berufsberatung
.ch

Käser- und Molkereimeisterin HFP
Käser- und Molkereimeister HFP

Nahrung

Als Käser- und Molkereimeisterin oder Käser- und Molkereimeister leiten Sie einen Bereich oder einen ganzen Betrieb der Milch- oder Lebensmittelproduktion. Sie sind für die Entwicklung und Umsetzung der Unternehmensstrategie zuständig, entwickeln neue Produkte und betreiben Marketing. Sie führen die Mitarbeitenden und koordinieren die Arbeiten in der Produktion von Milchprodukten.

Aufgaben

Unternehmensführung und Verkauf

- Vision, Ziele und Unternehmensstrategie erarbeiten und umsetzen
- Finanzen analysieren und Budgets sowie Geschäftspläne erstellen, um die Rentabilität des Unternehmens sicherzustellen
- Investitionen planen sowie Maschinen und Geräte beschaffen
- Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden analysieren und Produktsortiment anpassen
- Preise kalkulieren, mit Kundschaft und Lieferanten verhandeln, Offerten erstellen
- Produkte wie Milch, Käse oder Butter einkaufen, handeln und verkaufen

Personalwesen und Zusammenarbeit

- Mitarbeitende über wichtige betriebliche Richtlinien, Entscheide und Veränderungen informieren
- Personal planen und Personal anstellen
- Arbeiten innerhalb des Betriebs oder Bereichs koordinieren
- Mitarbeitendengespräche führen
- Mitarbeitende fördern und Weiterbildungen organisieren
- mit Milchtechnologinnnen und -technologen, Landwirtinnen und Landwirte, Wirtinnen und Wirte sowie Handelsunternehmen zusammenarbeiten

Arbeitsumgebung

Als Käser- und Molkereimeisterin oder Käser- und Molkereimeister arbeiten Sie in Produktionsstätten, Labors oder Reifekellern, wo Sie strenge Hygienevorschriften einhalten müssen. Sie arbeiten auch im Büro, um administrative Aufgaben zu erledigen. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

Eine Anstellung finden Sie in der Leitung von Produktionsbetrieben wie Käsereien oder Molkereien oder als Führungskraft in industriellen Unternehmen der Milchverarbeitung. Sie können auch als Verantwortliche im Vertrieb oder im Personalwesen tätig sein.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Verhandlungsgeschick
- Entscheidungsfreude
- Kontaktfreudigkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Keine Allergien gegen die verwendeten Produkte

Interessen

- Planen, organisieren
- Führen und Verantwortung übernehmen
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten

Ausbildung

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

Angebote

Alle anzeigen
https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128583

Dauer

4-10 Monate

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/15162).

Abschluss

Käser- und Molkereimeister /
Käser- und Molkereimeisterin mit
eidg. Diplom

Weiterbildung

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmittelwissenschaften** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)
- Bachelor of Science in **Biotechnologie** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/biotechnologie)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf Metzgermeister/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/metzgermeister-in-hfp

Beruf Lebensmitteltechniker/in HF

https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf

Beruf Milchtechnologe/-login BP

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

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.43.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV) (https://www.milchtechnologe.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65431?lang=de)