orientamento
.ch

Metzgermeister HFP
Metzgermeisterin HFP

Nahrung

Als Metzgermeisterin oder Metzgermeister führen Sie ein Fachgeschäft, das auf die Verarbeitung, die Veredlung, den Transport oder den Verkauf von Fleischprodukten spezialisiert ist. Sie planen und koordinieren das Tagesgeschäft, kümmern sich um die Finanzen und das Marketing und die Personalführung.

Aufgaben

Fleisch verarbeiten und verkaufen

- Schlachtvieh beurteilen und einkaufen, Transport organisieren und dabei Stress für das Vieh möglichst gering halten
- sachgerechte Kühlung und Lagerung der Fleischstücke sicherstellen
- Fleisch, Gewürze und weitere Zutaten vorbereiten und nach Rezept verarbeiten, zum Beispiel zu Würsten oder Charcuterie
- Einhaltung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften sicherstellen, insbesondere in Bezug auf die Sauberkeit der Räumlichkeiten und die Lagerung

---

Unternehmen führen

- Rentabilität des Betriebs sicherstellen, zum Beispiel durch Analyse der Jahresabschlüsse und Erstellung von Budgets
- Massnahmen entwickeln und umsetzen, um die Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten
- mit Entwicklungen des Marktes Schritt halten, etwa neue Maschinen anschaffen oder neue Produkte ins Sortiment aufnehmen
- Warenbedarf ermitteln, Preise kalkulieren und mit Lieferantinnen und Lieferanten verhandeln
- Kontakt zu Kundinnen und Kunden pflegen, zum Beispiel über die eigene Website oder soziale Medien

---

Personal leiten

- Arbeit der Teams organisieren, koordinieren und überwachen, neue Mitarbeitende einstellen und einarbeiten
- mit Gesundheits- und Veterinärbehörden sowie mit Catering- und Gastronomiebetrieben zusammenarbeiten

Arbeitsumgebung

Als Metzgermeisterin oder Metzgermeister müssen Sie strenge Hygienebestimmungen einhalten, dementsprechend müssen Sie auf saubere Arbeitskleidung und gute Körperhygiene achten.

Sie können die Betriebs- oder Produktionsleitung eines Fleischfachgeschäfts oder der Metzgereiabteilung eines grossen Supermarktes innehaben, für einen Grossverteiler arbeiten oder in einem fleischverarbeitenden Unternehmen eine führende Position bekleiden.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Blut sehen können
- Entscheidungsfreude
- Kontaktfreudigkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Führen und Verantwortung übernehmen
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen
https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128456

Dauer

1,5 Jahre

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/14792).

Abschluss

Metzgermeister /
Metzgermeisterin mit eidg. Diplom

Weiterbildung

Kurse

- Kurse vom **Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)** (https://shop.e-guma.ch/abzspiez/de/events)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmittelwissenschaften** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft BP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/betriebsleiter-in-fleischwirtschaft-bp

Beruf
Käser- und Molkereimeister/in HFP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/kaeser-und-molkereimeister-in-hfp

Beruf
Meister/in Leder und Textil HFP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/meister-in-leder-und-textil-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.21.0

Weiterführende Links

Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) (https://www.sff.ch/)

Metzgereipersonal-Verband (MPV) (https://www.mpv.ch/)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/58624?lang=de)