Kompetenz zum Fleischverkauf

Kompetenz im Fleischverkauf: Praxiswissen zu Beratung, Warenpräsentation, Hygiene und Verkauf – für mehr Sicherheit im Fleischfachhandel.

Das bieten wir Ihnen

- Praxisorientiertes Arbeiten: Teilnehmer arbeiten aktiv mit
- Fachexpertise auf höchstem Niveau – Bundesleistungszentrum der Fleischer
- Mehr Sicherheit in der Kundenberatung und im Verkaufsgespräch
- Direkter Nutzen für den Arbeitsalltag in Metzgerei, Verkauf und Beratung
- Impulse für eine attraktive Thekenpräsentation

Ansprechpartner/in
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main
069 97172-818
service@hwk-rhein-main.de

Kurzinfo

Fleisch erfolgreich zu verkaufen, bedeutet mehr als nur Ware über die Theke zu reichen: Kundinnen und Kunden erwarten heute fachkundige Beratung, sichere Empfehlungen und eine ansprechende Präsentation.

Mit dem Kurs **„Kompetenz zum Fleischverkauf“** stärken Sie gezielt Ihr Wissen rund um Fleischteile, Zuschnitte, Reifung, Lagerung, Hygiene, Garmethoden und Thekenpräsentation. In vielen Praxiseinheiten lernen Sie, Fleischspezialitäten sicher zu erklären, Abschnitte zu vermeiden, passende Empfehlungen auszusprechen und die Ware verkaufsstark zu präsentieren.

Der Kurs richtet sich an Verkäufer:innen, Quereinsteiger:innen und Metzgereien, die ihre Beratungskompetenz ausbauen, den Fleischumsatz steigern und Kundinnen und Kunden noch besser betreuen möchten.

Lehrgangsinhalt

- Fleischteile Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Innereien
- Fleischtechnologie / Reifung
- Verpacken, Verkauf, Rohstoffgerechte Lagerung
- Garmethoden
- Hygiene
- Rollbraten / Küchenfertige Erzeugnisse
- Beratung Fleisch + Fleisch Spezialitäten
- Präsentation von Fleisch
- Fleischzuschnitte und Verarbeitung
- Thekenpräsentation

Voraussetzungen

Der Kurs richtet sich an:

- Verkäufer:innen die ihr Fleischkenntnisse auffrischen möchten
- Metzgereien, die Ihren Fleischumsatz durch bessere Beratung und Service ihrer Mitarbeiter erhöhen wollen
- Quereinsteiger im Fleischerhandwerk etwas erreichen möchten
- Für Azubis zur Intensivierung vor der Abschlussprüfung

Zusatzinfo

Ab der Anmeldung einer zweiten Person erhalten Sie auf die Lehrgangsgebühr einen Rabatt von **20 % pro Person**.