

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 2
Nahrung



Tätigkeiten

Ausbildung

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister führen ein Fleischfachgeschäft oder sind als Bereichsleitende in Unternehmen tätig. Neben der Fleischverarbeitung übernehmen sie administrative Arbeiten und koordinieren das Tagesgeschäft. Sie kümmern sich um die Finanzen und sind für die wirtschaftliche Ausrichtung des Betriebs oder der Abteilung zuständig.

Prüfungsvorbereitung

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

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Bildungsangebote

SFF-Bildungszentrum, Spiez (BE)

Betriebswirtschaftliche Tätigkeiten

- eigenen Fleischfachbetrieb oder Bereich in der industriellen Fleischproduktion oder im Grosshandel leiten
- in der Industrieproduktion und dem Grosshandel sind sie das Bindeglied zwischen ihrem Team und den Vorgesetzten, beispielsweise erarbeiten sie in Abstimmung mit Vorgesetzten und unter Einbezug der Mitarbeitenden Prozesse und sorgen für deren Umsetzung
- betriebswirtschaftliche Kennzahlen, wie Zahlungsfähigkeit, Geldflüsse, Umsatz und Gewinn, berechnen, analysieren und Massnahmen ableiten sowie das Budget planen
- Innovationen vorantreiben, beispielsweise durch die Anschaffung neuer Maschinen oder durch die Produktion und den Verkauf eines neuen Produktes
- Strategien zur Steigerung der Effizienz und Optimierung der Betriebsabläufe entwickeln
- Kontakt zu Kundschaft durch Marketing und direkten Austausch pflegen
- Warenbedarf bestimmen, Preise berechnen und mit Lieferfirmen von Rohmaterialien, Fleischprodukten, Erzeugnissen und Dienstleistungen verhandeln
- neue Maschinen und Geräte zur Verarbeitung und Verpackung beschaffen, beispielsweise Fleischwölfe oder Vakuumverpackungsmaschinen

Alle Angebote auf berufsberatung.ch/schulen

Dauer

1 Jahr berufsbegleitend

Inhalt

- allgemeine Unternehmensführung
- Leadership, Kommunikation und Personalmanagement
- Organisation
- Rechnungswesen
- Marketing, Öffentlichkeitsarbeit, Lieferanten- und Kundenbeziehungen
- Recht in der Unternehmensführung
- Vernetzungsmodul
- Businessplanerstellung (Finanzen, Personal, Marketing, Bankwesen, Medienarbeit, Präsentationstechnik, Sozialpartner)
- Vertragswesen, Geschäftsübernahmen, Personal, Ziele
- Umgang mit den Medien
- Social-Media, E-Marketing, Digitalisierung
- Branchenkenntzahlen, Kostenstellenrechnung, Filialisierung, Logistik, Datensicherheit, Kassensysteme, Videoüberwachung, Diebstahl, Innovation, Ladenbau, Investitionsmanagement, Produkterneuerung
- Aktualitäten Branche, Versicherungen, Finanzen
- Labels

Fleischverarbeitung

- in der Industrieproduktion übernehmen sie vermehrt Überwachungs- und Koordinationsaufgaben, während in den eigenen Betrieben noch sehr praktisch gearbeitet wird
- Schlachtvieh und Fleisch besorgen
- ordnungsgemässe Kühlung und Lagerung der Fleischbestände sicherstellen
- Lebensmittel- und Hygienestandards garantieren und das Personal dementsprechend unterweisen
- Zerlegen, Räuchern, Würzen, Verwürsten und andere Arbeiten, um das Fleisch zum Verkauf vorzubereiten

Administrative Aufgaben

- Rechnungen und Löhne bezahlen
- Personalmanagement und -ausbildung, beispielsweise Schichten einteilen, neue Mitarbeitende anstellen, das Personal über Standards informieren und schulen

Abschluss

Metzgermeister/in mit eidg. Diplom

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis (BP) als Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft oder gleichwertige Qualifikation
- und seit Abschluss der BP als Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft mind. 2 Jahre Berufserfahrung in einem Pensum von 80 Prozent in einem Unternehmen der Fleischwirtschaft.

Anforderungen

- Führungs- u. Sozialkompetenz
- kundenorientiertes Verhalten
- hohes Qualitätsbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein
- Organisations- und Planungsgeschick

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom Schweizer Fleisch-Fachverband SFF und Schweizer Institut für Unternehmerschulung SIU.

Höhere Fachschule (HF)

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

Fachhochschule (FH)

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

Nachdiplomstufe

Angebote an Fachhochschulen und Universitäten in verschiedenen Bereichen, z.B. CAS in Fresh Food Products, MAS Excellence in Food.

Berufsverhältnisse

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister arbeiten vorwiegend in leitender Funktion in Handels-, Produktions- und eigenen Fleischfachbetrieben. Sie arbeiten eng mit den Lieferantinnen des Betriebs zusammen, stehen im Austausch mit Kapitalgeberinnen, Mitbewerbern, Behörden, sowie Nichtregierungsorganisationen und pflegen den Kundenkontakt. Ihre Arbeitszeiten sind regelmässig. In ihrem Alltag bedienen sie verschiedene Maschinen und nutzen diverse Werkzeuge. In diesem Berufsfeld gelten strenge Hygienebestimmungen, dementsprechend muss auf saubere Arbeitsräume und -kleidung sowie eine gute Körperhygiene geachtet werden.

Metzgermeisterinnen und Metzgermeistern stehen verschiedene berufliche Perspektiven offen, zum Beispiel als Unternehmerinnen, als Betriebs- oder Produktionsleiter in einem industriellen oder gewerblichen Betrieb, als Filialeiterinnen eines Fleischfachgeschäftes, Chefmetzger im Verkauf eines Grossverteilers oder als Fachberatende in der Industrie. Mit den entsprechenden Qualifikationen können die Berufsleute an Berufsfachschulen, als Prüfungsexpertinnen oder als Lebensmittelinspektoren arbeiten.

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
8600 Dübendorf
sff.ch

SIU Schweizerisches Institut für
Unternehmerschulung
8004 Zürich
www.siu.ch

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