Metzgermeister
Metzgermeisterin

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Metzgermeister- und meisterinnen führen einen Betrieb der Fleischwirtschaft. Sie analysieren die Bilanzen und sind für die wirtschaftliche Ausrichtung des Geschäfts zuständig. Sie führen ein Fleischfachgeschäft oder sind als Bereichsleitende in industriellen oder gewerblichen Unternehmen tätig.

Die neue Prüfungsordnung ist seit 01.01.2024 in Kraft. Diese Berufsbeschreibung wird demnächst aktualisiert.

Metzgermeister erfüllen anspruchsvolle betriebswirtschaftliche Aufgaben. Abhängig von der Grösse des Betriebes sind sie nicht primär am Produktionsort anzutreffen, sondern befassen sich mehrheitlich im Büro mit der erfolgreichen Unternehmensführung. Sie analysieren die Kostenrechnung, verhandeln mit verschiedenen Partnern und Kunden und sind für das Personalmanagement verantwortlich.

Metzgermeisterinnen setzen sich zum Ziel, ihrer Kundschaft ein qualitativ hochstehendes Produktsortiment zu angemessenen Preisen anzubieten. Sie entwickeln für ihren Betrieb Konzepte zur Absatzsteigerung und planen das Marketing. Die Sicht der Kundschaft steht stets im Zentrum ihrer Überlegungen. Im lokalen, regionalen und globalen Umfeld beobachten sie die Entwicklungen, nehmen Trends auf und erschliessen neue Absatzmärkte.

Metzgermeister sind für die Organisation ihres Betriebs verantwortlich. Sie bestimmen, welche Fleisch-, Delikatess- und Wurstwaren wie hergestellt werden. In der Planung ermitteln sie den Warenbedarf, verhandeln mit Lieferfirmen die Einkaufspreise der Rohwaren und Fleischerzeugnisse und sorgen für eine einwandfreie Lagerbewirtschaftung.

Metzgermeisterinnen führen Korrespondenz mit Behörden, Lieferfirmen und Kundschaft. Sie sind verantwortlich für die Finanzbuchhaltung und erstellen Kostenrechnungen und Budgets. Regelmässig analysieren und beurteilen sie wichtige Kennzahlen. Aufgrund dieser Daten planen sie ihre Geschäftsstrategie. Sie entscheiden auch in Versicherungs- und Rechtsangelegenheiten sowie bei der Beschaffung von neuen Maschinen und Geräten. Sie sorgen für die Einhaltung von rechtlichen Grundlagen und Qualitätsstandards sowie für die Massnahmen zur Arbeitssicherheit.

Ausbildung

Grundlage
Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 20.12.2006

Prüfungsvorbereitung
Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Kursen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind beim Schweizer Fleisch-Fachverband SFF oder beim Ausbildungszentrum für die Schweiz. Fleischwirtschaft ABZ erhältlich.

Bildungsangebote
- Ausbildungszentrum für die Schweiz. Fleischwirtschaft ABZ, Spiez
- SIU Schweiz. Institut für Unternehmerschulung, diverse Standorte

Dauer
Total 16 Tage, berufsbegleitend

Kursinhalt
- Diplomarbeit
- Finanz- und Rechnungswesen
- Branchenprobleme
- Methodenkompetenz
- Sozial- und Selbstkompetenz

Abschluss
Eidg. anerkanntes Diplom "Metzgermeister/in"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss der Berufsprüfung als Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft oder ein gleichwertiger Abschluss
- Modulabschlüsse der Ausbildung Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU oder ein gleichwertiger Abschluss
- mind. 2 Jahre berufliche Praxis nach Erwerb der Berufsprüfung

Anforderungen
- Führungs- u. Sozialkompetenz
- Dienstleistungsbewusstsein
- hohes Qualitätsbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein

Weiterbildung

Seminare
Angebote zu diversen Themen von ABZ und SIU

Höhere Fachschule
Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule
Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Technologies

Nachdiplomstufe
Angebote an Fachhochschulen in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing usw.

Berufsverhältnisse

Metzgermeistern- und meisterinnen stehen vielfältige Möglichkeiten offen: als Unternehmerin, als Betriebs- oder Produktionsleiter in einem industriellen oder gewerblichen Betrieb, als Filialleiterin eines Fleischfachgeschäftes, Chefmetzger im Verkauf eines Grossverteilers, Fachberaterin in der Industrie. Weitere Einsatzgebiete gibt es als Fachlehrer an Berufsfachschulen, als Prüfungsexpertin oder als Lebensmittelinspektor.

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
8600 Dübendorf
Telefon: + 41 58 521 53 00
sff.ch

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

SIU Schweizerisches Institut für Unternehmerschulung
8004 Zürich
Telefon: +41 44 515 72 72
www.siu.ch

Fachzeitschriften:
"Fleisch und Feinkost"
"foodaktuell"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Küchenchef/in HFP	3 / 0.220.14.0
Lebensmitteltechnologe/-login HFP	2 / 0.210.17.0
Milchtechnologe/-login HFP	2 / 0.210.43.0

© 2024 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch