



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

# Lehrgang zur höheren Fachprüfung Metzgermeister / Metzgermeisterin

## Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang



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

**Ausgabe vom 15.11.2022**



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## Herzlich Willkommen zur höheren Fachprüfung Metzgermeister

Wir freuen uns, dass Sie Interesse an der höheren Fachprüfung Metzgermeister haben. In dieser Broschüre finden Sie alle wichtigen Informationen über den Lehrgang und die anschliessende höhere Fachprüfung.

### Wer nimmt am Lehrgang teil?

- Nachwuchskräfte und Branchenspezialisten der Fleischbranche, welche nach der Fortbildung im Fachbereich zusätzlich auch das «Führen eines Unternehmens» erlernen und anwenden wollen
- Angehörige, die vor der Frage stehen, das familiäre Unternehmen zu übernehmen
- Kader- und Fachpersonen, welche sich selbstständig machen wollen

## Teil 1

### Fachmann/ Fachfrau Unternehmensführung KMU an der SIU

#### Kursaufstellung

Modul 1 allgemeine Unternehmensführung

Modul 2 Leadership, Kommunikation und Personalmanagement

Modul 3 Organisation

Modul 4 Rechnungswesen

Modul 5 Marketing, Öffentlichkeitsarbeit, Lieferanten- und Kundenbeziehungen

Modul 6 Recht in der Unternehmensführung

Modul 7 Vernetzungsmodul

#### Dauer / Standorte

Der Lehrgang dauert zwei Semester und findet an einem Tag pro Woche statt.

Ein Start ist im April und Oktober an diversen Standorten in der Schweiz möglich.

#### Weitere Informationen

Detaillierte Informationen erhalten Sie unter [www.siu.ch](http://www.siu.ch) oder kontaktieren Sie das SIU Bildungsberatungsteam telefonisch unter +41 44 515 72 72.

#### Wichtig

Das SIU-Zertifikat Unternehmensführung wird nach erfolgreichem Bestehen der Modulprüfungen ausgestellt. Dies hat eine Gültigkeit von 5 Jahren und wird zur Erlangung der höheren Berufsbildung angerechnet.



## Teil 2

### Vorbereitungskurs höhere Fachprüfung zum Metzgermeister / Metzgermeisterin

- Businessplanerstellung von A - Z (Finanzen, Personal, Marketing, Bankwesen, Medienarbeit, Präsentationstechnik, Sozialpartner)
- Vertragswesen, Geschäftsübernahmen, Personal, Ziele
- Umgang mit den Medien
- Social-Media, E-Marketing, Digitalisierung
- Branchenkenzahlen, Kostenstellenrechnung, Filialisierung, Logistik, Datensicherheit, Kassensysteme, Videoüberwachung, Diebstahl, Innovation, Ladenbau, Investitionsmanagement, Produkterneuerung
- Aktualitäten Branche, Versicherungen, Finanzen
- Labels

### Welche Zulassungsbedingungen bestehen?

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- über den eidgenössischen Fachausweis als Betriebsleiter / Betriebsleiterin Fleischwirtschaft verfügt
- den Teil 1 das SIU (Unternehmerseminar – interne Modulprüfungen) erfolgreich besucht hat oder unmittelbar daran ist, es abzuschliessen (Diplomvergabe erfolgt erst bei Nachweis des SIU) oder einen gleichwertigen Abschluss besitzt
- im Moment der Prüfung über mindestens zwei Jahre Berufserfahrung nach der Berufsprüfung verfügt oder mindestens eine gleichwertige Erfahrung / Ausbildung nachweisen kann

Der Vorbereitungskurs kann auch ohne Prüfungsabsicht belegt werden. Das ABZ Spiez wird ein entsprechendes Attest ausstellen.

### Wie sehen die Termine aus?

Der Lehrgang findet an 16 Tagen entweder im ABZ Spiez oder in der Bäckerfachschule Richemont Luzern statt. Die Tage verteilen sich auf die Monate Oktober, November, Januar, Februar, März, Mai und August. Die genauen Daten werden vorgängig bekannt gegeben.

Die eidgenössische Prüfung findet Ende August statt, die Diplomfeier im Herbst.

	2022				2023				2024				2025				2026				2027				2028				2029				2030		
Quartal	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	
				HFP Metzger- / Bäckermeister 2022 - 23 d: Spiez / Luzern																															
									HFP Metzger- / Bäckermeister 2024 - 25 d: Spiez / Luzern																										
																	HFP Metzger- / Bäckermeister 2026 - 27 d: Spiez / Luzern																		
																													HFP Metzger- / Bäckermeister 2028 - 29 d: Spiez / Luzern						

## Wie sieht anschliessend die eidgenössische Prüfung aus?

Nr.	Prüfungsteil	Art der Prüfung
1	Businessplan (Diplomarbeit)	Schriftlich
2	Medial unterstützte Präsentation der Diplomarbeit	Mündlich
3	Fachgespräch zur Diplomarbeit	Mündlich
4	Rechnungswesen	Schriftlich
5	Aktualitäten der Branche	Schriftlich



## Wie hoch sind die Kosten für den Lehrgang HFP?

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

Was	Wieviel	Wann
SIU Kursgeld	9'250	Vor Lehrgangsbeginn oder in Ratenzahlung
SIU Lehrmittel	650	
SIU Modulprüfungen	1'500	
Vorbereitungskurs HFP	10'400	Exkl. Kost und Logis mit Mittagessen
Halbpension	Ca. 1'000	Jeweils beim Check - Out
Zusatztage in der Richemont	Ca. 350.- CHF / Tag	
<b>Kosten / Teilnehmer</b>	<b>Ca. 23'000</b>	<b>Inkl. SIU</b>
Eidgenössische Prüfung (SFF)	1'000	
Stand September 2021		



Von wem	Wieviel	Wann
Total Kosten	Ca. 23'000	Während Lehrgang
Subvention Bund SBFJ	-10'500	Eidg. Prüfung
Hermann Herzer Stiftung	-5'000	Je 2'500 bei Beginn SIU und bei Beginn HFP
SFF	-5'000	2'000.–für SIU 3'000.–für HFP am Ende des Lehrgangs
<b>Total Kosten nach finanzieller Unterstützung</b>	<b>4'500</b>	

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 ...	Auszeichnung bester HFP Abschluss
Branchen Versicherung	Bis 10'000 + 50% im 1. Jahr	Bei Betriebsübernahme für Jungunternehmer

## 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 Verdienstausschlag und unbezahlte Ferien budgetieren
- Anspruch und Höhe der finanziellen Unterstützung klären (siehe ABZ 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?

