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

Weiterbildung gibb

Berufsprüfung für Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang

Zur einfacheren Lesbarkeit wird in dieser Broschüre jeweils die männliche Form verwendet. Die Aussagen beziehen sich gleichermassen auf beide Geschlechter.

Ausgabe vom 20.11.2024

SFF-Bildungszentrum
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 (0)58 521 53 40 · bildung@sff.ch

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

Weiterbildung gibb

Herzlich Willkommen zur Berufsprüfung!

Wir freuen uns, dass Sie Interesse an der Berufsprüfung für den Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft haben. In dieser Broschüre finden Sie alle wichtigen Informationen über den Vorbereitungslehrgang und die anschliessende Berufsprüfung.

Wie wird der Titel erworben?

Der eidgenössische Fachausweis zum Betriebsleiter Fleischwirtschaft wird durch die bestandene Berufsprüfung erworben. An der Berufsprüfung werden die in den Modulbeschreibungen aufgeführten, sowie in der Berufspraxis erworbenen Kompetenzen vernetzt geprüft. Die Kompetenzen wurden in einem Verfahren mit Praktikern und Fachleuten ermittelt und zu einem Kompetenzprofil zusammengefasst. Der Fokus lag dabei auf den alltäglichen Arbeitssituationen, die ein Betriebsleiter Fleischwirtschaft bei der Ausübung seines Berufes bewältigen muss.

Wie sieht das Berufsbild aus?

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- handelt in der Schnittstelle zwischen seinem Vorgesetzten und den Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten und Partner seines Verantwortungsbereiches.
- verfügt über ein ganzheitliches Wissen im Bereich der konventionellen und nachhaltigen Fleischwirtschaft.
- hat Kompetenzen, welche von der Mitarbeiterführung über betriebswirtschaftliche Fähigkeiten bis hin zu vertieftem fleischfachlichem Know-how reichen.
- kalkuliert Preise der betrieblichen Produkte und Dienstleistungen, verkauft und vermarktet diese fachgerecht und wirkt bei der Veredelung / Weiterentwicklung der Produkte / Dienstleistungen mit.
- leitet die Produktion der Wurst-, Pökel- und Traiteurwaren und arbeitet bei der Herstellung mit.
- hält es für selbstverständlich die Hygiene-, Qualität-, Umwelt- und Sicherheitsvorschriften einzuhalten. Zudem sorgt er dafür, dass diese Vorschriften von allen Mitarbeitenden in seinem Bereich eingehalten werden.
- nimmt bei seiner täglichen Arbeit eine konsequente Kundenorientierung und einen betriebswirtschaftlichen Blickwinkel ein.
- arbeitet in Abstimmung mit seinen Vorgesetzten selbständig und eigenverantwortlich, dazu trägt er in der täglichen Ausübung seiner Arbeit eine hohe Verantwortung.
- Arbeitet mit grosser Sorgfalt und einer konsequente Betriebs- und Kundenorientierung.
- trägt mit seiner täglichen Arbeit zu einer qualitativen Ernährung und einem wohltuenden Genuss der einzelnen Gesellschaftsmitglieder bei. Das Handwerk der Fleischwirtschaft findet in der schweizerischen Gesellschaft Tradition und der Fleischkonsum ist in unserem Land kulturell verankert.
- hat Ehrfurcht vor dem Leben und behandelt Tiere respektvoll. Er ergreift alle gebotenen Massnahmen, um Schlachttiere vor Stress und unnötigen Schmerzen zu schützen.

SFF-Bildungszentrum
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 (0)58 521 53 40 · bildung@sff.ch

Welche Zulassungsbedingungen bestehen?

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

a) ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Fleischfachmann, Metzger, Detailhandelsfachmann Branche Fleischwirtschaft, Lebensmitteltechnologe oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt,
b) seit dem Erwerb eines Ausweises nach Punkt a) über drei Jahre Berufserfahrung in der Fleischwirtschaft verfügt,
c) den Berufsbildnerkurs erfolgreich absolviert hat und
d) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.
e) über den Abschluss des Sicherheitsbeauftragten verfügt.

Siehe zudem Prüfungsordnung unter:

Folgende Modulabschlüsse müssen für die Zulassung zur Abschlussprüfung vorliegen:

Was beherrsche ich in nach den einzelnen Modulen?

Es gibt drei Arten von Modulen:

- Die Module 11-14 **sind obligatorische Basismodule**. Diese werden mit einer vernetzten, schriftlichen Modulprüfung abgeschlossen.
- Die Module 21-25 **sind obligatorische Wahlmodule**. Jedes Wahlmodul wird jeweils mit einer Modulprüfung abgeschlossen. Für die Prüfungen wähle ich drei Wahlmodule.
- Die Module 31-33 sind Vertiefungsmodule, aus denen Sie je nach **Präferenz mindestens eins auswählen** müssen. Jedes Vertiefungsmodul wird mit einer praktischen Projektarbeit abgeschlossen.

Die beruflichen Handlungskompetenzen eines Betriebsleiters Fleischwirtschaft sind auf folgende 12 Module verteilt, die nachfolgend kurz beschrieben werden. Alle Module bilden die zentralen Handlungsfelder eines Betriebsleiters Fleischwirtschaft ab.

Modul 10 Vorbereitung

a) individuelle Vorbereitung
b) 2 Kurstage in Spiez –-> BP-Vorbereitungstage

Basismodul 11 Führung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- führt seinen Bereich in einem fachlichen Rahmen.
- nimmt die tägliche Personal- und Arbeitsplanung in seinem Bereich vor.
- meistert schwierige Situationen in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden professionell.
- achtet auf eine offene Kommunikations- und Rückmeldekultur.
- führt bei Bedarf einfache Schulungen durch
- pflegt Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten und Vertriebspartnern.

Basismodul 12 Kalkulation

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- wirkt in enger Absprache mit dem Vorgesetzten bei der Festlegung von Preisen mit.
- berechnet selbstständig die Preise seiner Produkte und erstellt die Zerlegekalkulation.
- wirkt bei den Vorbereitungen des Verkaufs mit und informiert sich laufend über die aktuellen Marktpreise und die Verfügbarkeit der Waren.
- erkennt wichtige Kostentreiber innerhalb seiner Abteilung, analysiert diese proaktiv, leitet Einsparungsmöglichkeiten ab und kommuniziert diese fachgerecht an seinen Vorgesetzten.

Basismodul 13 Qualitätssicherung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft …

- sorgt für eine konsequente und gewissenhafte Einhaltung der Qualitäts-, Umwelt-, Hygiene- und Sicherheitsvorgaben aller Mitarbeitenden in seinem Bereich, korrigiert und verbessert bei Zielabweichungen zu den Vorgaben.
- stellt sicher, dass die benötigten Infrastrukturressourcen jederzeit zur Verfügung stehen und ein einwandfreies Funktionieren der Maschinen und Arbeitsgeräte gewährleistet ist.
- organisiert in Abstimmung mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden die Warenannahme optimal.
- überprüft bei der Warenannahme und im späteren Verarbeitungsprozess regelmässig die zentralen Qualitätsparameter.

Basismodul 14 Fleischverarbeitung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- weist das Rohmaterial den verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten zu.
- sorgt für eine fachkundige Bewirtschaftung von Rohmaterial und von verarbeiteten bzw. veredelten Produkten.
- instruiert seine Mitarbeitenden in das sachgerechte Zerlegen, in die Engros- und Fein-Dressur der verschiedenen Fleischstücke sowie in die sachgerechte Veredelung von Produkten und deren Verkauf.
- überprüft den eigenen Bereich regelmässig auf mögliche Optimierungsmöglichkeiten hin und initiiert bei Möglichkeit die notwendigen Massnahmen zu deren Umsetzung.

Wahlmodul 21 Einkauf / Gewinnung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- führt den Einkauf in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung professionell durch.
- ermittelt den mittelfristigen Bedarf an Fleisch, Hilfs- und Zusatzstoffen.
- erstellt eine kurzfristige Aktivitätenplanung und eine Saisonplanung.
- vergleicht Produkte und Konditionen der verschiedenen Anbieter.
- nimmt stets einen betriebswirtschaftlichen Blickwinkel ein.

Wahlmodul 22 Wurstwaren

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- stellt Brüh-, Roh- und Kochwurstwaren fachmännisch her und begleitet fachmännisch den Prozess bis hin zur ressourcenschonenden Verpackung.
- analysiert frühzeitig, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung der entsprechenden Wurstwaren vorhanden sind und löst bei Bedarf frühzeitig Massnahmen aus.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte.
- verfügt über Kenntnisse in der Produktionsplanung / Kalkulation.

Wahlmodul 23 Pökelwaren

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- stellt verschiedene Pökelwaren fachmännisch her und begleitet fachmännisch den Prozess bis hin zur Verpackung.
- analysiert frühzeitig, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung der entsprechenden Pökelware vorhanden sind und löst bei Bedarf frühzeitig Massnahmen aus.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte.
- verfügt über Kenntnisse in der Produktionsplanung / Kalkulation

Wahlmodul 24 Traiteur

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- organisiert die Verarbeitung verschiedener Traiteurerzeugnisse, küchen-, pfannen- und tischfertiger Artikel und begleitet fachmännisch den Prozess bis hin zur Verpackung.
- begleitet und überprüft die Herstellungsprozesse und beurteilt die hergestellten Produkte.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der hergestellten Produkte.
- verfügt über Kenntnisse in der Produktionsplanung / Kalkulation

Wahlmodul 25 Gastronomische Dienstleistungen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- wickelt verschiedene gastronomische Aufträge aller Art kundenorientiert und wirtschaftlich ab.
- stellt für den jeweiligen Anlass eine attraktive Produkte- und Dienstleistungspalette zusammen, die einerseits die Kundenbedürfnisse optimal abbildet und andererseits auch die betrieblichen Rahmenbedingungen berücksichtigt.
- instruiert die zuständigen verantwortlichen Mitarbeitenden wie Köche oder Partyverantwortliche und weist ihnen die Aufträge zu.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verwendeten und hergestellten Produkte.
- verfügt über Kenntnisse im Engrosverkauf inkl. in der Kalkulation.

Vertiefungsmodul 31 Produktion

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- führt seinen Bereich professionell und sorgt für die korrekte Ausführung der Arbeiten.
- ist der Fachspezialist „Produktion“ mit Führungsfähigkeiten seines Bereichs.
- übernimmt die Verantwortung für die Gestaltung und Optimierung der Abläufe seines Bereichs.
- nutzt Fachkenntnisse und Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen im Bereich der Produktion.
- ist bei Verhandlungen stets bemüht, wertvolle Informationen des Gesprächspartners herauszufinden, um diese für zusätzlichen Absatz zu nutzen.
- berücksichtigt das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swissness, Fleischlabels, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten.

Vertiefungsmodul 32 Veredelung / Verkauf KMU

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- führt seinen Bereich professionell und/oder nimmt die Stellvertretung des Geschäftsführers wahr.
- veredelt Produkte nach Kundenwünschen unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Aspekte.
- übernimmt Verantwortung für die Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe.
- kennt die Unterschiede in qualitativer und finanzieller Hinsicht zwischen Eigenproduktion und Zukauf.
- nutzt Fachkenntnisse und Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen seines Betriebs.
- kennt verschiedene Charaktere von Kundentypen und Verkaufstechniken.
- wirkt aktiv bei der Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Massnahmen mit.
- ist bei Verhandlungen stets bemüht, wertvolle Informationen des Gesprächspartners herauszufinden, um diese für zusätzlichen Absatz zu nutzen.
- berücksichtigt das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swissness, Fleischlabels, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten.
- bildet seine Mitarbeitenden intern und/oder extern weiter.

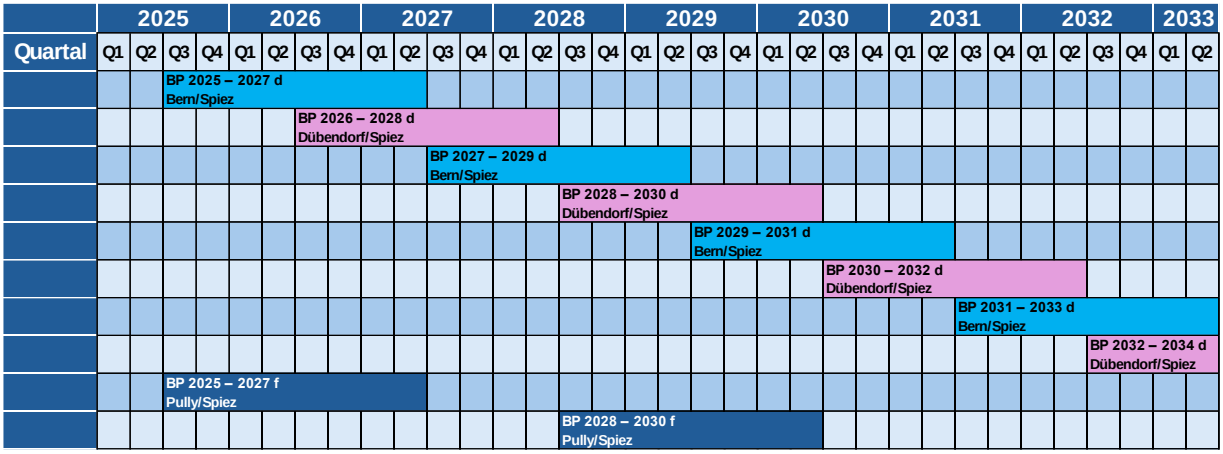
Vertiefungsmodul 33 Verkauf

Die Betriebsleiter Fleischwirtschaft…

- führt den Verkauf seiner Unternehmung professionell.
- ist der Verkäufer mit Führungsfähigkeiten des Betriebs und kennt alle Abläufe seines Bereichs bis ins Detail.
- veredelt Produkte nach Kundenwünschen und/oder möglichem Absatzpotential unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Aspekte.
- übernimmt Verantwortung für die Gestaltung und Optimierung der Abläufe in seinem Verkaufsbereich.
- kennt die Unterschiede in qualitativer und finanzieller Hinsicht zwischen Eigenproduktion und Zukauf.
- nutzt Fachkenntnisse und Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen.
- kennt verschiedene Charaktere von Kundentypen, Verkaufstechniken und Verkaufsphilosophie im Detail.
- ist bei Verhandlungen stets bemüht, wertvolle Informationen des Gesprächspartners herauszufinden, um diese für zusätzlichen Absatz zu nutzen.
- Setzt verkaufsfördernde Massnahmen professionell mit seinen Mitarbeitenden um.
- berücksichtigt das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swissness, Fleischlabels, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten.
- bildet seine Mitarbeitenden intern und/oder extern weiter.

Wie sehen die Termine aus?

Im Normalfall findet der Unterricht jeweils mittwochs entweder in Bern (ungrade Jahre) oder Dübendorf (gerade Jahre) statt (45 Schultage). Die Kurszeiten sind: 08.20 – 11.40 Uhr sowie 12.45 – 16.00 Uhr. Die Dauer der Lektionen beträgt 45 Minuten.



Die Wahl- und Spezialisierungsmodule finden im SFF-Bildungszentrum Spiez statt.
Die Module 21 – 25 finden zwischen Januar und Juli (2. Semester) statt.
Die Module 31 – 33 finden im Herbst (3. Semester) statt.

Wie sehen die Modulprüfungen aus?

Sie absolvieren insgesamt 5 Modulprüfungen. Alle Modulprüfungen werden jeweils als „bestanden“ (mindestens Note 4) bzw. als „nicht bestanden“ (< Note 4) bewertet. Der Nachweis über das Bestehen der Module ist die Voraussetzung für die Zulassung zur eidgenössischen Berufsprüfung.
Die Basismodule 11 – 14 werden mit einer schriftlichen Fallstudie geprüft. Die Wahlmodule jeweils am Ende des Moduls mit einer schriftlichen Prüfung. Hingegen wird bei den Vertiefungsmodulen 31 – 33 eine praktische Projektarbeit durch den Kandidaten sowie einen Mitkandidaten bewertet.
Alle Modulprüfungen werden kriterienbasiert ausgewertet. Die Resultate werden mit einem Diplom festgehalten. Diese ist bei der Anmeldung zur eidgenössischen Berufsprüfung vorzuweisen.

Wie sieht anschliessend die eidgenössische Prüfung aus?

Nr.	Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
1	Fallstudie über die Basismodule 11 -14	Schriftlich	4h	1-fach
2	Praxistag, bestehend aus 4 Prüfungsblöcken:	Praktisch und mündlich	Insgesamt ca. 12h	2-fach
P1 – P4	**Prüfungsblock 1 -4:** Praxisaufgabe zum 1. Wahlmodul 21 – 25 inkl. Fachgespräch (mit Fragen zu den Basismodulen 11 – 14 und gewähltem Vertiefungsmodul 31 – 33)		Je ca. 3h	

Wie hoch sind die Kosten für den Prüfungsvorbereitungskurs BP?

Was	Wieviel	Wann
Obligatorische Unterlagen	1’078	Start
Modul 11 – 14	17’500	Je 1/3 pro Semester
Wahlmodule inkl. VP, DZ und Modulprüfungen		
Modul 21 + 23	6’524	2. Semester
Modul 22 + 24 + 25	9’786	2. Semester
Vertiefungsmodule inkl. VP, DZ und Modulprüfungen		
Modul 31 – 33 je	5’340	3. Semester
Modul 40 (Prüfungsvorbereitung) inkl. VP und DZ	2’583	3. Semester
Diverse obligatorische Kurse	Ca. 600	
Eidgenössische Prüfung	2’000	3. Semester
Stand Januar 2025		

Die Absolventen werden namhaft von der Herrmann Herzer Stiftung, dem Bund sowie vom SFF finanziell unterstützt.

Von wem	Wieviel	Wann
Total Kosten	Ca. 41’000	Während Lehrgang
Subvention Bund SBFI	-9’500	Nach der Eidg. Prüfung
Hermann Herzer Stiftung	-10’000	Beginn 1. & 3. Semester
SFF	-5’000	Ende Lehrgang
Total Kosten nach finanzieller Unterstützung	16’500	

Weitere mögliche finanzielle Unterstützung

Von wem	Wieviel	Bedingungen
Arbeitgeber	Gemäss Ausbildungsvertrag	
MPV	Bis 1’000	MPV-Mitgliedschaft
Kantonaler Verband / Kantonaler Bildungsfonds	Gemäss kantonaler Regelung	
SFF	Nach Absprache	Zinsloses Darlehen
Schweizer Armee	Bis 11’500	Ab höherem Unteroffizier
Hermann Herzer Stiftung	Bis x’000	Auszeichnung bester BP-Abschluss
Branchen Versicherung	Bis 10'000 + 50% im 1. Jahr	Bei Betriebsübernahme für Jungunternehmer

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

Weiterbildung gibb

Karriere-Checkliste

Vor der Wahl der Fortbildung

- ☐ Informationen einholen (z.B. Internet, Broschüren, persönliche Beratungsgespräche, Beratungs- und Infoanlässe, persönliche Empfehlungen)
- ☐ Gründe und Motivation für die Fortbildung beim Entscheid berücksichtigen
- ☐ Steht der finanzielle und zeitliche Aufwand mit dem zu erwartenden persönlichen und beruflichen Ertrag in einem vernünftigen Verhältnis?
- ☐ Sind die vorausgesetzten Kenntnisse vorhanden? Wie können diese gegebenenfalls ergänzt oder aufgefrischt werden?

Im Betrieb

- ☐ Vorgesetzte über die beabsichtigte Fortbildung in Kenntnis setzen und abklären, ob der Betrieb zur Unterstützung bereit ist (z.B. Aufträge, die für die Schulung genutzt werden dürfen, Übungsmöglichkeit, allenfalls Ausbau der eigenen Funktion, Stellvertretungsregelung, Kostenübernahme ganz oder teilweise)
- ☐ Besteht die Möglichkeit, die angestrebte Position im Betrieb einzunehmen?
- ☐ Erfordern die Absenzen organisatorische Massnahmen im Betrieb?

Finanzen

- ☐ Neben den Ausbildungskosten auch Lernunterlagen, PC / Laptop / Drucker, Materialien, auswärtige Kost und Logis, Reisekosten, Exkursionen, spezielle Druckaufwände usw. sowie Verdienstausfall und unbezahlte Ferien budgetieren
- ☐ Anspruch und Höhe der finanziellen Unterstützung klären (siehe SFF-Folien)

Privates / Umfeld / Zeit und Unterstützung

- ☐ Steht für die geplante Fortbildung genügend Zeit zur Verfügung?
- ☐ Wie stehen Familie, Partner/in zur geplanten Weiterbildung?
- ☐ Wie können soziale Verpflichtungen, Beruf und Fortbildung unter einem Hut gebracht werden?
- ☐ Können Hausaufgaben, Projektarbeiten, das Lernen in der Lerngruppe zu Hause oder zeitweise im Betrieb erledigt werden?
- ☐ Sind die nötige Infrastruktur und Ruhe vorhanden?
- ☐ Wie können Schulferien, Militärdienst, Verpflichtungen wie Feuerwehr, Vereinsarbeit, Sport und andere Hobbys bei der konkreten Planung der Fortbildung berücksichtigt werden?

SFF-Bildungszentrum
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 (0)58 521 53 40 · bildung@sff.ch