

Höhere Fachprüfung (HFP)**Tätigkeiten**

Metzgermeister/innen führen einen Betrieb der Fleischwirtschaft. Sie analysieren die Bilanzen und sind für die wirtschaftliche Ausrichtung des Geschäfts zuständig. Sie arbeiten als Inhaber/in eines Fleischfachgeschäfts oder als Bereichsleiter/in in industriellen oder gewerblichen Unternehmen.

Metzgermeister/innen 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.

Metzgermeister/innen 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/innen 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.

Metzgermeister/innen 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.

Berufsfeld 2
Nahrung**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 Unternehmensschulung, 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

Metzgermeisterinnen und Metzgermeistern stehen vielfältige Möglichkeiten offen: als Unternehmer/in, als Betriebs- oder Produktionsleiter/in in einem industriellen oder gewerblichen Betrieb, als Filialeiter/in eines Fleischfachgeschäftes, Chefmetzger/in im Verkauf eines Grossverteilers, Fachberater/in in der Industrie. Weitere Einsatzgebiete gibt es als Fachlehrer/in an Berufsfachschulen, als Prüfungsexperte/-expertin oder als Lebensmittelinspektor/in.

Weitere Informationen

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

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

SIU Schweiz. Institut für
Unternehmensschulung
8004 Zürich
Telefon: +41 44 515 72 70
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
Lebensmitteltechnologie/-login (HFP)	2 / 0.210.17.0
Milchtechnologe/-login (HFP)	2 / 0.210.43.0