

Lehrgangsinhalte

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fleischer

V/FLEI 1/01

Warenherstellung und -präsentation unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte II

- Kundenauftrag, Kundengespräch
- Auswählen von Aufschnitt-, Braten- und Schinkenstücken
- Mengenkalkulation
- Verschiedene Legetechniken
- Erstellung von Garnituren
- Präsentation

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Kittel, 2 Filzstifte (je 8 mm, schwarz und rot), 1 Messer, Berichtshefte, Schreibmaterial, Vorhängeschloss

V/FLEI 2/01

Warenherstellung und -präsentation unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte II

- Lernen am Kundenauftrag
- Kundengespräch/Kundenauftrag
- Wareneinkauf/Kalkulation
- Produktion
- Präsentation/Bewertung

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Kittel, 2 Filzstifte (8 mm, schwarz und rot), 1 Messer, Berichtshefte, Schreibmaterial, Vorhängeschloss