

Berufsprüfung (BP)**Berufsfeld 2**
Nahrung

Tätigkeiten

Betriebsleitende Fleischwirtschaft übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einem Fleischfachbetrieb, in industriellen oder gewerblichen Produktionsbetrieben. Sie stehen in Kontakt mit Lieferanten, Kundinnen und Kunden und bilden als Vorgesetzte Lernende aus.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Tagesgeschäft organisieren und überwachen

- Rohwaren berechnen und Einkauf beauftragen
- Angebote von Lieferanten vergleichen und Fleischwarenproduktion planen
- Herstellung von Wurst- und Pökelwaren überwachen
- für notwendige Infrastruktur sorgen
- bei Verarbeitung mithelfen
- Einhaltung der Hygienevorschriften überwachen
- Qualitätskontrollen durchführen
- Verantwortung tragen für sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der Produkte
- Cateringdienstleitungen organisieren

Marketingmassnahmen planen

- Sortiment für den Verkauf zusammenstellen
- Kundenreaktionen entgegennehmen
- Konsumtrends herausspüren

Team leiten

- Mitarbeitende instruieren und führen
- Lernende ausbilden

Ausbildung

Grundlage

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 2.10.2013 mit Änderung vom 25.1.2016

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind beim Schweizer Fleisch-Fachverband SFF erhältlich.

Bildungsangebote

Das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez bietet einen Vorbereitungskurs an.

Zusätzliche Kurse werden an der gewerblich-industriellen Berufsschule in Bern angeboten.

Dauer

2 Jahre, berufsbegleitend

Module

Obligatorische Basismodule: Führung, Kalkulation, Qualitätssicherung, Fleischverarbeitung/Produktion

Wahl- und Vertiefungsmodule: Einkauf/Gewinnung, Wurstwaren, Pökelwaren, Traiteur, Gastronomie, Produktion, Veredelung, Verkauf

Abschluss

"Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung als Fleischfachmann/-frau EFZ (Metzger/in), Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Branche Fleischwirtschaft, Lebensmitteltechnologie/-technologin EFZ oder gleichwertiger Ausweis
- und
- 3 Jahre berufliche Praxis in der Fleischwirtschaft
- und
- erfolgreich absolvierter Berufsbildnerkurs
- und
- Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Anforderungen

- Kunden- und Serviceorientierung
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- selbstständige Arbeitsweise
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse

Weiterbildung

Kurse

Angebote des Ausbildungszentrums für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez BE

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Höhere Fachprüfung (HFP)

Metzgermeister/in, dipl. Lebensmitteltechnologie/-login

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie

Zusätzliche Weiterbildungen

Lebensmittelinspektor/in

Berufsverhältnisse

Betriebsleitende Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis sind gesuchte Fachleute. Ihnen stehen vielfältige Möglichkeiten offen: als Filialleiter/in, als Selbstständigerwerbende/r oder in einer Kaderposition in einer Metzgerei, bei einem Grossverteiler oder in einem industriellen Betrieb.

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
8031 Zürich
Telefon: + 41 44 250 70 60
www.swissmeatpeople.ch

Ausbildungszentrum für die Schweizer
Fleischwirtschaft ABZ
3700 Spiez
Telefon: +41 33 650 81 81
www.abzspiez.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologie/-login BP

2 / 0.210.49.0

Milchtechnologie/-login BP

2 / 0.210.42.0