

1.1

Einführen eines neuen Mitarbeiters/ einer neuen Mitarbeiterin

Sie informieren sich über die Tätigkeitsfelder, Aufgaben und Anforderungsprofile im Handwerk und besonders in der Fleischerei.

Der erste Ausbildungstag beginnt, wie kann ein guter Start gelingen?



Informieren

- Welche Informationen möchte ich bekommen?
- Was sollte ich über die Fleischerei wissen?
- Was möchte ich über meine zukünftigen Kolleginnen und Kollegen wissen?
- Welche Aufgaben werden auf mich zukommen?

Planen

- Welche Fragen möchte ich stellen?
- Wer kann mir helfen?
- Welche Fragen stelle ich besser nicht?
- Wen frage ich was?
- Wann/in welcher Situation frage ich am besten?

Entscheiden

- Ich entscheide mich, den Ausbilder zu fragen, ob mir die Auszubildende aus dem zweiten Ausbildungsjahr die Fleischerei zeigen darf.
- Ich entscheide mich, meiner Ausbilderin Fragen zu meinen Aufgaben zu stellen.

Ausführen

- Ich spreche die Auszubildende an.
- Ich lasse mich von ihr durch die Produktions- und Verkaufsräume führen.
- Ich bitte die Ausbilderin, mir meine zukünftigen Aufgaben zu nennen und zu erklären.

Kontrollieren

- Habe ich mit meinen Fragen alles Wichtige über meinen neuen Arbeitsplatz erfahren können?
- Finde ich mich jetzt an meinem zukünftigen Arbeitsplatz zurecht?
- Weiß ich, welche Aufgaben ich zukünftig haben werde?
- Muss ich nochmals nachfragen?

Bewerten

- Habe ich mich für den richtigen Ansprechpartner entschieden?
- Sollte ich zukünftig andere Kollegen oder Kolleginnen um Informationen bitten?
- Ist der Ausbilder mit meinem Vorgehen zufrieden?
- Habe ich mich gut dargestellt?

1 Berufe in der Fleischerei beschreiben



1.1

Vanessa (17)

Als Fachverkäuferin mit den Tätigkeiten Kundenberatung, Verkauf und Veranstaltungsservice habe ich genau die richtige Arbeit für mich gefunden. Der Kundenkontakt ist mir sehr wichtig. Schon jetzt im zweiten Ausbildungsjahr darf ich Platten kreativ gestalten. Später mache ich mich vielleicht mit einem Partyservice selbstständig.

Alexander (18)

Als Fleischer habe ich meinen Traumjob und die super Lehrstelle gefunden. Wir schlachten noch selber im Betrieb und so kann ich wirklich alles von der Pike auf erlernen. Fleisch und Wurst werden immer gegessen. Das ist ein Beruf mit Zukunft.

Peter (21)

Erst war ich unsicher und habe zunächst ein Freiwilliges Soziales Jahr abgeleistet. Aber jetzt habe ich mein Ziel klar im Blick – den Betrieb meines Vaters werde ich in einigen Jahren übernehmen und bin dann mein eigener Chef.

Alina (19)

Mein Ausbildungsbetrieb ist echt klasse. Wir produzieren mit modernsten Maschinen für den Großhandel. Vor allem gefällt mir die computergestützte Wareneingangs- und -ausgangskontrolle.

▶ Für die Beantwortung der folgenden Fragen nehmen Sie bitte jeweils ein andersfarbiges Kärtchen. Schreiben Sie in Druckbuchstaben und je Kärtchen nur eine Antwort (mit nicht mehr als fünf Wörtern).

1. Welcher Grund war ausschlaggebend für die Entscheidung, eine Ausbildung zur Fleischerin/zum Fleischer bzw. zur Fachverkäuferin/zum Fachverkäufer zu beginnen?
2. Welche Tätigkeit reizt Sie am meisten an Ihrem Beruf?
3. Welchem Vorurteil sind Sie bisher in Ihrem Freundeskreis begegnet?

Auswertung:

Die farbgleichen Kärtchen werden jeweils an einer Pinnwand befestigt. Sich ähnelnde Aussagen werden nebeneinandergeheftet. Diskutieren Sie in Ihrer Klasse die Ergebnisse.