Bildungswege in der Fleischbranche

Fachrichtung
Gewinnung

In der Fachrichtung Gewinnung lernst du alles über fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tierethik.

Fachrichtung
Verarbeitung

In der Fachrichtung Verarbeitung produzierst du verschiedene Wurstsorten, Schinken, Trockenfleisch, Tagesplatten und vieles mehr – das Produzieren verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt.

swissmeatpeople.ch

Haben wir dein Interesse geweckt?

Entdecke jetzt mehr auf swissmeatpeople.ch

Fachrichtung
Feinkost und Veredelung

In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung wirst du zum Profi für die Herstellung von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Theke ansprechend, berätst Kunden und verkaufst die Produkte.

Fleischfachassistent/-in EBA

Diese Ausbildung ist praxisorientierter und die schulischen Anforderungen sind entsprechend angepasst. Die zweijährige Grundbildung führt zum eidgenössischen Berufsattest. Die Ausbildungsschwerpunkte sind Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf.

Mehr Appetit auf deinen Wunschberuf bekommen?

Auf swissmeatpeople.ch findest du viele weitere Infos über deine Ausbildung. Swiss Meat People ist ein Brand von:

SFF UPSV UPSC

Schweizer Fleisch-Fachverband

Union Professionnelle Suisse de la Viande

Unione Professionale Svizzera della Carne

Berufsmatur

Voraussetzungen

- gültiger Lehrvertrag für eine drei- oder vierjährige Berufslehre mit EFZ
- Lehrbetrieb bietet Berufsmatur an

Dauer

- Während der beruflichen Grundbildung (BM1) gleich lang wie die Lehre
- Nach Abschluss der beruflichen Grundbildung (BM2): 1 bis 2 Jahre

Die Berufsmaturität ist ein eidgenössisch anerkannter Abschluss, der berufliche Kenntnisse mit einer Vertiefung des Allgemeinwissens verbindet. Die Berufsmaturität bildet somit eine geeignete Grundlage für die Zulassung zu Schulen der Tertiärstufe und zu zahlreichen Weiterbildungen. Die Ausbildung wird während oder nach dem Erlangen des Eidgenössischen Fähigkeitsausweises EFZ absolviert.

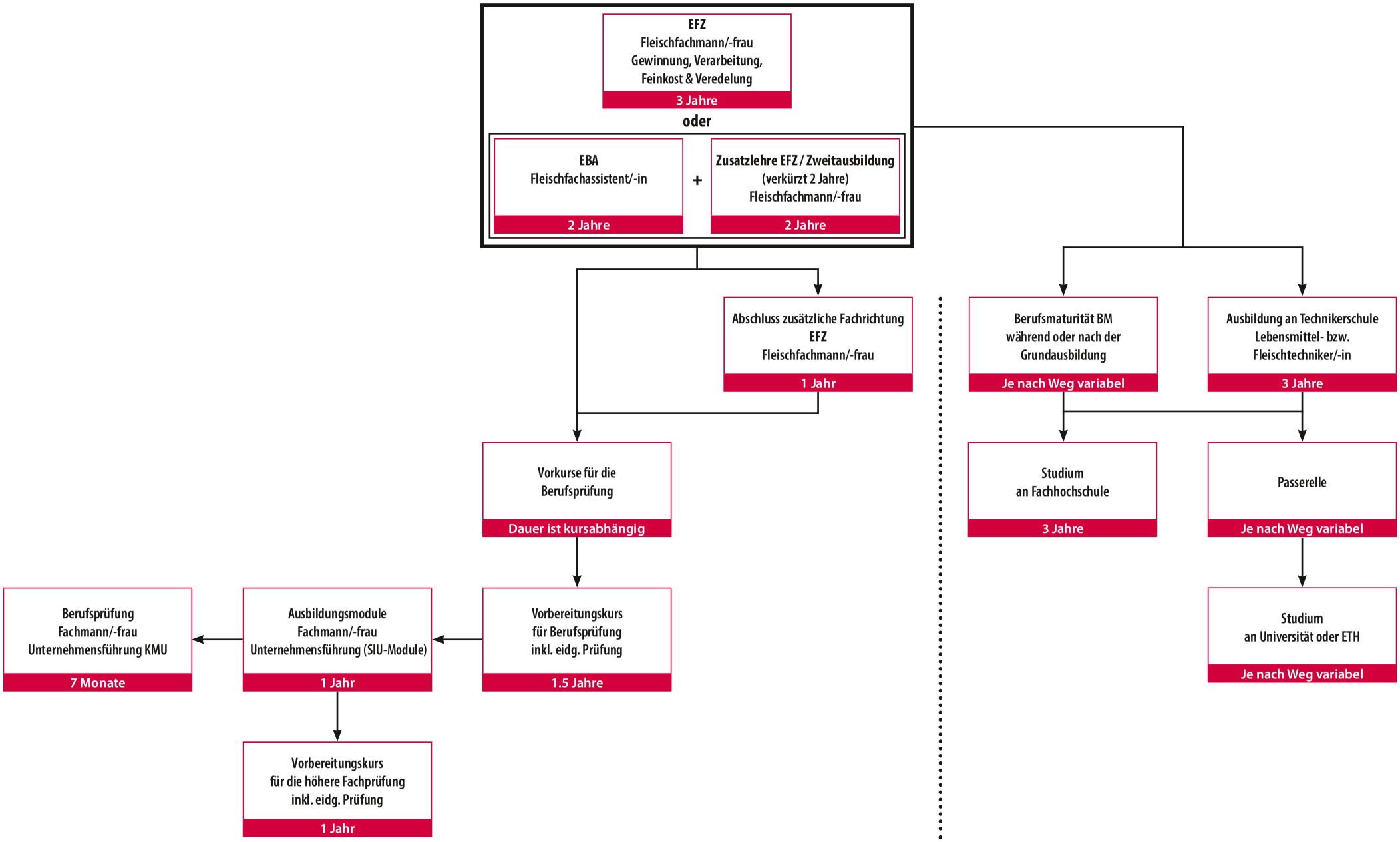
Inhaber einer Berufsmaturität sind zum prüfungsfreien Zugang an eine dem Beruf verwandten Studienrichtung an einer Fachhochschule FH berechtigt.

Wer zusätzlich zum eidgenössischen Berufsmaturitätszeugnis die Passerellen-Ergänzungsprüfung bestanden hat, kann sich an einer schweizerischen universitären Hochschule UH oder Pädagogischen Hochschule PH immatrikulieren. Die Berufsmaturität ermöglicht ausserdem Zugang zu einer Ausbildung an einer Höheren Fachschule HF.

Entwicklungsmöglichkeiten

- Berufsprüfung (BP), z.B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z.B. Metzgermeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche z.B. Fachhochschulstudium Lebensmittelingenieur/-in
- Prüfungsfreier Zugang an eine berufsverwandte Studienrichtung an einer Fachhochschule
- Mit Passerellen-Ergänzungsprüfung Zugang zu einer universitären Hochschule UH oder Pädagogischen Hochschule PH

Ausbildungswege in der Fleischwirtschaft



Du arbeitest mit voller Power in einem Betrieb in der Fleischwirtschaft, hast aber keinen entsprechenden Abschluss?

Oder du hast eine Ausbildung in einer anderen Branche absolviert und willst jetzt neue Wege gehen?

Dann könnte dich der Berufsabschluss für Erwachsene begeistern.

Berufsabschluss für Erwachsene Fleischfachmann/-frau EFZ und Fleischfachassistent/-in EBA

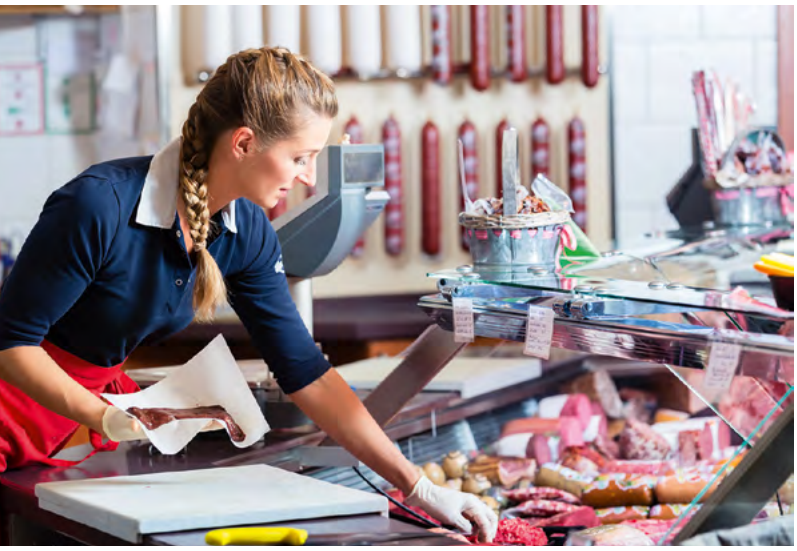
Mit einem Berufsabschluss kannst du deiner beruflichen Erfahrung und deiner Leistung einen offiziellen Wert geben. Es eröffnen sich vielfältige Karrieremöglichkeiten. Du kannst deine Stellung im Betrieb festigen und erhältst Zugang zu den Bildungsgängen der höheren Berufsbildung.

Drei Wege führen zum Ziel

Beim Berufsabschluss für Erwachsene ist häufig der Lohn ein grosses Thema. Wenn du auf ein gewisses Gehalt angewiesen bist, gibt es die Möglichkeit, die Ausbildung für einen leicht geringeren Lohn als den bisherigen zu absolvieren. Meistens schliesst du dafür mit deinem Ausbildungsbetrieb eine Vereinbarung ab, nach dem Abschluss weiterhin für einen gewissen Zeitraum für das Unternehmen tätig zu sein. Der Berufsabschluss für Erwachsene kann auf drei Wegen erreicht werden.

Berufliche Grundbildung

Bei diesem Weg gehst du einen Lehrvertrag ein, wie wenn du nach der obligatorischen Schulzeit direkt in die Lehre eingestiegen wärst. Du arbeitest in einem Ausbildungsbetrieb und besuchst den Unterricht an der Berufsfachschule.



Voraussetzungen

- Bereitschaft wieder ganz vorne anzufangen
- Abgeschlossene obligatorische Schule oder gleichwertige Qualifikation
- Lehrvertrag
- Kenntnisse der regionalen Landessprache

Dauer

- Fleischfachmann/-frau EFZ 3 Jahre
- Fleischfachassistent/-in EBA 2 Jahre

Entdecke jetzt mehr auf swissmeatpeople.ch

Verkürzte berufliche Grundbildung

Hier kannst du aufgrund deiner Vorbildung und/oder deinen beruflichen Fähigkeiten direkt ins zweite Lehrjahr einsteigen.

Voraussetzungen

- Hohe Leistungsbereitschaft
- Abgeschlossene obligatorische Schule oder gleichwertige Qualifikation
- Abgeschlossene Erstausbildung (Berufs-/Mittelschulabschluss) und/oder entsprechende berufliche Kompetenzen
- Lehrvertrag
- Kenntnisse der regionalen Landessprache

Dauer

- Fleischfachmann/-frau EFZ
  2 Jahre
- Fleischfachassistent/-in EBA
  1 Jahr

Abschluss ohne Lehrvertrag

Wenn du über umfangreiche Berufserfahrung verfügst und dir die fehlenden theoretischen und praktischen Fähigkeiten durch den Besuch entsprechender Bildungsangebote angeeignet hast, kannst du das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ablegen.

Voraussetzungen

- Hohe Leistungsbereitschaft
- Eigeninitiative
- Mind. 5 Jahre Berufserfahrung
- Bewilligtes Gesuch ans Mittelschul- und Berufsbildungsamt des jeweiligen Kantons
- Zulassung zur Abschlussprüfung
- Kenntnisse der regionalen Landessprache

Dauer

- Je nach Vorbildung/Praxiserfahrung

Hast du Lust, dich weiterzuentwickeln und mehr Verantwortung zu übernehmen?

Willst du deine Karriere vorantreiben und deine Verdienstmöglichkeiten verbessern?

Dann könnte dich die Berufsprüfung Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft interessieren.

Berufsprüfung
Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft

Voraussetzungen

- Interesse an der Fleischbranche
- Solide Grundkenntnisse im Fleischfach
- Gute Sozialkompetenzen und Teamfähigkeit
- Hohe Leistungsbereitschaft und Motivation
- Eidg. Fähigkeitszeugnis als Fleischfachmann/-frau, Metzger/-in, Detailhandelsfachmann/-frau fachspezifische Branche, Lebensmitteltechnologe/-in oder gleichwertiger Ausweis
- Zum Zeitpunkt der Prüfung mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in der Fleischwirtschaft seit Abschluss der erforderten beruflichen Grundbildung (mit dem Vorbereitungskurs kann bereits früher begonnen werden)
- Erfolgreich absolvierter Berufsbildnerkurs und erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Zulassung zur Prüfung gemäss eidg. Prüfungsordnung

Dauer

- 2 Jahre

Mit diesem Abschluss verfügst du über ein ganzheitliches Wissen der zukunftsorientierten und nachhaltigen Fleischwirtschaft. Deine Kompetenzen reichen von der Mitarbeiterführung über betriebswirtschaftliche Fähigkeiten bis hin zum vertieftem fleischfachlichem Knowhow. Du handelst als Schnittstelle zwischen deinem Vorgesetzten, den Mitarbeitern, Kunden und Geschäftspartnern und verfügst über ein hohes Mass an Selbstständigkeit.

Diese Weiterbildung findet berufsbegleitend statt. Die Kosten (rund 35‘000 Franken) verringern sich durch finanzielle Unterstützung, die beim Bund, bei der Hermann Herzer Stiftung, beim MPV Metzgereipersonalverband und beim Schweizer Fleisch-Fachverband SFF beantragt werden kann (insgesamt ca. 25‘000 Franken). Weitere Unternehmen und Institutionen können für einen finanziellen Beitrag angefragt werden.

Metzgermeister/-in HFP

Die Höhere Fachprüfung Metzgermeister/Metzgermeisterin ist ein Sprungbrett für deine zukünftige berufliche Laufbahn. Du bist in der Lage, einen Metzgereibetrieb nach ökologischen, ökonomischen und sozialen Grundsätzen zu führen oder in einem Grossbetrieb eine leitende Funktion zu übernehmen.

Die Weiterbildung ist berufsbegleitend. Nach einem Vorbereitungskurs erarbeitest du einen Businessplan für deinen Betrieb und schliesst mit einer Prüfung ab. Es sind mit Kosten von 7000 Franken zu rechnen. Finanzielle Unterstützung kann bei der Hermann Herzer Stiftung, beim Bund, beim MPV Metzgereipersonal-Verband, bei der Branchen Versicherung Schweiz und beim Schweizer Fleisch-Fachverband SFF beantragt werden. Auch der Arbeitgeber kann angefragt werden.

Voraussetzungen

- Vertiefte Kenntnisse über Fleisch
- Kontaktfreudig und gute Sozialkompetenz
- Führungsqualitäten
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen
- Hohe Leistungsbereitschaft
- Zum Zeitpunkt der Prüfung mindestens 2 Jahre Berufspraxis nach Bestehen der Berufsprüfung Betriebsleiter/Betriebsleiterin Fleischwirtschaft oder einem gleichwertigen Abschluss
- Modulabschlüsse der Ausbildung Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU der Unternehmerschulung des Schweizerischen Institutes für Unternehmerschulung SIU oder einen gleichwertigen Abschluss
- Zulassung zur Prüfung gemäss eidg. Prüfungsordnung.

Dauer

- 1 Jahr

Berufsorientierte Weiterbildung

Mit diesem Tool entdecken Sie Ihre eigenen berufsorientierten Weiterbildungsmöglichkeiten oder die Ihrer Mitarbeiter.

https://findmind.ch/c/hy2t-mYYd

Mehr Appetit auf deinen Wunschberuf bekommen?

Auf swissmeatpeople.ch findest du viele weitere Infos zu deiner Ausbildung.

SFF
UPSV
UPSC

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

SWISS MEAT PEOPLE SSIMS