

Travail qualifié en Allemagne

Vendeur / vendeuse en produits carnés

Berufe im Verkauf von Fleischwaren

Vous conseillez et servez les clients au rayon boucherie-charcuterie et préparez les produits à la vente.

L'ESSENTIEL

Ce que vous faites au quotidien

NIVEAU DU POSTE	DIPLÔME HABITUEL	ALLEMAND	RECONNAISSANCE
Fachkraft	**Selon le niveau**	**B1 a B2**	**Non réglementé**
Formation professionnelle reconnue	formation professionnelle reconnue ou experience equivalente	varie selon l'employeur	en général non obligatoire

Vos missions

- ✓ Accueillir et conseiller les clients
- ✓ Découper et préparer les produits carnés
- ✓ Peser et emballer les commandes
- ✓ Encaisser les ventes
- ✓ Veiller au respect des règles d'hygiène

Une journée type

Scénario pédagogique, pas un témoignage.

08:00 **Prise de poste** Accueillir et conseiller les clients

10:00 **Coeur de l'activite** Découper et préparer les produits carnés

13:30 **Reprise d'apres-midi** Peser et emballer les commandes

15:30 **Suivi et controle** Encaisser les ventes

17:00 **Fin de journee** Veiller au respect des règles d'hygiène

Compétences techniques

- Techniques de découpe
- Connaissance des produits carnés
- Normes d'hygiène alimentaire
- Utilisation d'une caisse enregistreuse

Qualités personnelles

- Rigueur
- Sens du service
- Travail en equipe
- Communication claire

ACCÈS À L'EMPLOI

Quelles voies pour venir travailler ?

Voie	Pour qui (principe général)	Pour ce métier
Emploi qualifié avec diplôme ou formation reconnue	Vous avez une qualification reconnue et une offre d'un employeur allemand.	**Pertinente**
Carte bleue européenne (Blue Card)	Diplôme universitaire et salaire au-dessus d'un seuil annuel qui évolue chaque année.	**Rarement**
Carte opportunité (Chancenkarte)	Chercher un emploi sur place, avec un système de points.	**Selon profil**

Reconnaissance : en général non obligatoire
Le métier n'est pas réglementé. Un employeur juge surtout vos compétences et votre expérience, mais un diplôme reconnu ou évalué peut faciliter l'accès à certaines voies.

VOTRE PARCOURS

Du premier test au premier jour de travail en Allemagne

1	Vérifier mon éligibilité	CAMPUS ALLEMAGNE
2	Échanger avec un conseiller	CAMPUS ALLEMAGNE
3	Apprendre l'allemand jusqu'au niveau demandé	DZK
4	Constituer le dossier	CAMPUS ALLEMAGNE
5	Trouver l'employeur et signer le contrat de travail	AZUFA
6	Préparer le visa et les démarches	CAMPUS ALLEMAGNE
7	Préparer le départ et l'installation	KAGEDEV E.V.
8	Premier jour de travail en Allemagne	AZUFA

Informations indicatives : les conditions, seuils et délais peuvent changer.

Ce qui attire

- ✓ Metier recherche en Allemagne
- ✓ Evolutions possibles avec l'experience
- ✓ Formation continue disponible

Ce qui est difficile

- – Allemand professionnel necessaire
- – Diplome a faire evaluer
- – Adaptation aux methodes allemandes

À éviter si…

- – Vous n'avez pas d'experience ni de formation dans ce domaine

Évolution possible
Evolution selon experience et formation continue.

SERVICES UTILES

Nous sommes à vos côtés

Test d'éligibilité Vérifiez en quelques minutes la voie la plus réaliste pour votre profil. campus-allemagne.org/test

Cours d'allemand Préparez le niveau demandé au centre de langue DZK ou chez nos partenaires. campus-allemagne.org/cours-de-langue

Entretien avec un conseiller Faites le point sur votre dossier et vos documents. campus-allemagne.org/rendez-vous

Se loger en Allemagne Repères pour préparer votre arrivée. campus-allemagne.org/logement-allemagne

Suivre mon dossier Retrouvez vos démarches dans votre espace candidat. campus-allemagne.org/mon-dossier

Offres d'employeurs Les offres seront publiées ici dès qu'elles seront disponibles.

Prêt à savoir si ce métier est pour vous ?

Allemagne: **+49 (0) 7033 694 18 80** · Cameroun: **+237 622 20 81 64**
Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Généré le 29/09/2026 · Fiche à jour : campus-allemagne.org/travail-qualifie/catalogue/gestion-finance-management/berufe-im-verkauf-von-fleischwaren

Fiche à jour