mit frischen Produkten und hältst strenge Hygieneregeln ein. Du bist Verkäufer/in, Berater/in und Präsentationstalent in einer Person. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Verkaufen und beraten

Du berätst zu Fleisch- und Wurstsorten, Spezialitäten und Feinkost. Du erklärst Herkunft, Zubereitung, Allergene und Haltbarkeit. Du nimmst Bestellungen für Fleischplatten, Grillpakete oder den Partyservice an.

Kassieren

Du kassierst bar oder mit Karte und rechnest die Einnahmen ab.

Kleine Speisen zubereiten

Du machst Spieße, gefüllte Braten, Salate und andere Feinkost.

Waren annehmen

Du prüfst Lieferungen und lagerst sie richtig in Kühlräumen oder Kühltheken.

Ware präsentieren

Du richtest die Frischetheke appetitlich her und achtest auf Temperatur, Licht und Beschriftung.

Zuschneiden und portionieren

Mit Messern, Aufschnittmaschine und Fleischwolf bereitest du Fleisch und Wurst nach Kundenwunsch vor und verpackst sie hygienisch.

Qualität und Hygiene

Du prüfst Frische und Temperatur, hältst dich an die Hygieneregeln nach HACCP und reinigst Messer, Geräte und Theke.

Preise auszeichnen

Du sorgst dafür, dass alle Preise gut lesbar sind.

Wo arbeitest du als Fleischereifachverkäufer/in?

Du arbeitest vor allem in Fleischereien und Metzgereien. Auch die Fleisch- und Wurstabteilungen großer Supermärkte und Feinkostgeschäfte brauchen dich.

Deine Kundschaft legt Wert auf Qualität und gute Beratung. Viele kaufen früh am Morgen oder am Wochenende ein. Deshalb arbeitest du oft genau zu diesen Zeiten.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Fleischereifachverkäufer/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Du lernst meist in einer Metzgerei, einer Fleischerei oder in der Fleischabteilung eines Supermarkts. Dort lernst du Verkauf, Beratung und Warenpräsentation. In der Berufsschule geht es um Fleischkunde, Wurst- und Feinkostkunde, Ernährungslehre, Lebensmittelrecht, Hygiene, Verkauf, Warenwirtschaft und Preiskalkulation.

Das lernst du unter anderem:

Produktkunde

Fleisch, Wurst, Geflügel und Fisch, ihre Herkunft und Verwendung, dazu Feinkost und Salate

Warenpräsentation

Theken und Schaufenster gestalten und die Kühlkette einhalten

Kasse und Abrechnung

Kassensysteme bedienen und abrechnen

Verkauf und Beratung

Kundengespräche führen und mit Reklamationen umgehen

Hygiene nach HACCP

sicherer Umgang mit rohem Fleisch

Lager und Bestand

Produkte richtig lagern und Verfallsdaten kontrollieren

Zuschnitt

sicherer Umgang mit Messern und
Aufschnittmaschinen

Arbeitssicherheit

Unfälle im Verkaufsraum und in der Verarbeitung
vermeiden

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fleischereifachverkäufer/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen guten Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen und Lebensmitteln
- ein freundliches, gepflegtes Auftreten
- ein Gespür für Sauberkeit und Hygiene
- schnelle Auffassungsgabe und Organisationsgeschick
- Rechenkenntnisse für Kasse und Abrechnung
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- körperliche Belastbarkeit für Stehen und Heben
- keine Berührungsängste mit Fleisch und Blut

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	800 € bis 1.200 €
2. Ausbildungsjahr	900 € bis 1.300 €
3. Ausbildungsjahr	1.000 € bis 1.400 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Fleischereifachverkäufer/in zu dir?

Du kennst dich gern mit guten Lebensmitteln aus und redest gern mit Menschen? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Echtes Fachwissen

Du lernst alles über Fleischsorten, Herkunft und Verarbeitung und hilfst Kund/innen bei der Auswahl.

Handwerk und Kreativität

Du schneidest zu, stellst einfache Produkte her und gestaltest die Theke.

Kontakt mit Menschen

Du sorgst für ein gutes Einkaufserlebnis und baust Stammkundschaft auf.

Viele Einsatzorte

Metzgerei, Supermarkt oder Gastronomie. Dein Wissen ist im ganzen Lebensmittelhandel gefragt.



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fleischereifachverkäufer/in?

Was du als Fleischereifachverkäufer/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer beim Grillabend Spieße steckt, beim Vereinsfest am Verkaufsstand steht oder im Nebenjob an der Kasse freundlich bleibt, zeigt Metzgereien genau das, was sie suchen: Hygienegefühl, Auftreten und Zuverlässigkeit. Ein Teamsport zeigt dazu, dass du im Laden mitziehst, wenn samstags viel los ist. Wenn dich das Herstellen von Wurst und Fleischwaren reizt, schau dir **Fleischer/in** an. Wenn du breiter verkaufen willst, passt **Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ beim Grillen Spieße und Salate vorbereitest
Sorgfalt
- ✓ beim Vereinsfest am Verkaufsstand hilfst
Kundenorientierung
- ✓ im Nebenjob kassierst und Wechselgeld rausgibst
Zahlengefühl
- ✓ Handball oder Basketball in einer Mannschaft spielt
Teamgeist
- ✓ für Partys große Platten schön anrichtest
Kreativität

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Frisches Fleisch, Wurst und gute Beratung sind vielen Menschen wichtig. Gefragt sind vor allem Fachkräfte, die sich mit regionalen Produkten und Spezialitäten auskennen. Hier kannst du arbeiten:

- in Metzgereien und Fleischereien
- in Fleisch- und Wurstabteilungen von Supermärkten und Kaufhäusern
- in Feinkostgeschäften
- im Catering und Partyservice
- in der Gastronomie
- auf Wochenmärkten oder in Verkaufswagen
- selbstständig: mit einem eigenen Fachgeschäft oder Stand

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Fleischer/in und Metzgermeister/in

Du kannst eine Ausbildung als Fleischer/in anschließen und später den Meistertitel machen.

Geprüfte/r Handelsfachwirt/in

für leitende Aufgaben im Handel

Ausbilder/in

Du gibst dein Wissen an den Nachwuchs weiter.

Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk

für die Leitung einer Filiale oder Abteilung

Spezialisierung

zum Beispiel als Grillberater/in, Fleischsommelier/e oder für internationale Fleischwaren

Studium

Mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Lebensmittelwissenschaften, BWL mit Schwerpunkt Handel oder Ökotrophologie

KURZ GESAGT

Fazit: Fachwissen, das man schmeckt

Als Fleischereifachverkäufer/in verbindest du Beratung, Handwerk und Freude an guten Lebensmitteln. Du sorgst dafür, dass Kund/innen genau das bekommen, was sie suchen. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du eine Filiale leiten, dich spezialisieren oder selbstständig werden.

Lust auf die Frischetheke? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe. Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Handel.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de