berufsberatung
.ch

Betriebsleiterin Fleischwirtschaft BP
Betriebsleiter Fleischwirtschaft BP

Nahrung

Als Betriebsleiterin oder Betriebsleiter Fleischwirtschaft führen Sie einen Betrieb oder Produktionszweig der Fleischverarbeitung. Sie planen und steuern die Produktion, sichern Qualität und Hygiene und leiten Mitarbeitende.

Aufgaben

Fleischwarenproduktion planen und steuern

- Rohwarenbedarf berechnen und Einkauf auslösen
- Lieferangebote vergleichen und die Fleischwarenproduktion planen
- Herstellung von Wurst- und Pökelwaren überwachen
- notwendige Infrastruktur sicherstellen
- bei der Verarbeitung je nach Betrieb mitarbeiten

Qualität und Hygiene sichern

- Hygienevorschriften einhalten und deren Umsetzung kontrollieren
- Qualitätskontrollen durchführen
- sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der Produkte sicherstellen

Angebot vermarkten und weiterentwickeln

- Sortiment für den Verkauf zusammenstellen
- Marketingmassnahmen planen
- Cateringdienstleistungen organisieren
- Reaktionen der Kundinnen und Kunden aufnehmen und auswerten
- Konsumtrends beobachten und berücksichtigen

Team führen und ausbilden

- Mitarbeitende instruieren, einsetzen und führen
- Lernende ausbilden

Arbeitsumgebung

Als Betriebsleiterin oder Betriebsleiter Fleischwirtschaft finden Sie Anstellung in leitender Funktion in Metzgereien, bei Grossverteilern und in industriellen Betrieben.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Blut sehen können
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Fähigkeit, sich an neue Technologien anzupassen
- Freude an Verkauf und Beratung
- Planungs- und Organisationsfähigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Kontakt zu Menschen haben
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen
https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128485

Dauer

2 Jahre

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21841?lang=de)
.

Abschluss

Betriebsleiter Fleischwirtschaft / Betriebsleiterin Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

- Kurse beim **Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)** (https://shop.e-guma.ch/abzspiez/de/events)

Höhere Fachprüfung

- **Metzgermeister/in HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/metzgermeister-in-hfp)
- **Lebensmitteltechnologe/-login HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-hfp)

Höhere Fachschule

- **Lebensmitteltechniker/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmitteltechnologie** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Lebensmitteltechnologe/-login BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-bp

Beruf
Milchtechnologe/-login BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/milchtechnologe-login-bp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.19.0

Weiterführende Links

Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) (https://www.sff.ch/)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21841?lang=de)