

## Warenkunde/Lerninhalte 1. Lehrjahr

LMSVG - Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
LM-Kontrolle
Gütesiegel
HACCP
Konservierung
Warenpflege, Verlustvermeidung
MOPRO: Sortimentsübersicht, Einteilung nach der Haltbarkeit, Trends; Milch ABC
Sortimentsbereiche - Obst: Saisonkalender Obst, Inländisches Obst, Apfel allgemein, Exoten, Zitrusfrüchte, Sonstige Südfrüchte
Produktdatenblatt allgemein, Exoten und Südfrüchte
Sortimentsübersicht: Gemüse, Salat, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Pilze, Fette und Öle
Zucker, Honig, Salz, Senf, Würzmittel allgemein, Essig
Verkaufstrainings

## Warenkunde/Lerninhalte 2. Lehrjahr

Anforderungsprofil Fachverkäufer/in
Checkliste für eine kompetente Fleischverkäuferin
Eier: Gesetzl. Grundlagen, Kennzeichnung, Kundentipps, Lagerung, HACCP
Fleisch: Handelssorten, gesetzliche Grundlagen, Bedeutung für die Ernährung
Fleisch: Schwein, Kalb, Lamm, Wild, Rind, Steakfachbezeichnungen, Geflügel, Innereien, Fleisch - Faschiertes, Grillen
Kundentipps, Erfolgreicher Fleischverkauf
Anforderungsprofil Mitarbeiter - Feinkost
Feinkostabteilung - Erfolgreicher Verkauf, Feinkostvitrine
Sicherheitsunterweisung und Einschulung Waage LBS-Shop
Wurstwaren: Einteilung, Produktdatenblätter,
Neuburger: Produktdatenblatt Wurstwaren
Fleischwaren - Produktdatenblätter
Spezialitäten
Platten-Brötchen-Projekt
Käse: allgemein, Sortimentsübersicht, Inländischer und Ausländischer Käse, Käsevitrine
Käsewerkzeug - Schneidetechnik
Getreide - Getreideprodukte
Teigwaren
Backwaren: allgemein, Sortimentsübersicht, Feinbackwaren, Brot- und Kleingebäck, Dauerbackwaren
Verkaufspraxis - Verkaufstraining- Kundentipps - Projekte