

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](http://www.swissmeatpeople.ch)

Ausbildungszentrum für die Schweizer  
Fleischwirtschaft ABZ  
3700 Spiez  
Telefon: +41 33 650 81 81  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

---

**Verwandte Berufe**

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologie/-login BP

2 / 0.210.49.0

Milchtechnologie/-login BP

2 / 0.210.42.0