

Metzgermeister/in HFP



Berufsbeschreibung

Metzgermeisterin und Metzgermeister führen eine Metzgerei als selbständige Unternehmer oder arbeiten im Angestelltenverhältnis. Sie besorgen den Schlachtvieh- und Fleischeinkauf, bereiten das Fleisch für den Verkauf vor, stellen Wurst und Pökelfleischwaren, Konserven und Traiteurartikel her.

Selbstverständlich beachten Metzger und Metzgerinnen die Lebensmittelhygiene und -gesetzgebung stets genau. Sie führen das Personal und bilden Lernende aus. Als selbständige Unternehmer kümmern sie sich auch um Rechnungen, Kalkulationen, Buchhaltung, Marketing und Steuern.

Anforderung

Abgeschlossene Berufsprüfung als Metzger/in und 2 Jahre Berufserfahrung nach dem Abschluss. Vertiefte Kenntnisse über Fleisch; Kontaktfreude und gute Umgangsformen, Interesse an betriebswirtschaftlichen Abläufen, Führungsqualitäten; Organisationstalent, Verantwortungsbereitschaft.

Ausbildung

Je nach Ausbildungsinstitut 3 Monate bis 2 Semester Vorbereitungskurse; Abschluss: Höhere Fachprüfung (HFP).

Entwicklungsmöglichkeiten

Kurse: Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez (BE); Weiterbildung als Berufsschullehrer/in, Lebensmittelinspektor/in.
Ausbildung in Deutschland, Frankreich oder Italien als Fleischtechnologe/-in oder Fleischingenieur/in.