

# Die Berufsprüfung

## Der Karriereschritt für Metzgerinnen und Metzger



Empfänger: Interessierte Kandidaten, Vorgesetzte  
und Institutionen der Fleischbranche  
Ersteller: Sepp Zahner / Peter Schlatter / Elias Welti  
Datum: 4. Juli 2008  
Version: 1.3  
Status: definitiv

Die männliche Formulierung gilt selbstverständlich auch für  
das weibliche Geschlecht. Danke!



# Bedarf an Kadernachwuchs in der Fleischbranche

ca. 1200 Fleischfachbetriebe in der Schweiz  
> mit je mindestens 1 vorgesetzten Person  
> mindestens alle 30 Jahre ist eine Nachfolge „notwendig“

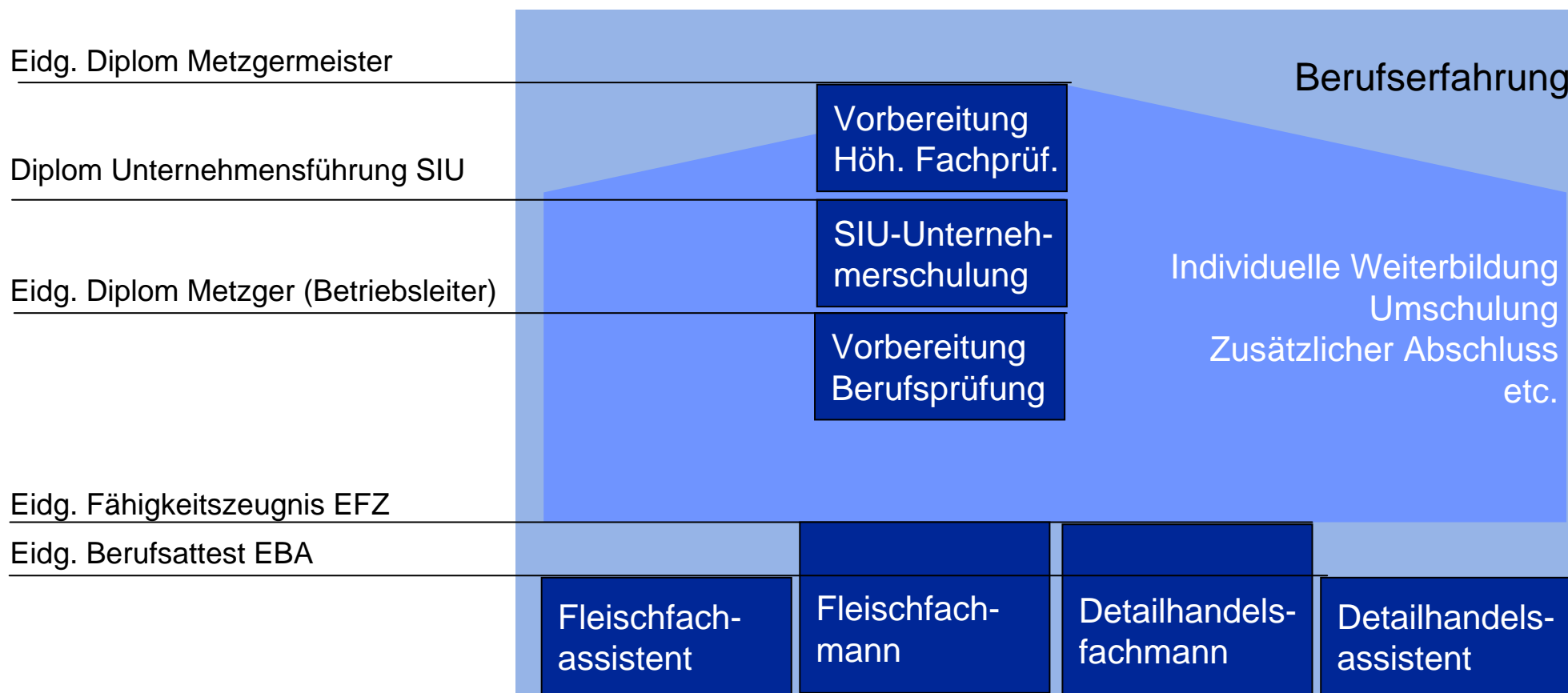
= pro Jahr sind mindestens 40 qualifizierte Kaderstellen  
neu zu besetzen.

## Fazit

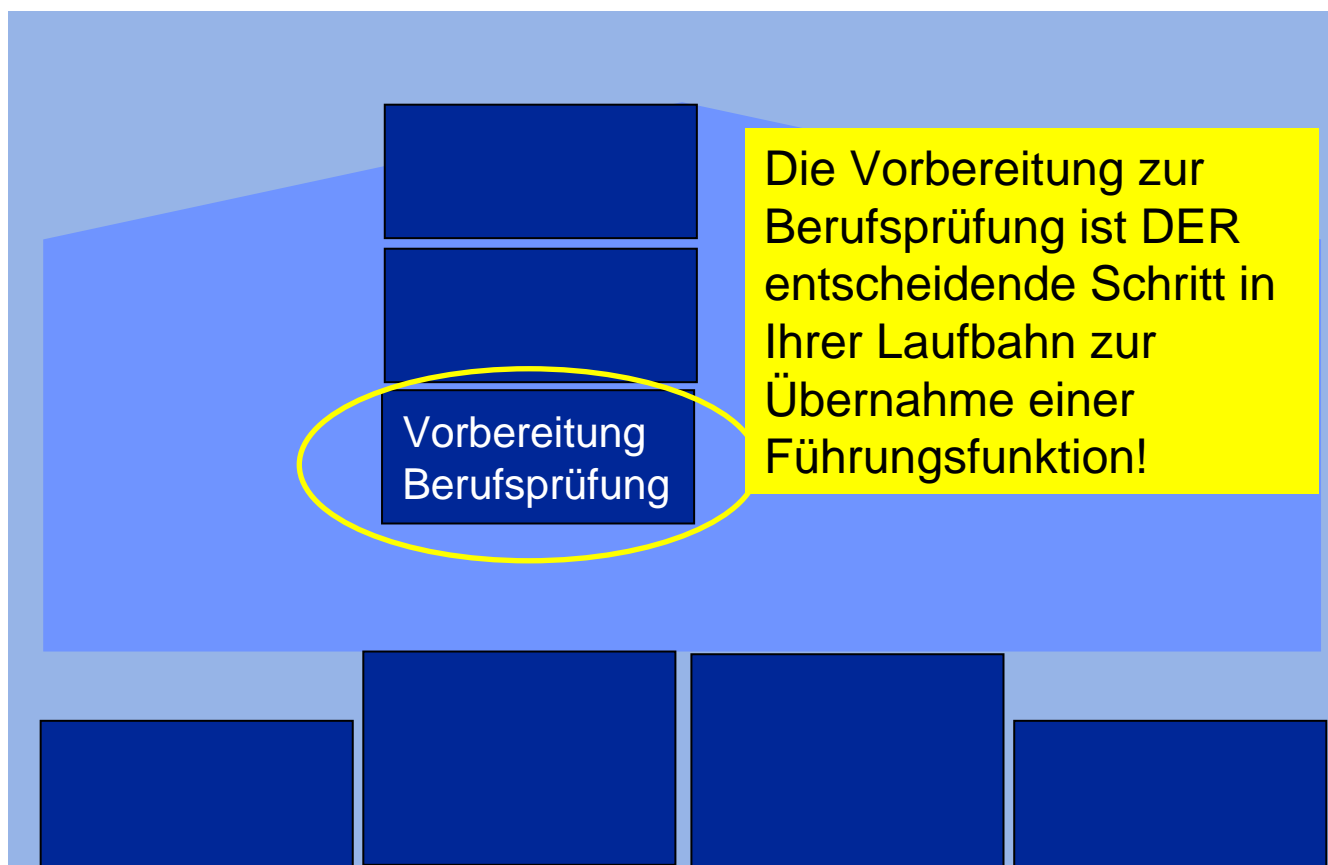
- Die Perspektiven für gut ausgebildete Nachwuchskräfte sind sehr gut.
- Viele (Klein)unternehmen finden kaum einen Nachfolger.
- Die Weiterbildung und gezielte Förderung ist auf allen Stufen und Funktionen zu unterstützen!



# Bildungsmodell Schweizer Fleischbranche



# Bildungsmodell Schweizer Fleischbranche





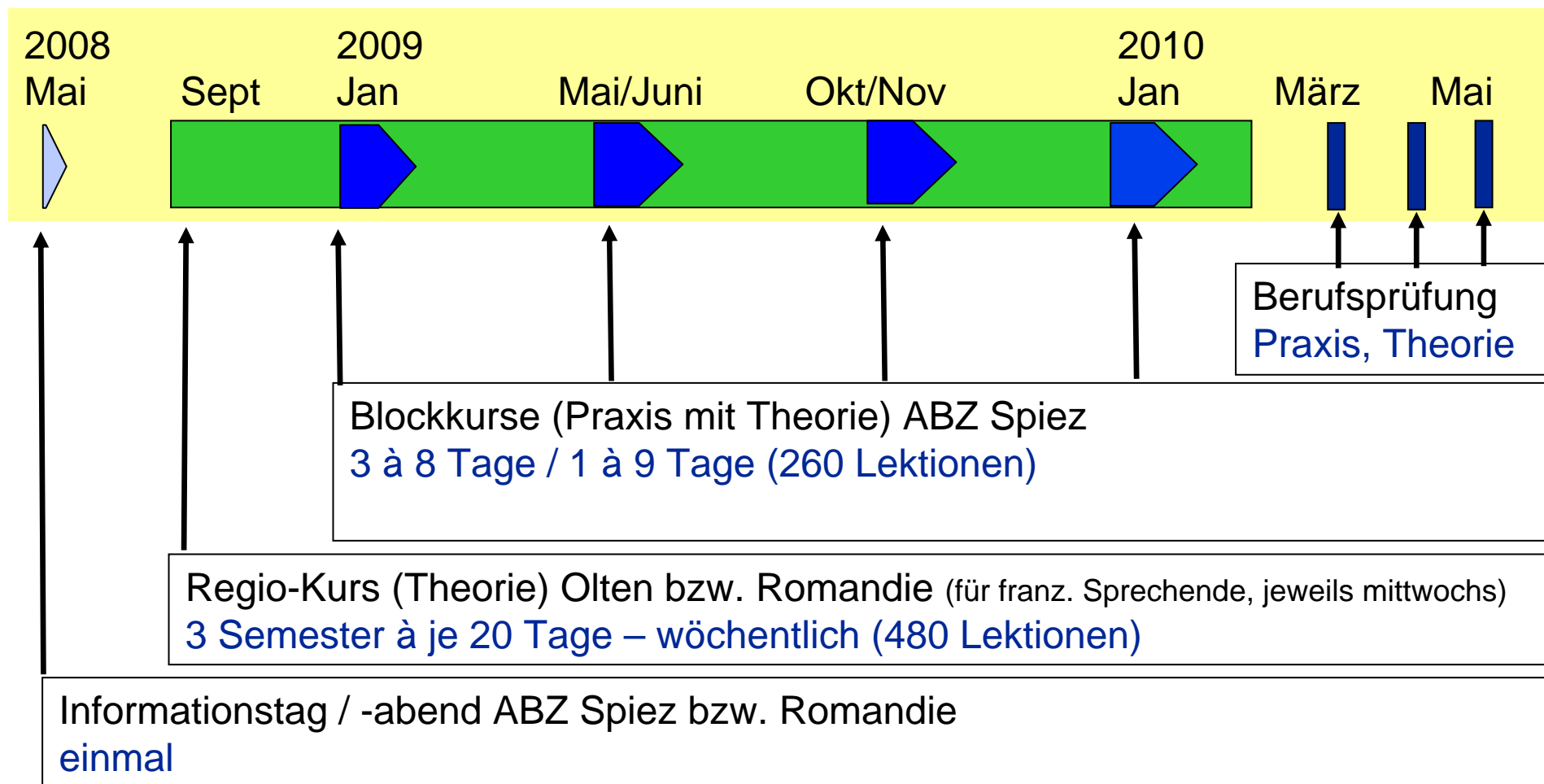
## Ziele Vorbereitungskurs Berufsprüfung

---

- Gut qualifizierte Mitarbeitende zu jungen Führungskräften entwickeln (Betriebsleiter).
- Die verlangte Qualifikation zur erfolgreichen Absolvierung der Prüfung gemäss Prüfungsreglement (4. Ausgabe 1997) erreichen.
- Heute den Nachwuchs ausbilden, den wir morgen für die Sicherung unserer Branche benötigen.

# Ausbildungsmodell „Vorbereitung Berufsprüfung“

(in der Deutschschweiz startet bei Mindestteilnehmerzahl jedes Jahr ein Kurs)





## Themenübersicht / Kompetenzfelder

### Fachkompetenz Methodenkompetenz Selbstkompetenz Sozialkompetenz

- Gesetzliche Grundlagen
- Korrespondenz
- Kalkulation
- Personalführung
- Qualitätssicherung
- Arbeitssicherheit / SGA
- Mikrobiologie / Fleischchemie
- Verkauf / Verkaufsplanung / Verkaufskonzept / Verkaufspsychologie
- Theoretische und praktische Ausbildung (alle Fleischerzeugnisse)
- Qualitätsbeurteilung von Schlachttierkörpern
- Kochkunde / Konservierung / Sensorik
- Allgemeine Berufskennntnisse (inkl. Maschinenkennntnisse, Verpackungslehre)
- Fleischwirtschaft und ihre Verbände / Institutionen



## Kosten für Prüfungsvorbereitungskurs und Prüfung je Teilnehmer (für den Kurs 2008-2010)

Kriterium	Beschreibung	Total
Regio Kurs	3 Semester à CHF 1'500	4'500.-
Blockkurs	4 Blockkurse à CHF 2'500	10'000.-
Fachbücher	CH-Fleischwirtschaft, Pauli, etc.	Ca 450.-
Prüfung	Separate Anmeldung an SFF	zZ 2'000.-

Die Kursgebühr ist für alle Teilnehmenden, unabhängig des Wohnkantons gleich. Nicht durch Teilnehmergebühren gedeckten Kosten werden durch kantonale Subvention sowie durch namhafte Beiträge der Herrmann-Herzer Stiftung gedeckt. Die Einforderung bei den Kantonen und Antrag bei der Herrmann-Herzer Stiftung erfolgt durch das ABZ Spiez.

Der SFF unterstützt Ihre vollständige Teilnahme am Vorbereitungskurs mit einem finanziellen Beitrag aus dem Bildungsfonds, der durch Sie mit der ABZ-Kursbestätigung eingefordert werden kann (ab Lehrgang 2007-2009 CHF 2'000.-).



## Rahmenbedingungen

<b>Ort</b>	Regio Kurs: in Olten (Start Herbst 08) bzw. Bern (Start im Folgejahr) und sowie Paudex (Lausanne) für franz. Sprechende (Start Herbst 08). Blockkurse: für alle ABZ Spiez
Ausrüstung	Teilnehmer bringen ihre persönliche Ausrüstung mit. Die Kursunterlagen werden abgegeben und sind im Kursgeld inbegriffen (Ausnahme: Lehrbuch Schweizer Fleischwirtschaft und Pauli)
Infrastruktur	Wird für die Ausbildung zur Verfügung gestellt. Für die Vorbereitung und Nachbearbeitung am Arbeitsort ist der Teilnehmer selber verantwortlich!
Verpflegung	Regio Kurs: individuell Blockkurs: Kost und Logis sind im Kursgeld inbegriffen
Sicherheit	Die Selbstkontrolle ist gemäss Vorgaben ABZ Spiez einzuhalten.
Teilnahme	Die Teilnahme an den Kurstagen ist obligatorisch. Ausnahmen sind begründet. Den Beitrag aus dem Bildungsfonds erhalten nur Teilnehmende, die den gesamten Kurs besucht haben.
Kosten	Die Kursgebühren sind zu Beginn pro Semester zu begleichen. Die Prüfungskosten werden separat durch den SFF in Rechnung gestellt.



## Persönliche Vorbereitung

---

- Privates Umfeld:  
Ist mein Umfeld (Partner/in, Vereinsleben) bereit für die zusätzliche Belastung während den nächsten 4 Semestern?
  
- Arbeitgeber:  
Verfüge ich beim Arbeitgeber über die notwendigen Möglichkeiten für die praktische Bildung im Betrieb?



## Die einzelnen Prüfungsteile:

---

- Zweitägige praktische Prüfung im Betrieb des Kandidaten:
  - Fleischkenntnis und -bearbeitung (Praxis und Theorie)
  - Verkauf (Praxis und Theorie)
  - Wurstfabrikation (Praxis und Theorie)
  - Pökelfleischwaren, Traiteurartikel (Praxis und Theorie)
  - Allgemeine Berufskennntnisse (mündlicher Teil)
  - Qualitätssicherung
  
- Ein- bis zweitägige zentrale Theorieprüfung:
  - Allgemeine Berufskennntnisse (schriftlicher Teil)
  - Kalkulation (schriftlich)
  - Rechtskunde (schriftlich und mündlich)
  
- Halbtägige zentrale Vieh- und Fleischeinkaufsprüfung (Praxis und Theorie)



# Prüfungsreglement und Wegleitung

---

- Es gelten das Reglement über die Durchführung der Berufsprüfung im Metzgereigewerbe sowie die Wegleitung für die Berufsprüfung im Metzgereigewerbe (beides Ausgabe 1997). Diese können unter [www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch) oder [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch) bezogen werden.
  
- Die Prüfung ist bestanden, wenn der Kandidat
  - einen Notendurchschnitt aus den 9 Fächern von mindestens 4,0 erzielt **und**
  - in höchstens einem Fach eine Note unter 4,0 erzielt **und**
  - in keinem Fach eine Note unter 3,0 erzielt.



# Verantwortlichkeiten



## Vorbereitungskurs

- Organisation und Durchführung des Kurses
- Gestaltung des Inhaltes (Basis: Reglement)
- Auswertung der Resultate
- Kommunikation für Vorbereitungskurs
- Budgetierung Vorbereitungskurs



## Prüfung

- Organisation und Durchführung der Prüfung
- Inhalt der Prüfung (Basis: Reglement)
- Koordination mit Prüfungskommission
- Kommunikation der Resultate
- Fachausweis
- Budgetierung Prüfung



# Bedingungen für die Zulassung zur Prüfung

---

- Beständenes Schlussqualifikationsverfahren (ehemals LAP) als Metzger/-in bzw als Fleischfachmann/-frau
- Mindestens 3 Jahre Berufspraxis (zum Zeitpunkt der Prüfungen)
- Erfolgreicher Besuch eines Berufsbildnerkurses (Lehrmeisterkurs)



## Anmeldung / Weitere Informationen

---

→ Anmeldeschluss 2008:  
15. August 2008 an ABZ Spiez  
[info@abzspiez.ch](mailto:info@abzspiez.ch) / Tel: 033 650 81 81

→ Weitere Informationen:  
ABZ Spiez  
Sepp Zahner, Direktor                      *oder*  
033 650 81 81  
[sepp.zahner@abzspiez.ch](mailto:sepp.zahner@abzspiez.ch)  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

Schw. Fleisch-Fachverband  
Elias Welti, Bildungssekretär  
044 250 70 60  
[e.welti@carnasuisse.ch](mailto:e.welti@carnasuisse.ch)  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)