

Höhere Fachprüfung



Empfänger: Interessierte Teilnehmer
Ersteller: Sepp Zahner, ABZ Spiez
Sascha Fliri, ABZ Spiez
Reto Fries, Richemont Luzern
Markus Zimmerli, Richemont Luzern
Datum: 19. Sept 2018
Version: 3.0
Status: definitiv

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

Die höhere Fachprüfung

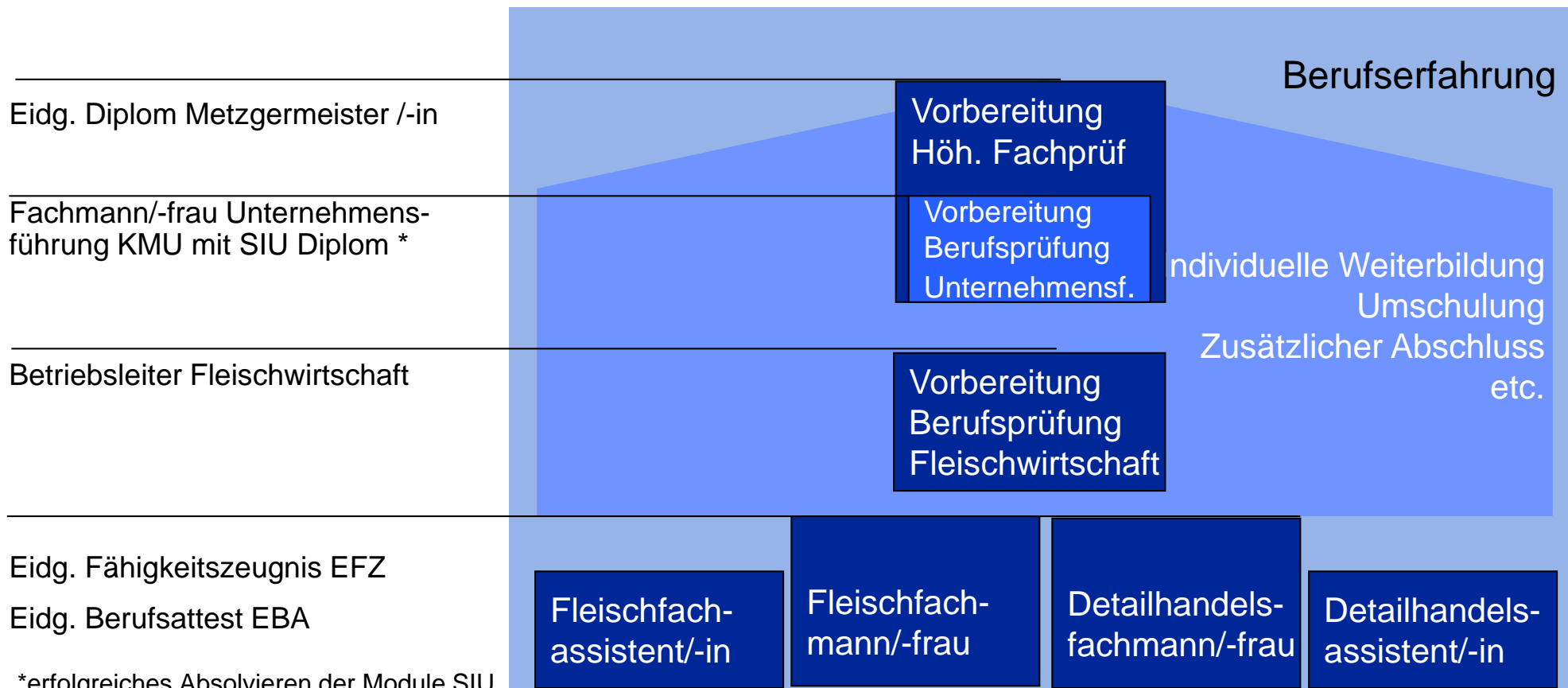


- Das Sprungbrett zur beruflichen Karriere
- Mit dem Diplom hat der Absolvent die besten Voraussetzung zum Führen einer Unternehmung oder für eine entsprechende Kaderposition!





Bildungsmodell Schweizer Fleischbranche (Auszug)

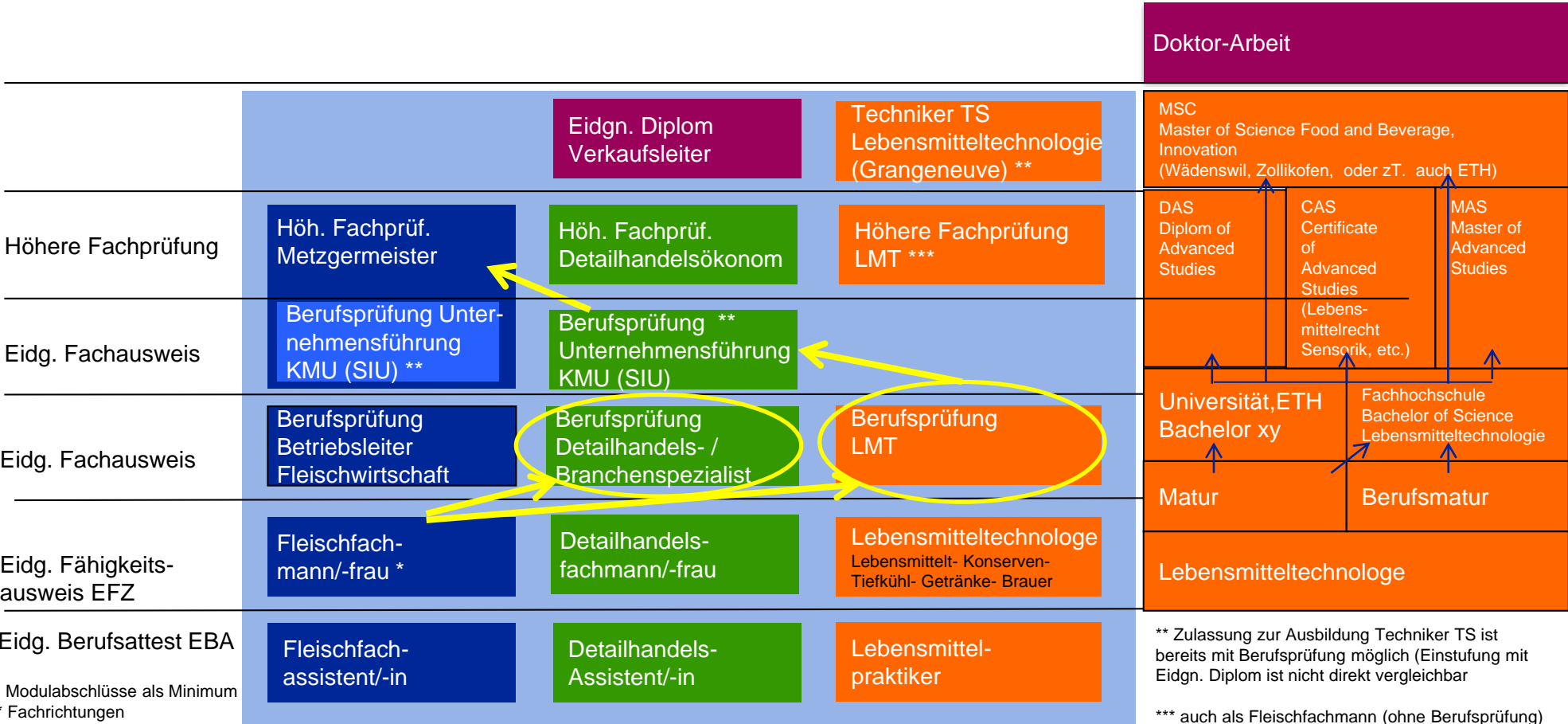


*erfolgreiches Absolvieren der Module SIU reicht – ohne eidgn. Prüfung ok



Modèle de la formation suisse de la branche carnée

>> Alternative Laufbahnen sind möglich (Beispiele)!



* Modulabschlüsse als Minimum
 ** Fachrichtungen
 - Gewinnung
 - Verarbeitung
 - Veredelung & Feinkost

** Zulassung zur Ausbildung Techniker TS ist bereits mit Berufsprüfung möglich (Einstufung mit Eidgn. Diplom ist nicht direkt vergleichbar)

*** auch als Fleischfachmann (ohne Berufsprüfung) möglich

Ausgangslage / Absicht

- Mit Revision der höheren Fachprüfung zum Bäckermeister stimmen die beiden Prüfungsordnungen im Wesentlichen überein.
- Der Lehrgang zum Metzgermeister stimmt mit den Absichten für den Lehrgang zum Bäckermeister im Grossen und ganzen überein.
- Die Fachschule Richemont, Luzern und das ABZ Spiez arbeiten bereits im Bereich Weiterbildungskurse seit mehreren Jahren gut zusammen.
- Die Anzahl Teilnehmer je Lehrgang sind tief und decken die Kosten kaum bzw. nicht. Einen Lehrgang zum Metzgermeister in französischer Sprache gab es seit mehr als 10 Jahren nicht mehr.

Absicht:

- > Der Lehrgang ab Herbst 2018 zum Bäckermeister und Metzgermeister wird durch Richemont und das ABZ Spiez gemeinsam geführt d.h. die Teilnehmer der beiden Branchen besuchen, wenn immer möglich die gleichen Kursmodule.
- > Wo notwendig bzw. sinnvoll werden separate Unterrichtsteile geplant bzw. entsprechende Referenten der beiden Branchen unterrichten parallel.

Ausbildungsziele des Vorbereitungskurses

- Gut qualifizierte Führungskräfte erarbeiten die Fähigkeiten und Kenntnisse zur selbstständigen Führung eines Betriebs oder für eine entsprechende Kaderfunktion.
- Teilnehmende erweitern ihre Methoden-, Sach- und Sozialkompetenz.
- Teilnehmende erarbeiten einen Businessplan / eine anforderungsreiche Projektarbeit für ihren Betrieb bzw. ihre Abteilung.

Zielgruppen

- Nachwuchskräfte und Branchenspezialisten der beiden Branchen, die nach der Fortbildung im Fachbereich zusätzlich auch das «Führen eines Unternehmens» erlernen und anwenden wollen.
- Angehörige, die vor der Frage stehen, das familiäre Geschäft zu übernehmen.
- Kader- und Fachpersonen, die sich selbstständig machen wollen.
- Quereinsteiger/-innen, die sich selbstständig machen wollen (unter Berücksichtigung der notwendigen Vorkenntnisse).

Zulassungsbedingungen

Für die Prüfung ist zugelassen, wer..

- über den eidg. Fachausweis als Metzger/-in bzw. Bäcker (Berufsprüfung) verfügt.
- 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 eine mindestens gleichwertige Erfahrung / Ausbildung nachweisen kann.

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



Formelle Weiterbildungen Fleischbranche: Berufsprüfung BP / Meisterprüfung HFP

Quartal	20xx				2018				2019				2020				2021				2022				2023				2024			
	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		
					BP 2017 – 2019 d 14 Teilnehmer																											
							BP 2018 – 2020 d 15 Teilnehmer																									
									BP 2019 – 2021 d ca. 10 - 12 Teilnehmer																							
													BP 2020 – 2022 d ca. 10 - 12 Teilnehmer																			
																	BP 2021 – 2023 d ca. 12 - 14 Teilnehmer															
																					BP 2022 – 2024 d ca. 12 - 14 Teilnehmer											
					BP 2018 – 2020 französisch (f) 11 Teilnehmer																											
													BP 2020 – 2022 f ca. 6 – 8 Teilnehmer																			
	HFP 20xx 4 Teilnehmer																															
							HFP Metzger- / Bäckermeister 2018 – 19 d: 5 FL und 1 Bäcker																									
									HFP Metzger- / Bäckermeister 2019 – 20 d: ca. 3 FL und ca. 3 Bäcker																							
																	HFP Metzger- / Bäckermeister 2020 – 21 d: ca. 3 FL und ca. 5 Bäcker															
																					HFP Metzger- / Bäckermeister 2021 – 22 d: ca. 3 FL und ca. 5 Bäcker											

HFP-Lehrgang 2018 – 2019

Stand: 25.10.2018

Tag	Datum	Kursort	Inhalt (grob)	Wer			
1	Mi 17.10.18	Lz	Kick-off	alle			
2	Di 13.11.18	Spiez	Ausgangslage B-Plan, QM, Erfahrungsberichte ehemaliger Teilnehmer, Ausgangslage B-Plan, Vertragswesen	alle			
3	Mi 14.11.18	Spiez		alle			
4	Mo 21.11.18	Lz	Vision, Strategie	Bäcker + Interessierte HFP-M			
5	Di 27.11.18	Lz	Rechnungswesen	alle			
6	Di 29.01.19	Diverse Orte	Betriebsbesichtigungen, -konzepte Bäckerbranche	Bäcker			
7	Mi 30.01.19						
8	Mo 11.02.19	Spiez	Beschaffung, Absatz, Personal, Ziele Smovie-Film Social-Medien, E-Marketing, Digitalisierung,	alle			
9	Di 12.02.19	Spiez		alle + Dritte WB-Kurse			
10	Mi 13.02.19	Spiez		alle + Dritte WB-Kurse			
11	Mo 25.02.19	Lz	Rechnungswesen, Personalführung, Change Management, Organisation, Logistik, Kassensysteme Ladenbau, Innovationsmanagement	alle			
12	Di 26.02.19	Lz		alle			
13	Mi 27.02.19	Lz		alle			
14	Mo 11.03.19	Spiez	Verkaufpsychologie, Warenpräsentation Aktualitäten Branche, Versicherung, Labels Rechnungswesen, Fleischfach: Finanzen Bäcker: Bewirtschaftung, Rohstoffe	Bäcker + Dritte WB-Kurse			
15	Di 12.03.19	Spiez		alle			
16	Mi 13.03.19	Spiez		alle			
17	Mo 25.03.19	Lz	Marketing, B-Plan Bankwesen, Medien	alle			
18	Di 26.03.19	Lz		alle			
19	Di 07.05.19	Spiez	B-Plan / Präsentationstechnik Training Fallstudie	alle			
20	Mi 08.05.19	Spiez		Bäcker			
	Sa 15.06.19		Abgabe Diplomarbeit	alle			
21	Di 02.07.19	Lz	Präsentationstraining	alle			
	Di 20.08.19 - Do 22.08.19	Spiez	Eidgenössische Prüfung	alle			
	Herbst 19	Offen	 Diplomfeier	Alle			

Inhalt des Vorbereitungskurses

- Die Themen sind gezielt zur Erreichung der gewünschten Qualifikation definiert.
- Es werden die Themen gemäss Prüfungsreglement und Wegleitung bearbeitet.
- Die Führungsausbildung stützt sich auf das St. Galler Managementmodell.
- Aktuelle Trends, die konkreten Situationen der Betriebe der Teilnehmer und die globale Wirtschaftssituation werden berücksichtigt.
- Aufbau eines übersichtlichen und aussagekräftigen Businessplans bzw. herausfordernden Projektkonzeptes, das später als Führungs- und Steuerungsinstrument 1:1 benutzt wird.

Coach der Diplomarbeit: Götti

Die Erarbeitung der Diplomarbeit (Businessplan) wird durch eine ausgewiesene Fachperson (Götti) unterstützt (siehe Wegleitung). Ein Götti ist zwingend, jedoch idealerweise nicht ein enger Verwandter des Kandidaten.

Aufgaben

- Betreuung
- Motivation
- Leiten und lenken bei der Erarbeitung der Diplomarbeit
- Sofern Diplomarbeit zum Betrieb des Göttis geschrieben wird = zur Verfügung stellen der notwendigen Informationen, Kennzahlen, etc.

Hinweis:

- Der Götti bewertet die Diplomarbeit und die Präsentation nicht. Eine Pauschalentschädigung von CHF 500.– ist durch das Schulungsinstitut vorgesehen.

Diplomarbeit (Businessplan / Projektkonzept)

Metzgermeister/-innen erstellen eine Diplomarbeit (Businessplan gemäss Wegleitung und Reglement). Der Businessplan inklusive fundierter Ausgangslage wird auf Basis eines entsprechenden Betriebes erstellt (in der Regel ca. 35 Seiten – max. 50 Seiten + Anhänge).

Inhalte (nicht abschliessend)

- ➔ Mitarbeiterpolitik
- ➔ Finanzen mit sämtlichen notwendigen Teilbereichen wie Liquiditätsplanung, etc.
- ➔ Organisation
- ➔ Marketing
- ➔ Beschaffung
- ➔ Produktion und Produktpolitik
- ➔ Qualitätssicherung
- ➔ Umwelt
- ➔ Arbeits- und Lebensmittelsicherheit
- ➔ und vieles mehr

Rahmenbedingungen / Organisation

Kriterium	Beschrieb
Ort	Vorbereitungskurs: ABZ Spiez und Richemont Luzern Erstellen des Businessplans: individuell
Lehrgangs- Leiter	Co-Leitung Sascha Fliri, ABZ Spiez und Markus Zimmerli, Richemont
Referenten	Gut qualifizierte Fachspezialisten aus der Branche und der Privatwirtschaft gemäss Detailprogramm
Lektionenplan	Der Lektionenplan ist ab Juni 2018 verfügbar (Entwurf)
Ausrüstung	Teilnehmer bringen ihre persönlichen Unterlagen mit. Von den Referenten werden zusätzlich einige Unterlagen abgegeben.
Kost & Logis	Mittagessen ist im Kursgeld inbegriffen. Nachtessen und Logis können separat gebucht werden.
Teilnahme	Die Teilnahme an den Kurstagen ist obligatorisch. Ausnahmen sind begründet.

Eidgn. Prüfung

Der Kandidat soll fähig sein, Situationen und Einflussfaktoren gesamthaft zu erfassen, umfassend zu beurteilen und vernetzt bearbeiten zu können.

Situationen und Einflussfaktoren

- Tägliche Praxis und Trends
- Gesamtes Berufsfeld / globale Fleischwirtschaft
- Unternehmens- und Betriebsführung
- Betriebs- und Unternehmensplanung, Unternehmenskonzeption und ökologische, ethische Betrachtungsweise
- Betriebswirtschaftliche und politische Gesamtsicht

Prüfungsteile




- Schriftliche Diplomarbeit (Businessplan)
- Mündliche und medial unterstützte Präsentation der Diplomarbeit
- Fragen – Antworten (Verteidigung der Dipl Arbeit) zur Diplomarbeit / Fleischwirtschaft
- Schriftliche Prüfung Rechnungswesen
- Schriftliche Prüfung Branchenprobleme



Kosten höhere Fachprüfung je Teilnehmer

Kriterium	Beschreibung	Kosten Lehrgang	Kost & Logis	Kosten Total	Rechnung für Teilnehmer 2018-2019
SIU	Kursgeld Lehrmittel Modulprüfungen	9'250 650 1'500		9'250 650 1'500	Vor Lehrgangsbeginn oder in Raten (mit Zuschlag)
Vorbereitungskurs	16 Kurstage (inkl. 16 ME, Götti-Entschädigung CHF 500.--)	9'800	400	10'200	Bei Anmeldung, Okt 2018
Halbpension, Logis	je NE, Zimmer DZ, Frühstück / Person à 114.--		Ca. 1'000	ca. 1'000	Jeweils bei Check-out
ZusatztageRichemont	4 – 6 zusätzliche „Richemont-Tage“	Nicht zwingend			Bei Anmeldung 600.-- / Tag
Kosten / Teilnehmer		Ca. 21'600	Ca. 1'400	Ca. 23'000	
Eidgn. Prüfung	Separate Anmeldung an SFF	2'000		2'000	Bei Anmeldung

Finanzierung / Unterstützung (Details siehe nächste Folien)

Kriterium		CHF	
Kosten / Teilnehmer Total		Ca. 25'000	
./. Subvention Bund SBFI (Subjektfinanzierung)		./.10'500	Ende Lehrgang / eign. Prüfung
./. Hermann Herzer Stiftung		./.5'000	je 2'500 für SIU bzw. HFP
./. Schweizer Fleisch-Fachverband SFF		./. 5'000	Ende Lehrgang
Zwischentotal		4'500	
Weitere Unterstützung			
Arbeitgeber		gemäss Bildungsvertrag	
Sozialpartner Metzgerei Personal Verband MPV		bis 1'000	Mitglieder MPV
Kant. Verband / Kant. Bildungsfonds		gemäss kantonaler Regelung	z.B. FONPRO Vaud
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF		zinsloses Darlehen	
Schweizer Armee		bis 11'500	ab höherer Unteroffizier
Hermann Herzer Stiftung		bis x'000	Auszeichnung bester HFP-Abschluss
Branchen Versicherung: bei Betriebsübernahme		bis 10'000 + 50% 1. Jahr	für Jungunternehmer

Finanzielle Unterstützung der Hermann Herzer Stiftung



HERMANN HERZER STIFTUNG

Wie beantragen?

- Ausbildungsbeiträge sind ausschliesslich der branchenbezogenen Weiterbildung in der Fleischwirtschaft vorbehalten.
- Die Gewährung von Ausbildungsbeiträgen erfolgt unter der Voraussetzung, dass keine anderen Institutionen für die Übernahme der gesamten Kosten aufkommen.
- Der Entscheid des Stiftungsrates und die Auszahlung erfolgen pro Ausbildungssemester oder pro Ausbildungsjahr, das heisst in der Regel zu Beginn jedes Ausbildungsjahres.
- Die Ausbildungsbeiträge sind zinsfrei und müssen in der Regel nicht zurückerstattet werden.
- Der Bewerber muss sich für die gewählte Weiterbildung eignen. Die Eignung gilt in der Regel als nachgewiesen, wenn die Aufnahmebedingungen für die entsprechende Institution bzw. die Promotionsempfehlungen erfüllt sind.
- Die Gesuchstellung erfolgt mit Antragsformular pro Lehrgang <https://www.herzerstiftung.ch/de/weiterbildung> inkl. Beilage von je einer Kopie der Anmeldung (d.h. je 1 Antrag inkl. Beilage für SIU und HFP)
- Der Betrag legt die Stiftung jährlich pro Lehrgang / Ausbildungsjahr fest (Schuljahr 2018 - 2019 CHF 2'500.– für SIU und CHF 2'500 für HFP-Lehrgang)

«Subvention» Kantone gemäss SBFI

- Es gilt die «Subjektfinanzierung» d.h. der Teilnehmer erhält nach Abschluss (eidgn. Prüfung) einen Teil der Kosten erstattet und nicht mehr das Schulungsinstitut (siehe auch nächste Folien).
- Die Schulungsinstitute (d.h. ABZ Spiez und GIBB) stellen dem Teilnehmer die Kosten inklusive den «Subventionen» in Rechnung.
- Gemäss Informationen des SBFI betragen die:
 - > Durchschnittskosten der Berufsprüfungslehrgänge: CHF 19'000.--
 - > Durchschnittskosten der HFP-Lehrgänge: CHF 21'000.–
- Das SBFI hat hochgerechnet, dass 50% der Kosten, maximal 9'500.– (Berufsprüfung) bzw. 10'500.– (HFP-Prüfung) subventioniert werden können.
- Der SIU-Lehrgang ist Teil der «HFP-Prüfung» (siehe auch Prüfungsordnung)
- Als anrechenbare Kurskosten gelten die Kurskosten und Kursunterlagen/Bücher, die mit dem Kursgeld bezahlt werden, jedoch nicht Kost und Logis.

Finanzielle Unterstützung für Mitglieder der Armee ab Stufe höhere Unteroffiziere

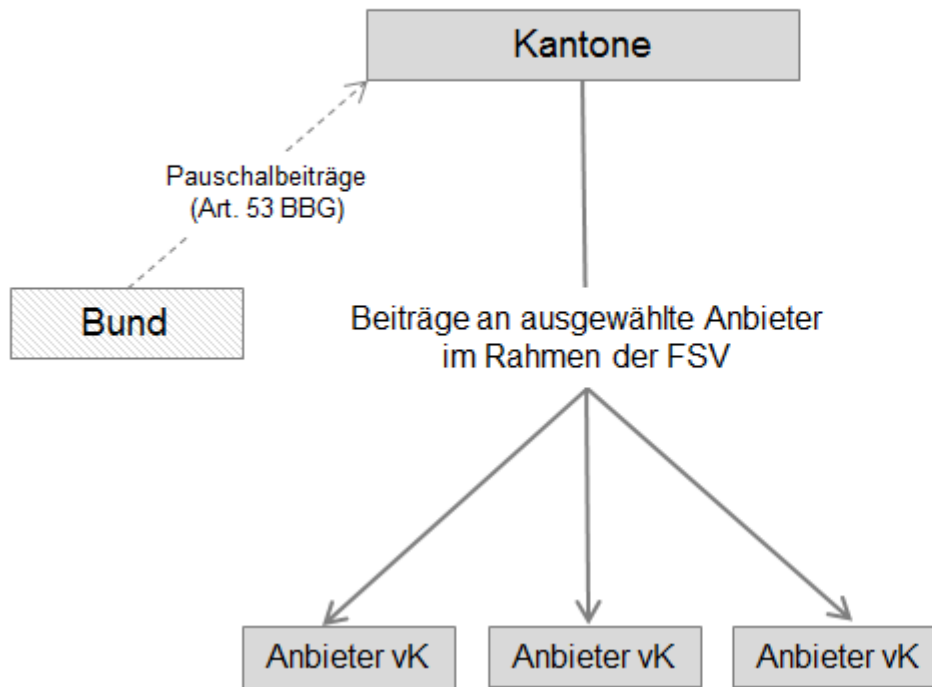
- Ab Stufe « Höhere Unteroffiziere » (Four, Fw, Leutnant) erhalten Angehörige der Armee eine Ausbildungsgutschrift. Wachmeister erhalten (noch) nichts. Das VBS setzt alles daran, dass ab ca. 2020 sie auch eine Auszahlung erhalten.
- Der Betrag steht nach erfolgter militärischer Ausbildung (Kaderschule) und dem erfolgten « Abverdienen » zur Verfügung.
- Verwendet werden kann der Betrag z.B. für Berufsprüfung, Meisterprüfung (egal bestanden oder nicht). Der Betrag kann « nur » für Schulgeld und Lehrmittel verwendet werden.
- Der Kursteilnehmer hat am Schluss der Ausbildung den Antrag an VBS Personelles der Armee, Rotmadtstr. 110, 3003 Bern zu stellen (Formular auf Webseite VBS zum download).
- Der Betrag ist bis max. dem Ende der militärischen Dienstpflicht verfügbar (z.B. Four, Fw: CHF 10'100 / Hauptmann: 11'300.--).



Kantonale Subventionen: Übersicht

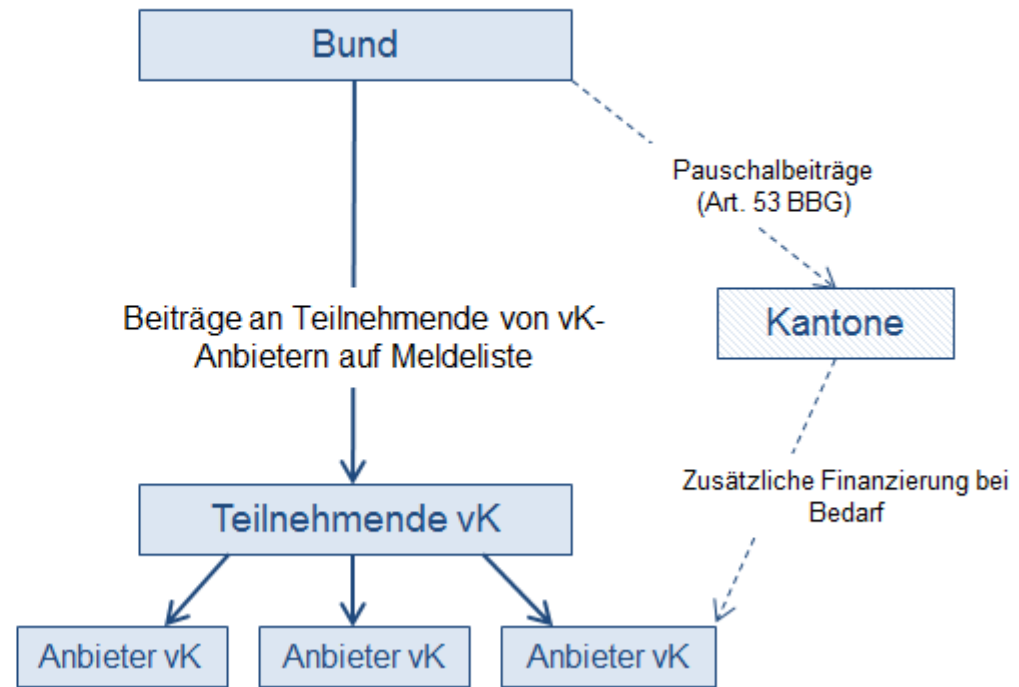
Lehrgänge mit Start 2016

Bisheriges System



Lehrgänge mit Start ab 2017

Neues System



Informationen, Merkblatt und Vorlage für die Zahlungsbestätigung des Kursanbieters (gegen Kursende): <https://www.sbf.admin.ch/sbf/de/home/bildung/hbb/finanzierung/kursanbieter.html>

Finanzielle Unterstützung / Soutien financier

→ Schweizer Fleischfachverband SFF

Der SFF unterstützt Ihre vollständige Teilnahme am Vorbereitungskurs mit einem finanziellen Beitrag aus dem Bildungsfonds, der durch Sie mit den Kursbestätigungen eingefordert werden kann (CHF 5'000.– pro Absolvent, der den Lehrgang vollständig besucht hat).

→ Sozialpartner Metzgerei Personal Verband MPV

Der Sozialpartner MPV unterstützt die Ausbildung von MPV-Mitgliedern. Es ist ein Gesuch zu stellen. Beiträge bis zu CHF 1'000.– sind möglich.

→ Arbeitgeber

Viele Arbeitgeber bezahlen bis zu 100% der nicht durch andere Beiträge gedeckten Kosten. Meist gilt folgende Regelung: Arbeitgeber übernimmt Schulgeld – Arbeitnehmer besucht Schule in der Freizeit. Ein Ausbildungsvertrag mit anschliessender Verpflichtung für ca. 3 Jahre ist die Regel (Mustervertrag beim ABZ Spiez erhältlich).

→ Hermann Herzer Stiftung

Die Hermann Herzer Stiftung prüft zur Zeit eine finanzielle Unterstützung der HFP-Absolventen (Stand Sommer 2018). Die Stiftung zeichnet zudem den besten Absolventen mit einem namhaften Betrag zusätzlich aus.

Finanzielle Unterstützung / Soutien financier

→ Branchen Versicherung Schweiz (AG)

Die Branchen Versicherung Schweiz sucht Jungunternehmer und unterstützt sie bei der Betriebsübernahme /-eröffnung wie folgt:

- bis zu CHF 10'000.– zum « Start » aus dem Nachwuchsfonds
- bis zu 50% Rabatt auf den ersten Jahresprämien

→ Zinsloses Darlehen Schweizer Fleischfach-Verband SFF

Der SFF ist bereit, ein zinsloses Darlehen zu gewähren. Details sind direkt mit dem Verbandssekretariat zu klären bzw. siehe auch: <http://www.sff.ch/de/bildung/weiterbildung.php>

Lernen auf Stufe Erwachsenenbildung: Wie helfen wir / was erwarten wir?

1	Abgabe Feedbackbogen bei Beginn des Moduls	Seit April 2018
2	Götti je Teilnehmer	Seit 2008
3	Referenten-Meeting mind. 1 x jährlich	Seit 2008
4	Täglich ab 2. Kurstag jeweils 15' zu Beginn «Rück- und Ausblick» als fixer Bestandteil des Kursplans	Seit Sommer 2016
5	. Unterrichtsblock «Lerntechnik» am 1. Kurstag Berufsprüfung / steht auch HFP'lern zur Verf.	Seit 2013
6	Qualitätssicherungskommission BP/HFP	Ab August 2018



Qualitätssicherungskommission BP/HFP

Zweck (Auszug aus Reglement)

- ➔ Sie analysiert den Erfolg der Lehrgänge anhand Kursplan, Lektionenplan, Unterlagen, Schulbesuchen, etc..
- ➔ Sie überwacht die Durchführung und die Qualität der Kurse und im Besonderen der Referenten.
- ➔ Sie erarbeitet Massnahmen zuhanden des Kursträgers, bei Bedarf für die Verwaltung.
- ➔ Sie prüft den Anforderungskatalog für Betriebe, welche Arbeitgeber für Kursteilnehmer sind.

= *Ihr Ansprechpartner bei grundsätzlichen Fragen zum Ablauf des Lehrgangs*

Name, Vorname	Betrieb, Ort	Sprache	mail
Rogenmoser Christian	Metzgerei Rogenmoser AG, Zug	D	cr@metzgerei-rogenmoser.ch
Sax Philipp	Schweizer Fleisch Fachverband SFF Zürich	D / F	p.sax@sff.ch
Jud Niklaus	Metzgerei Jud AG, Benken SG	D	info@metzgerei-jud.ch
Brand Stephan	Metzgerie Brand AG, Sigriswil BE	D	info@brand-metzg.ch
Arnold Thomas	Bio-Fleischverarbeitung Burgrain AG, Alberswil LU	D	thomas.arnold@agrovision.ch
Gerber Philippe	Suter Viandes SA, Villeneuve VD	F / D	philippe.gerber@suterviandes.ch
Romand 2: folgt		F / D	
Thomas Rentsch	Schweizerischer Carrosserieverband	D / F	thomas.rentsch@vsci.ch

Administration / Organisation / Lehrgangsleitung			
Name, Vorname	Betrieb, Ort	Sprache	mail
Zahner Sepp	ABZ Spiez BE	D / F	Sepp.zahner@abzspiez.ch
Fliri Sascha	ABZ Spiez BE	D / F	Sascha.Fliri@abzspiez.ch
Von der Mühl Paul	ABZ Spiez BE	F / D	Paul.vondermuehl@abzspiez.ch

Persönliche Vorbereitung

→ **Privates Umfeld:**

Ist mein Umfeld (Partner/in, Vereinsleben) bereit für die zusätzliche Belastung während rund zwölf Monaten?

→ **Arbeitgeber:**

Verfüge ich beim Arbeitgeber über die notwendigen zeitlichen Möglichkeiten?

→ **Businessplan:**

Verfüge ich über einen geeigneten Betrieb der mir transparent alle Zahlen und Informationen zur Verfügung stellt. (Keine Betriebsgeheimnisse)?

→ **Lernpartnerschaft:**

Habe ich die Möglichkeit mit einem oder mehreren Lehrgangskollegen die Ausbildung zu absolvieren?

→ **Bereitschaft:**

Habe ich den persönlichen Willen und die Kraft für eine solche, zusätzliche Belastung?



Kommunikationsplan ABZ Spiez

Fleisch & Feinkost / Internet SFF	Information mit Aufruf zur Umfrage / Anmeldung	SFF A Bechter	Juli 2018
Potentielle Kandidaten gem. ACT	Einladung mit Anmeldeformular	ABZ S Fliri	Juli 2018
Internet ABZ	Information mit Aufruf zur Umfrage / Anmeldung	ABZ S Fliri	Juli 2018
Versand Anmeldeformular	Versand an potentielle Kandidaten (Abschluss BP 2008 und später	ABZ S Fliri	Juli 2018
Regionale Anlässe, MPV / Kant. Verbände / MEFA	Verständigung Interessierter	Diverse	Ab Juli 2018



Kursleitung – Referenten – Götti – Experten

Um die Unabhängigkeit zwischen Götti, Referenten, etc. und Prüfungsexperten sicherzustellen, wird die Vorgabe des SBFJ «Wer auf Fortbildungsstufe lehrt, prüft nicht» wie folgt umgesetzt.

>>maximal ein Experte war gleichzeitig auch Referent im Vorbereitungskurs – Bsp: Namen können ändern

	Kursleitung	Referent	Götti	Experte
Sepp Zahner	Hauptaufgabe	Zusätzlich möglich	Zusätzlich möglich	Gestattet, wenn nicht ein anderer Referent gleichzeitig Experte ist
Roland Jung	Zusätzlich möglich	Hauptaufgabe	Zusätzlich möglich	
Daniel Schnider	Zusätzlich möglich	Zusätzlich möglich	Hauptaufgabe	

Ein Experte ist logischerweise auch nicht Mitarbeiter oder Besitzer des Betriebs, zu dem der Businessplan geschrieben wird. Die Expertentätigkeit umfasst sowohl die Arbeit «Lesen, beurteilen des Businessplans» wie auch die weitere Expertenarbeit an den Prüfungstagen.

Verantwortlichkeiten Vorbereitungskurs & Prüfung



Richemont

Vorbereitungskurs

- Organisation und Durchführung des Kurses
- Gestaltung des Inhaltes (Basis: Reglement)
- Kommunikation des Vorbereitungskurses
- Budgetierung



Richemont

Businessplan

- Organisation und Auftragserteilung
- Auswahl und Gestaltung des Inhaltes in Abstimmung mit SFF bzw. SBV (Businessplan ist Teil des Prüfungsergebnisses)
- Unterstützung bei der Auswahl des Götli
- Auswertung
- Budgetierung



Prüfung

- Organisation und Durchführung der Prüfung
- Inhalt der Prüfung (Basis: Reglement)
- Bewilligung des vorgeschlagenen Götli
- Expertenausbildung & -planung
- Kommunikation der Resultate
- Diplom und Feier
- Budgetierung Prüfung

Vorbereitungskurs bestehend aus total 16 Kurstagen «alle» + 5 Kurstagen Richemont – Businessplan stützt sich auf die Inhalte des Vorbereitungskurses.

Anmeldung zum Vorbereitungskurs / Weitere Informationen

- ➔ Für den Vorbereitungskurs melden Sie sich mit dem aufliegenden bzw. auf den homepages verfügbaren Anmeldedossiers an.
- ➔ Anmeldeschluss: 15. September 2018
- ➔ Empfänger Ihrer Anmeldung: ABZ Spiez bzw. Richemont Luzern
Die Anmeldung zur eidgn. Prüfung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt an den entsprechenden Verband (SFF / SBV)
- ➔ Die Teilnahme „nur“ an einzelnen Lektionen ist für Vorgesetzte, Göttis möglich.
- ➔ Weitere Informationen bzw. Adresse für die Anmeldung:

ABZ Spiez Sepp Zahner Sascha Fliri Schachenstr. 43 3700 Spiez 033 650 81 81 sepp.zahner@abzspiez.ch Sascha.Fliri@abzspiez.ch www.abzspiez.ch	Richemont Fachschule Reto Fries Markus Zimmerli Seeburgstrasse 51 6006 Luzern 041 375 85 85 Fries@richemont.cc Zimmerli@richemont.cc www.richemont.cc	Schweizer Fleisch- Fachverband SFF Philipp Sax Sihlquai 255 8031 Zürich 044 250 70 60 p.sax@sff.ch www.sff.ch	Schweizerischer Bäcker- Confiseurmeister-Verband Seilerstrasse 9 Postfach 3001 Bern 031 388 14 14 info(at)swissbaker.ch www.swissbaker.ch
--	---	--	--

Vielen Dank für Ihr Interesse



„Alles wirkliche Leben ist Begegnung“
(Martin Buber)

Wir freuen uns, Sie auf Ihrer Karrierenleiter begleiten zu dürfen.