

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 2
Nahrung



Tätigkeiten

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

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Betrieb führen

- Vision, Ziele, Unternehmenskultur und Unternehmensstrategie für Betrieb oder Bereich erarbeiten, zusammen mit der Geschäftsleitung und umsetzen
- Businessplan erstellen, Buchhaltung führen und betriebswirtschaftliche Zahlen analysieren, zum Beispiel Umsätze und Gewinne
- Investitionen berechnen und bewerten sowie Maschinen und Geräte beschaffen
- Bedürfnisse der Kundschaft analysieren und Produktsortiment anpassen, Preise kalkulieren, mit Kundschaft verhandeln sowie Produkte vermarkten und verkaufen
- Offerten erstellen und Verträge abschliessen
- mit Lieferanten verhandeln, zum Beispiel über Rohstoffe, Preise, Liefermengen oder Verpackungsmaterial
- Produktion und Prozesse planen, steuern und verbessern, zum Beispiel effizienter oder nachhaltiger
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften garantieren

Mitarbeitende führen

- 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

Ausbildung

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben.

Bildungsangebote

- Weiterbildungszentrum WBZ, Sursee (LU)

Mehr Informationen:

berufsberatung.ch/schulen

Dauer

ca. 4 Monate, Vollzeit

Inhalt

Pflichtmodule:

- Strategie entwickeln
 - Wirtschaftliche Betriebsführung
 - Betrieb führen
 - Produkte verkaufen
- Wahlpflichtmodule:

- Buchhaltung führen und kontrollieren
- Finanz- und Businessplan erstellen
- Controlling/Rapportwesen verwalten
- Personal führen
- Projekte umsetzen
- Betriebsumfeld und Versicherungen

Abschluss

Käser- und Molkereimeister/in

Voraussetzungen

Bei Prüfungsanmeldung erforderlich:

- eidg. Fachausweis (BP) als Milchtechnologe/-login und 1,5 Jahre Berufserfahrung nach Abschluss der Berufsprüfung in einem Milchverarbeitungsbetrieb
- und erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- und Berufsbildnerkurs

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse an biologischen Vorgängen
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- technisches Verständnis
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- Freude am Umgang mit Anlagen
- Hygienebewusstsein

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fachschulen sowie von Fachverbänden.

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie oder in Biotechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen, zum Beispiel CAS in:

- CAS in Food Business Management
- CAS in Food Responsibility
- CAS in Food Product and Sales Management
- MAS Excellence in Food

Berufsverhältnisse

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister arbeiten zusammen mit MilchtechnologInnen EFZ und MilchtechnologInnen BP. Die Berufsleute stehen in Kontakt mit ihrer Kundschaft und den Lieferanten. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister sind vorwiegend als Geschäftsführer oder Betriebsleiter in gewerblichen Käsereien tätig oder sind im mittleren oder oberen Kader in industriellen Milchverarbeitungsbetrieben oder Betrieben der Lebensmittelindustrie. Der Arbeitsmarkt ist gut.

Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV
3001 Bern
www.milchtechnologie.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologe/-login HFP	2 / 0.210.17.0
Metzgermeister/in HFP	2 / 0.210.21.0
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confis...	2 / 0.210.35.0