

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz

MPV

PRÜFUNGSORDNUNG

über die

höhere Fachprüfung für Metzgermeisterin / Metzgermeister

vom **28. Dez. 2023**

Gestützt auf Artikel 28 Absatz 2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 13. Dezember 2002 erlässt die Trägerschaft nach Ziffer 1.3 folgende Prüfungsordnung:

1. ALLGEMEINES

1.1 Zweck der Prüfung

Die eidgenössische höhere Fachprüfung dient dazu, abschliessend zu prüfen, ob die Kandidatinnen und Kandidaten über die Kompetenzen verfügen, die zur Ausübung einer anspruchsvollen und verantwortungsvollen Berufstätigkeit erforderlich sind.

1.2 Berufsbild

1.21 Arbeitsgebiet

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister sind Expertinnen und Experten des Fleischfachs. Sie arbeiten vorwiegend in leitender Funktion in Handels- und Produktionsbetrieben. Beispiele von Arbeitsgebieten und Funktionen sind Geschäftsführerinnen und Geschäftsführer in kleineren und mittleren Unternehmen (KMU), Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter, Filialleiterinnen und Filialleiter eines Fleischfachgeschäfts, leitende oder fachberatende Personen bei Grossverteilern sowie bei Grossbetrieben.

Bei ihrer Arbeit stehen sie in Kontakt mit Vertretungen aller Anspruchsgruppen: Mitarbeitende, Kunden, Lieferanten, Vertretungen des Staats und von Behörden, Nichtregierungsorganisationen (NGO), Kapitalgebern und Mitbewerbern.

1.22 Wichtigste Handlungskompetenzen

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister sind für die betriebswirtschaftliche Führung und die Organisation ihres Betriebs oder Aufgabenbereichs verantwortlich. Die Aufgaben sind abhängig von der Grösse und Ausrichtung des Betriebs.

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister wenden ihre Kenntnisse über die Finanz- und Betriebsbuchhaltung in ihrem Betrieb oder Bereich an. Sie verantworten und erstellen je nach Betriebsgrösse Kostenrechnungen und Budgets. Dazu analysieren

sie die Kosten und Erträge des Aufgabengebiets, definieren und interpretieren Kennzahlen aus der Produktion und des Betriebs.

Um den Betrieb nachhaltig in Bezug auf ökonomische, ökologische und soziale Ansprüche zu führen, erarbeiten sie in Abstimmung mit Vorgesetzten und unter Einbezug von Mitarbeitenden Prozesse und sorgen für deren Dokumentation und Umsetzung.

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister bieten ihrer Kundschaft ein qualitativ hochwertiges Produktsortiment an. Sie bestimmen, welche Fleischprodukte und Erzeugnisse mit welchen Verfahren hergestellt und welche Dienstleistungen der Betrieb anbietet. Dazu ermitteln sie den Warenbedarf, kalkulieren Preise und verhandeln mit Lieferfirmen von Rohmaterialien, Fleischprodukten, Erzeugnissen und Dienstleistungen. Zudem sorgen sie für eine einwandfreie Lagerbewirtschaftung.

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister entwickeln für ihren Betrieb oder Aufgabenbereich Konzepte zur Absatzsteigerung und planen das Marketing. Im lokalen, regionalen und globalen Umfeld beobachten sie die Entwicklungen, nehmen Trends auf und erschliessen neue Absatzmärkte.

Sie führen Evaluationsverfahren für die Beschaffung von neuen Maschinen und Geräten durch. Dabei berücksichtigen sie neue technische Entwicklungen und Möglichkeiten sowie deren Nutzen für den Betrieb sowie dessen Bedarf. Metzgermeisterinnen und Metzgermeister entscheiden oder unterstützen ihre Vorgesetzten in Versicherungs- und Rechtsangelegenheiten. Sie vertreten den Betrieb und berücksichtigen den Gesamtarbeitsvertrag und unterstützen dessen betrieblichen Vollzug. Sie sorgen bei der Führung des Betriebs für die Einhaltung von rechtlichen Grundlagen und Qualitätsstandards und treffen Massnahmen zu Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz sowie Tier- und Umweltschutz.

1.23 Berufsausübung

In ihrem Fachbereich arbeiten Metzgermeisterinnen und Metzgermeister weitgehend selbständig und eigenverantwortlich. Dabei werden sie von Mitarbeitenden unterstützt, die sie als Vorgesetzte führen. Ihre Tätigkeiten verlangen eine grosse Sorgfalt und eine konsequente Betriebs- und Kundenorientierung. Bei der Entwicklung von Produkten und deren Vermarktung sind ihre Kreativität sowie ihr Innovationsgeist gefordert. Sie bekennen sich zum Lebensmittel Fleisch, zur Fleischbranche und deren Umfeld.

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister arbeiten auf strategischer und operativer Ebene. Sie legen die Geschäftsstrategie fest oder liefern ihren Vorgesetzten Grundlagen dafür. Im operativen Bereich erfüllen sie je nach Aufgabe und Betrieb verschiedene organisatorische und administrative Aufgaben.

Zudem sind sie in der Produktion für die Sicherstellung von Prozessen und das Einhalten von gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben verantwortlich.

1.24 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister tragen mit ihrer täglichen Arbeit zu einer qualitativ guten, geschmack- und genussvollen sowie gesunden Ernährung für die Bevölkerung bei. Das Handwerk der Fleischwirtschaft findet in der Schweizerischen Gesellschaft Tradition und der Fleischkonsum ist in der Schweiz kulturell verankert.

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister haben einen grossen Respekt vor dem Leben und sorgen beim Fleischeinkauf und bei der Produktion dafür, dass in der Wertschöpfungskette Tiere tiergerecht und gesetzeskonform behandelt und

geschützt werden. Sie setzen sich für eine nachhaltige Produktion von Fleisch, Fleischprodukten und weiteren Erzeugnissen und die fachgerechte Verwertung von Schlachtnebenprodukten sowie anderer Stoffe ein. Mit ihrem Grundverständnis für Kreisläufe in der Fleischproduktion leisten sie einen wichtigen Beitrag für eine energie- und ressourcenschonende Fleischproduktion, indem sie der Tierhaltung, den Transport- und Schlachtprozessen sowie der Futtermittelherkunft und -produktion die notwendige Beachtung schenken.

1.3 Trägerschaft

1.31 Die folgenden Organisationen der Arbeitswelt bilden die Trägerschaft:

- Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
- Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV

1.32 Die Trägerschaft ist für die ganze Schweiz zuständig.

2. ORGANISATION

2.1 Zusammensetzung der Prüfungskommission

2.11 Alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Diplomerteilung werden einer Prüfungskommission übertragen. Sie setzt sich aus 5 bis 7 Mitgliedern zusammen, davon gehören 1 bis 2 Mitglieder dem MPV an. Die Prüfungskommission wird durch den Trägerverband SFF für eine Amtsdauer von vier Jahren gewählt.

2.12 Die Prüfungskommission konstituiert sich selbst. Sie ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit der Mitglieder anwesend ist. Beschlüsse erfordern das Mehr der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Präsidentin oder der Präsident. Die Sitzungen der Prüfungskommission können als Videokonferenz durchgeführt werden.

2.2 Aufgaben der Prüfungskommission

2.21 Die Prüfungskommission:

- a) erlässt die Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung und aktualisiert sie periodisch;
- b) setzt die Prüfungsgebühren fest;
- c) setzt den Zeitpunkt und den Ort der Prüfung fest;
- d) bestimmt das Prüfungsprogramm;
- e) veranlasst die Bereitstellung der Prüfungsaufgaben und führt die Prüfung durch;
- f) wählt die Expertinnen und Experten, bildet sie für ihre Aufgaben aus und setzt sie ein;
- g) entscheidet über die Zulassung zur Prüfung sowie über einen allfälligen Prüfungsausschluss;
- h) entscheidet über die Erteilung des Diploms;
- i) behandelt Anträge und Beschwerden;
- j) sorgt für die Rechnungsführung und die Korrespondenz;
- k) entscheidet über die Anerkennung beziehungsweise Anrechnung anderer Abschlüsse und Leistungen;

- l) berichtet den übergeordneten Instanzen und dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) über ihre Tätigkeit;
- m) sorgt für die Qualitätsentwicklung und -sicherung, insbesondere für die regelmässige Aktualisierung des Qualifikationsprofils entsprechend den Bedürfnissen des Arbeitsmarkts.
- n) genehmigt die Themen für die Diplomarbeiten der Kandidatinnen und Kandidaten.
- o) genehmigt die Coachs für die schriftliche Diplomarbeit der Kandidatinnen und Kandidaten aufgrund deren Vorschlag oder teilt solche zu.

2.22 Die Prüfungskommission kann:

- a) das Behandeln von Beschwerden einzelnen Personen übertragen;
- b) administrative Aufgaben einem Sekretariat übertragen.

2.3 Öffentlichkeit und Aufsicht

2.31 Die Prüfung steht unter Aufsicht des Bundes. Sie ist nicht öffentlich. In Einzelfällen kann die Prüfungskommission Ausnahmen gestatten.

2.32 Das SBFI wird rechtzeitig zur Prüfung eingeladen und mit den Prüfungsakten bedient.

3. AUSSCHREIBUNG, ANMELDUNG, ZULASSUNG, KOSTEN

3.1 Ausschreibung

3.11 Die Prüfung wird mindestens vier Monate vor Prüfungsbeginn in den drei Amtssprachen Deutsch, Französisch und Italienisch ausgeschrieben.

3.12 Die Ausschreibung orientiert zumindest über:

- a) die Prüfungsdaten;
- b) die Prüfungsgebühr;
- c) die Anmeldestelle;
- d) die Anmeldefrist;
- e) den Ablauf der Prüfung inklusive Angaben zur schriftlichen Projektarbeit und Durchführung der schriftlichen und mündlichen Prüfungsteile.

3.2 Anmeldung

Der Anmeldung sind beizufügen:

- a) eine Zusammenstellung über die bisherige berufliche Ausbildung und Praxis;
- b) Kopien der für die Zulassung geforderten Ausweise und Arbeitszeugnisse;
- c) Angabe der Prüfungssprache;
- d) Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto;
- e) Angabe der Sozialversicherungsnummer (AHV-Nummer)¹;
- f) ein Themenvorschlag für die schriftliche Diplomarbeit;
- g) freiwillig: Vorschlag eines Coachs für die schriftliche Diplomarbeit.

¹ Die rechtliche Grundlage für diese Erhebung findet sich in der Statistikerhebungsverordnung (SR 431.012.1; Nr. 70 des Anhangs). Die Prüfungskommission bzw. das SBFI erhebt im Auftrag des Bundesamtes für Statistik die AHV-Nummer, welche es für rein statistische Zwecke verwendet.

3.3 Zulassung

3.31 Zur Prüfung wird zugelassen, wer:

- a) über den eidgenössischen Fachausweis als Betriebsleiterin / Betriebsleiter Fleischwirtschaft oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt;
- b) nach dem Fachausweiserwerb als Betriebsleiterin / Betriebsleiter Fleischwirtschaft mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in einem Pensum von 80 % oder mehr in einem Unternehmen der Fleischwirtschaft vorweisen kann.

Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige sowie vollständige Abgabe der Diplomarbeit.

3.32 Der Entscheid über die Zulassung zur Prüfung wird der Bewerberin oder dem Bewerber mindestens drei Monate vor Beginn der Prüfung schriftlich mitgeteilt. Ein ablehnender Entscheid enthält eine Begründung und eine Rechtsmittelbelehrung.

3.4 Kosten

3.41 Die Kandidatin oder der Kandidat entrichtet nach bestätigter Zulassung die Prüfungsgebühr. Die Gebühren für die Ausfertigung des Diploms und die Eintragung in das Register der Diplominhaberinnen und -inhaber, als auch ein allfälliges Materialgeld werden separat erhoben. Diese gehen zulasten der Kandidatinnen und Kandidaten.

3.42 Kandidatinnen und Kandidaten, die nach Ziff. 4.2 fristgerecht zurücktreten oder aus entschuldbaren Gründen von der Prüfung zurücktreten müssen, wird der einbezahlte Betrag unter Abzug der entstandenen Kosten rückerstattet.

3.43 Wer die Prüfung nicht besteht, hat keinen Anspruch auf Rückerstattung der Gebühr.

3.44 Die Prüfungsgebühr für Kandidatinnen und Kandidaten, welche die Prüfung wiederholen, wird im Einzelfall von der Prüfungskommission unter Berücksichtigung des Prüfungsumfangs festgelegt.

3.45 Auslagen für Reise, Unterkunft, Verpflegung und Versicherung während der Prüfung gehen zulasten der Kandidatinnen und Kandidaten.

4. DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNG

4.1 Aufgebot

4.11 Eine Prüfung wird durchgeführt, wenn nach der Ausschreibung mindestens 10 Kandidatinnen und Kandidaten die Zulassungsbedingungen erfüllen oder mindestens alle zwei Jahre.

4.12 Die Kandidatin oder der Kandidat kann sich in einer der drei Amtssprachen Deutsch, Französisch oder Italienisch prüfen lassen.

4.13 Die Kandidatin oder der Kandidat wird mindestens 8 Wochen vor Beginn der Prüfung aufgeboten. Das Aufgebot enthält:

- a) das Prüfungsprogramm mit Angaben über Ort und Zeitpunkt der Prüfung sowie die zulässigen und mitzubringenden Hilfsmittel;

b) das Verzeichnis der Expertinnen und Experten.

4.14 Ausstandsbegehren gegen Expertinnen und Experten müssen bis spätestens 14 Tage nach Zuteilung der Experteninnen oder der Experten der Prüfungskommission eingereicht und begründet werden. Diese trifft die notwendigen Anordnungen.

4.2 Rücktritt

4.21 Kandidatinnen und Kandidaten können ihre Anmeldung bis 4 Wochen vor Beginn der Prüfung zurückziehen.

4.22 Später ist ein Rücktritt nur bei Vorliegen eines entschuldbaren Grundes möglich. Als entschuldbare Gründe gelten namentlich:

- a) Mutterschaft / Vaterschaft;
- b) Krankheit und Unfall;
- c) Todesfall im engeren Umfeld;
- d) unvorhergesehener Militär-, Zivilschutz- oder Zivildienst.

4.23 Der Rücktritt muss der Prüfungskommission unverzüglich schriftlich mitgeteilt und belegt werden.

4.3 Nichtzulassung und Ausschluss

4.31 Kandidatinnen und Kandidaten, die bezüglich Zulassungsbedingungen wissentlich falsche Angaben machen, oder die Prüfungskommission auf andere Weise zu täuschen versuchen, werden nicht zur Prüfung zugelassen.

4.32 Von der Prüfung ausgeschlossen wird, wer:

- a) unzulässige Hilfsmittel verwendet;
- b) die Prüfungsdisziplin grob verletzt;
- c) die Expertinnen und Experten zu täuschen versucht.

4.33 Der Ausschluss von der Prüfung muss von der Prüfungskommission verfügt werden. Bis ein rechtsgültiger Entscheid vorliegt, hat die Kandidatin oder der Kandidat Anspruch darauf, die Prüfung unter Vorbehalt abzuschließen.

4.4 Prüfungsaufsicht, Expertinnen und Experten

4.41 Mindestens eine fachkundige Aufsichtsperson überwacht die Ausführung der schriftlichen Prüfungsarbeiten. Sie hält ihre Beobachtungen schriftlich fest.

4.42 Mindestens zwei Expertinnen oder zwei Experten beurteilen die schriftlichen Prüfungsarbeiten und legen gemeinsam die Note fest.

4.43 Mindestens zwei Expertinnen oder zwei Experten nehmen die mündlichen Prüfungen ab, erstellen Notizen zum Prüfungsgespräch sowie zum Prüfungsablauf, beurteilen die Leistungen und legen gemeinsam die Note fest.

4.44 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Prüfung als Expertinnen und Experten in den Ausstand. In begründeten Ausnahmefällen darf höchstens eine der Expertinnen oder einer der Experten als Dozentin oder Dozent an vorbereitenden Kursen der Kandidatin oder des Kandidaten tätig gewesen sein.

4.5 Abschluss und Notensitzung

4.51 Die Prüfungskommission beschliesst im Anschluss an die Prüfung an einer Sitzung über das Bestehen der Prüfung. Die Vertreterin oder der Vertreter des SBFi wird rechtzeitig an diese Sitzung eingeladen.

4.52 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Entscheidung über die Erteilung des Diploms in den Ausstand.

5. PRÜFUNG

5.1 Prüfungsteile

5.11 Die Prüfung umfasst folgende Prüfungsteile und dauert:

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Dauer	Gewichtung
1	Diplomarbeit		7
1a	Diplomarbeit schriftlich	schriftlich (vorgängig einzureichen)	(3)
1b	Präsentation der Diplomarbeit	mündlich	0.5 h (2)
1c	Fachgespräch zur Diplomarbeit	mündlich	0.5 h (2)
2	Rechnungswesen	schriftlich	2.0 h 2
3	Aktuelle und spezifische Branchenprobleme	schriftlich	2.0 h 1
Total		5.0 h	

Prüfungsteil 1

Position 1a: Diplomarbeit schriftlich

Im Prüfungsteil 1, Position 1a, erstellen die Kandidatinnen und Kandidaten vorgängig eine schriftliche Diplomarbeit. Die schriftliche Diplomarbeit behandelt ein Thema, das von der Prüfungskommission genehmigt wurde. In der schriftlichen Diplomarbeit sollen Handlungskompetenzen aus den folgenden

Handlungskompetenzbereichen bearbeitet werden:

- A Unternehmen der Fleischwirtschaft führen
- B Fleischprodukte, Erzeugnisse und Dienstleistungen entwickeln und verkaufen
- C Marketing und Marketingmassnahmen bestimmen und umsetzen
- D Betrieb organisieren
- E Mitarbeitende führen
- F Finanz- und Rechnungswesen mitgestalten

Position 1b: Präsentation der Diplomarbeit

Prüfungsteil 1, Position 1b, ist eine Präsentation der schriftlichen Diplomarbeit (Position 1a). Sie dauert 30 Minuten. Die Kandidatinnen und Kandidaten stellen dabei ihre Diplomarbeit vor. Die Durchführung von Position 1b wird in der Begleitung geregelt und die Beurteilungskriterien in der Ausschreibung kommuniziert. In der Präsentation werden schwerpunktmässig die folgenden Handlungskompetenzen bewertet:

- Handlungskompetenz c3: Konzepte zur Öffentlichkeitsarbeit sowie Kundenkommunikation des Unternehmens der Fleischwirtschaft mitgestalten und deren Umsetzung planen und durchführen
- Handlungskompetenz d3: Gespräche und Sitzungen planen und leiten sowie Inhalte präsentieren

Position 1c: Fachgespräch zur Diplomarbeit

Position 1c ist ein Fachgespräch zur schriftlichen Diplomarbeit (Position 1a) und zu deren Präsentation (Position 1b). Im Fachgespräch zeigen die Kandidatinnen und Kandidaten auf, wie sie ihre Diplomarbeit und deren Inhalte mit anderen Themen und Bereichen vernetzen können. Die Durchführung des Fachgesprächs ist in der Begleitung geregelt.

Prüfungsteil 2: Rechnungswesen

In der Begleitung ist die Durchführung des Prüfungsteils 2 geregelt, in dem die Handlungskompetenzen mit den dazu gehörenden Leistungskriterien aus dem Handlungskompetenzbereich

- F Finanz- und Rechnungswesen mitgestalten

geprüft werden.

Prüfungsteil 3: Aktuelle und spezifische Branchenprobleme

Prüfungsteil 3 prüft den Umgang mit aktuellen und spezifischen Branchenproblemen. Die Kandidatinnen und Kandidaten zeigen auf, wie sie bei aktuellen Herausforderungen innerhalb der Branche reagieren und wie sie vorgehen. Geprüft werden schwerpunktmässig die folgenden Handlungskompetenzbereiche:

- A Unternehmen der Fleischwirtschaft führen
- B Fleischprodukte, Erzeugnisse und Dienstleistungen entwickeln und verkaufen
- C Marketing und Marketingmassnahmen bestimmen und umsetzen
- D Betrieb organisieren
- E Mitarbeitende führen

5.12 Jeder Prüfungsteil kann in Positionen unterteilt werden. Diese Unterteilung und die Gewichtung der Positionen legen die Prüfungskommission in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung fest.

5.2 Prüfungsanforderungen

5.21 Die Prüfungskommission erlässt die detaillierten Bestimmungen über die Prüfung in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung (gemäss Ziff. 2.21 Bst. a).

5.22 Die Prüfungskommission entscheidet über die Gleichwertigkeit abgeschlossener Prüfungsteile beziehungsweise Module anderer Prüfungen auf Tertiärstufe sowie über die allfällige Dispensation von den entsprechenden Prüfungsteilen der vorliegenden Prüfungsordnung. Von Prüfungsteilen, die gemäss Berufsbild die Kernkompetenzen der Prüfung bilden, darf nicht dispensiert werden.

6. BEURTEILUNG UND NOTENGEbung

6.1 Allgemeines

Die Beurteilung der einzelnen Prüfungsteile und der Prüfung erfolgt mit Notenwerten. Es gelten die Bestimmungen nach Ziff. 6.2 und Ziff. 6.3.

6.2 Beurteilung

6.21 Die Positionsnoten werden mit ganzen und halben Noten nach Ziff. 6.3 bewertet.

6.22 Die Note eines Prüfungsteils ist das gewichtete Mittel der entsprechenden Positionsnoten. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet. Führt der Bewertungsmodus ohne Positionen direkt zur Note des Prüfungsteils, so wird diese nach Ziff. 6.3 erteilt.

6.23 Die Gesamtnote der Prüfung ist das gewichtete Mittel aus den Noten der einzelnen Prüfungsteile. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

6.3 Notenwerte

Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Noten 4.0 und höher bezeichnen genügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.

6.4 Bedingungen zum Bestehen der Prüfung und zur Erteilung des Diploms

6.41 Die Prüfung ist bestanden, wenn:

- a) die Note von Prüfungsteil 1 mindestens 4.0 und
- b) die Gesamtnote mindestens 4.0 beträgt.

6.42 Die Prüfung gilt als nicht bestanden, wenn die Kandidatin oder der Kandidat:

- a) nicht fristgerecht zurücktritt;
 - b) ohne entschuldbaren Grund von der Prüfung oder von einem Prüfungsteil zurücktritt;
 - c) ohne entschuldbaren Grund nach Beginn zurücktritt;
 - d) von der Prüfung ausgeschlossen werden muss.
- 6.43 Die Prüfungskommission entscheidet allein auf Grund der erbrachten Leistungen über das Bestehen der Prüfung. Wer die Prüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Diplom.
- 6.44 Die Prüfungskommission stellt jeder Kandidatin und jedem Kandidaten ein Zeugnis über die Prüfung aus. Diesem können zumindest entnommen werden:
- a) die Noten in den einzelnen Prüfungsteilen und die Gesamtnote der Prüfung;
 - b) das Bestehen oder Nichtbestehen der Prüfung;
 - c) bei Nichterteilung des Diploms eine Rechtsmittelbelehrung.
- 6.5 Wiederholung**
- 6.51 Wer die Prüfung nicht bestanden hat, kann die Prüfung zweimal wiederholen.
- 6.52 Wiederholungsprüfungen beziehen sich nur auf jene Prüfungsteile, in denen eine ungenügende Leistung erbracht wurde.
- 6.53 Für die Anmeldung und Zulassung zu den Wiederholungsprüfungen gelten die gleichen Bedingungen wie für die erste Prüfung.

7. DIPLOM, TITEL UND VERFAHREN

7.1 Titel und Veröffentlichung

- 7.11 Das eidgenössische Diplom wird auf Antrag der Prüfungskommission vom SBFJ ausgestellt und von dessen Direktion und der Präsidentin oder dem Präsidenten der Prüfungskommission unterzeichnet.
- 7.12 Die Diplominhaberinnen und -inhaber sind berechtigt, folgenden geschützten Titel zu führen:
- **Metzgermeisterin / Metzgermeister**
 - **Maître bouchère-charcutière / Maître boucher-charcutier**
 - **Maestra macellaia-salumiera / Maestro macellaio-salumiere**

Die englische Übersetzung lautet:

- **Master Butcher, Advanced Federal Diploma of Higher Education**
- 7.13 Die Namen der Diplominhaberinnen und -inhaber werden in ein vom SBFJ geführtes Register eingetragen.

7.2 Entzug des Diploms

- 7.21 Das SBFJ kann ein auf rechtswidrige Weise erworbenes Diplom entziehen. Die strafrechtliche Verfolgung bleibt vorbehalten.

7.22 Der Entscheid des SBFI kann innert 30 Tagen nach seiner Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

7.3 Rechtsmittel

7.31 Gegen Entscheide der Prüfungskommission wegen Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des Diploms kann innert 30 Tagen nach ihrer Eröffnung beim SBFI Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge der Beschwerdeführerin oder des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten.

7.32 Über die Beschwerde entscheidet in erster Instanz das SBFI. Sein Entscheid kann innert 30 Tagen nach Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

8. DECKUNG DER PRÜFUNGSKOSTEN

8.1 Der SFF legt auf Antrag der Prüfungskommission die Ansätze fest, nach denen die Mitglieder der Prüfungskommission sowie die Expertinnen und Experten entschädigt werden.

8.2 Die Trägerschaft trägt die Prüfungskosten, soweit sie nicht durch die Prüfungsgebühr, den Bundesbeitrag und andere Zuwendungen gedeckt sind.

8.3 Nach Abschluss der Prüfung reicht die Prüfungskommission dem SBFI gemäss Richtlinie² eine detaillierte Erfolgsrechnung ein. Auf dieser Basis bestimmt das SBFI den Bundesbeitrag für die Durchführung der Prüfung.

9. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

9.1 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Prüfungsordnung vom 20. Dezember 2006 über die höhere Fachprüfung für Metzgermeister/Metzgermeisterin wird per 31. Dezember 2023 aufgehoben.

9.2 Übergangsbestimmungen

Repetentinnen und Repetenten nach der bisherigen Prüfungsordnung vom 20. Dezember 2006 erhalten bis 2028 Gelegenheit zu einer 1. bzw. 2. Wiederholung.

9.3 Inkrafttreten

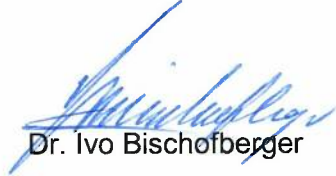
Diese Prüfungsordnung tritt am 1. Januar 2024 in Kraft.

² Richtlinie des SBFI über die Gewährung von Bundesbeiträgen an die Durchführung von eidgenössischen Berufs- und höheren Fachprüfungen nach Artikel 56 BBG und Artikel 65 BBV

10. **ERLASS**

Zürich, 22. Dezember 2023

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Der Präsident



Dr. Ivo Bischofberger

Vorsitzender der Geschäftsleitung



Daniel Schnider

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz
Der Präsident



Albino Sterli

Die Geschäftsführerin



Giusy Meschi

Diese Prüfungsordnung wird genehmigt.

Bern, **28. Dez. 2023**

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFI



Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung