

Wegleitung zur Prüfungsordnung ***Betriebsleiter / Betriebsleiterin Fleischwirtschaft***

Version 8 – 02. Oktober 2013 / SFF zuhanden SBF1

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	4
1.1.	Zweck der Wegleitung	4
1.2.	Berufsbild	5
1.3.	Beteiligte Akteure	6
2.	Informationen zum Erlangen des Fachausweises	7
3.	Modulbeschreibungen	9
3.1.	Übersicht über das Modulsystem	9
3.2.	Modulinhalte	10
4.	Modulprüfungen / Kompetenznachweise	15
4.1.	Gültigkeitsdauer	16
4.2.	Organisation, Zugang zu den Prüfungen, Durchführung	16
4.3.	Einsprache	16
5.	Eidgenössische Abschlussprüfung	17
5.1.	Administratives Vorgehen	17
5.2.	Organisation und Durchführung	17
5.2.1.	Prüfungsteil 1: Schriftliche Fallstudie	17
5.2.2.	Prüfungsteil 2: Praxistag	18
5.2.3.	Aufbau und Ablauf der Prüfung im Überblick	18
5.3.	Notengebung und Bestehensrichtlinien	19
5.4.	Beschwerde an das SBFI	19
Anhang 1: Glossar		20

Anhang 2: Modulidentifikationen	21
Basismodul 11: Führung	21
Basismodul 12: Kalkulation	24
Basismodul 13: Qualitätssicherung	26
Basismodul 14: Fleischverarbeitung	28
Wahlmodul 21: Einkauf / Gewinnung	30
Wahlmodul 23: Pökelfwaren	33
Wahlmodul 24: Traiteur	35
Wahlmodul 25: Gastronomie	37
Vertiefungsmodul 31: Produktion	39

1. Einleitung

Der eidgenössische Fachausweis zum Betriebsleiter bzw. zur Betriebsleiterin Fleischwirtschaft¹ wird durch die bestandene Berufsprüfung erworben. An der Berufsprüfung werden die in den Modulbeschreibungen aufgeführten sowie in der Berufspraxis erworbenen Kompetenzen vernetzt geprüft. Die Kompetenzen wurden in einem Verfahren mit Praktikern und Fachleuten ermittelt und zu einem Kompetenzprofil zusammengefasst. Der Fokus lag dabei auf den alltäglichen Arbeitssituationen, die ein Betriebsleiter bzw. eine Betriebsleiterin Fleischwirtschaft bei der Ausübung seines/ihrer Berufes bewältigen muss. Um der leichteren Lesbarkeit willen wird in der Wegleitung bloss die männliche Form „Betriebsleiter“ verwendet. Es werden jedoch immer beide Geschlechter damit erfasst.

1.1. Zweck der Wegleitung

Die Wegleitung ermöglicht den Prüfungskandidaten einen Einblick in wichtige Aspekte der eidgenössischen Berufsprüfung. Sie beruht auf der Prüfungsordnung über die Berufsprüfung Betriebsleiter Fleischwirtschaft vom 02.10.13.

Die Wegleitung beinhaltet:

- Alle wichtigen Informationen zur Vorbereitung und Durchführung der Berufsprüfung
- Informationen zu den 12 Modulen und Modulprüfungen
- Eine detaillierte inhaltliche Beschreibung der Berufsprüfung

¹ Zur einfacheren Lesbarkeit wird in dieser Wegleitung jeweils die männliche Form verwendet. Die Aussagen beziehen sich gleichermassen auf beide Geschlechter.

1.2. Berufsbild

Die Berufsprüfung zum Betriebsleiter Fleischwirtschaft bezieht sich auf folgendes Berufsbild:

1 Arbeitsgebiet	Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft handelt in der Schnittstelle zwischen seinem Vorgesetzten und den Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten und Partner seines Verantwortungsbereiches. Er sorgt innerhalb seines Verantwortungsbereichs für ein einwandfreies Funktionieren des geplanten Tagesgeschäfts.
2 Wichtigste berufliche Handlungskompetenzen	Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft verfügt über ein ganzheitliches Wissen im Bereich der konventionellen und nachhaltigen Fleischwirtschaft. Seine/ihre Kompetenzen reichen von der Mitarbeiterführung über betriebswirtschaftliche Fähigkeiten bis hin zu vertieftem fleischfachlichem Know-how. Er/sie kalkuliert Preise der betrieblichen Produkte und Dienstleistungen, verkauft und vermarktet diese fachgerecht und wirkt bei der Veredelung / Weiterentwicklung der Produkte / Dienstleistungen mit. Er/sie leitet die Produktion der Wurst-, Pökel- und Traiteurwaren und arbeitet bei der Herstellung mit. Die Einhaltung von Hygiene-, Qualität-, Umwelt- und Sicherheitsvorschriften ist für den Betriebsleiter Fleischwirtschaft selbstverständlich, und er/sie sorgt dafür, dass diese Vorschriften von allen Mitarbeitenden in seinem Bereich eingehalten werden. Bei der Ausführung seiner täglichen Arbeiten nimmt der Betriebsleiter eine konsequente Kundenorientierung und einen betriebswirtschaftlichen Blickwinkel ein.
3 Berufsausübung	Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft arbeitet in Abstimmung mit seinen Vorgesetzten selbständig und eigenverantwortlich. Er/sie trägt in der täglichen Ausübung seiner Arbeit eine hohe Verantwortung. Seine Tätigkeiten verlangen grosse Sorgfalt und eine konsequente Betriebs- und Kundenorientierung. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft arbeitet mit standardisierten Prozessen in stetiger Abstimmung mit den Mitarbeitenden und Vorgesetzten. Auf unvorhergesehene Ereignisse geht er/sie flexibel ein und orientiert sich dabei immer an den betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben sowie den Bedürfnissen der Abnehmer / Kunden.

<p>4 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur</p>	<p>Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft trägt mit seiner täglichen Arbeit zu einer qualitativen Ernährung und einem wohltuenden Genuss der einzelnen Gesellschaftsmitglieder bei. Das Handwerk der Fleischwirtschaft findet in der Schweizerischen Gesellschaft Tradition und der Fleischkonsum ist in der Schweiz kulturell verankert. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft hat Ehrfurcht vor dem Leben und behandelt Tiere respektvoll. Er/sie ergreift alle gebotenen Massnahmen, um Schlachttieren vor Stress und unnötigen Schmerzen zu schützen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft setzt sich für eine ökonomisch, sozial und ökologisch nachhaltige Produktion von Fleisch ein.</p>
--	---

1.3. Beteiligte Akteure

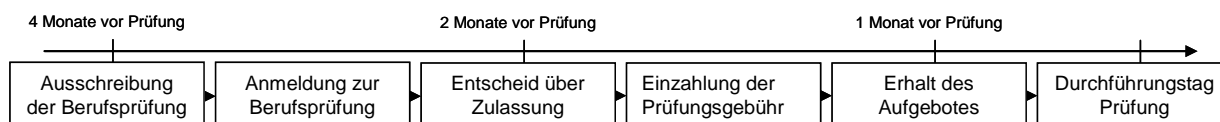
Im Folgenden werden kurz die Aufgaben der an der Prüfung beteiligten Akteure beschrieben:

- **QS-Kommission:** Alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Fachausweiserteilung werden einer Kommission für Qualitätssicherung (QS-Kommission) übertragen. Die QS-Kommission setzt für die Durchführung der Berufsprüfung eine Prüfungsleitung ein. Diese ist für die organisatorische Umsetzung, die Begleitung der Prüfungsexperten und die Beantwortung von Fragen der Prüfungskandidaten vor Ort verantwortlich. Sie präsentiert den Vertretern der QS-Kommission den Verlauf der Berufsprüfung in einer Notensitzung und stellt die Anträge zur Erteilung des Fachausweises.
- Die **Prüfungsexperten** sind für die Durchführung und Bewertung der (mündlichen und praktischen) Prüfung und für die Bewertung der (schriftlichen) Prüfungsaufgaben zuständig.
- Die Geschäftsstelle des Schweizer Fleisch-Fachverbands ist als **Prüfungssekretariat** für die Organisation der Berufsprüfung verantwortlich. Es schreibt mindestens 4 Monate vor Prüfungsbeginn die Berufsprüfung aus, bestätigt die Zulassung der Kandidaten zur Abschlussprüfung und organisiert die Erstellung und den Versand der Zeugnisse. Bei weiteren Fragen können sich die Kandidaten an das Prüfungssekretariat wenden.
- Die Kontaktadresse des Prüfungssekretariats ist:

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Sihlquai 255
Postfach 1977
8031 Zürich

2. Informationen zum Erlangen des Fachausweises

Nachfolgend werden die einzelnen Schritte dargestellt, die für eine erfolgreiche Anmeldung zur Berufsprüfung beachtet werden müssen.



Schritt 1: Ausschreibung der Berufsprüfung

Die Berufsprüfung wird mindestens 4 Monate vor Prüfungsbeginn ausgeschrieben. Die Ausschreibung informiert die Kandidaten über Prüfungsdaten, Prüfungsgebühr, Anmeldestelle, Anmeldefrist und Prüfungsablauf. Alle Termine und Formulare sind auf der Homepage des Schweizer Fleisch-Fachverbands zu finden bzw. zu beziehen.

Schritt 2: Prüfen der Zulassungsbedingungen

Die Kandidaten prüfen, ob sie die Zulassungsbedingungen erfüllen, die unter Ziffer 3.31 und Ziffer 3.3.2 der Prüfungsordnung aufgeführt sind. Können alle Nachweise erbracht werden, so wird die Anmeldung ausgefüllt.

Schritt 3: Anmeldung zur Berufsprüfung

Bei der Anmeldung verwenden die Kandidaten das vorgegebene Anmeldeformular. Dem Anmeldeformular beizulegen sind:

- Eine Zusammenstellung über die bisherige berufliche Ausbildung und Praxis;
- Kopien der für die Zulassung geforderten Ausweise und Arbeitszeugnisse;
- Kopien der Modulabschlüsse bzw. der entsprechenden Gleichwertigkeitsbestätigungen;
- Angabe der Prüfungssprache;
- Angabe der zu prüfenden Wahl- und Vertiefungsmodulen
- Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto
- Angabe des Betriebs, in dem die Praxisprüfung durchgeführt werden wird

Schritt 4: Entscheid über die Zulassung

Die Kandidaten erhalten mindestens 2 Monate vor Beginn der Berufsprüfung den schriftlichen Entscheid über die Zulassung. Bei einem ablehnenden Entscheid werden eine Begründung und die Rechtsmittelbelehrung angeführt.

Schritt 5: Einzahlung der Prüfungsgebühr

Die Kandidaten entrichten nach erfolgter Zulassung zur Berufsprüfung die Prüfungsgebühr.

Schritt 6: Erhalt des Aufgebots

Die Kandidaten erhalten mindestens 4 Wochen vor Prüfungsbeginn ein Aufgebot. Dieses beinhaltet das Prüfungsprogramm mit Angaben über Ort und Zeitpunkt der Abschlussprüfung sowie die zulässigen und mitzubringenden Hilfsmittel sowie das Verzeichnis der Experten.

Schritt 7: Bei Bedarf Ausstandsbegehren formulieren

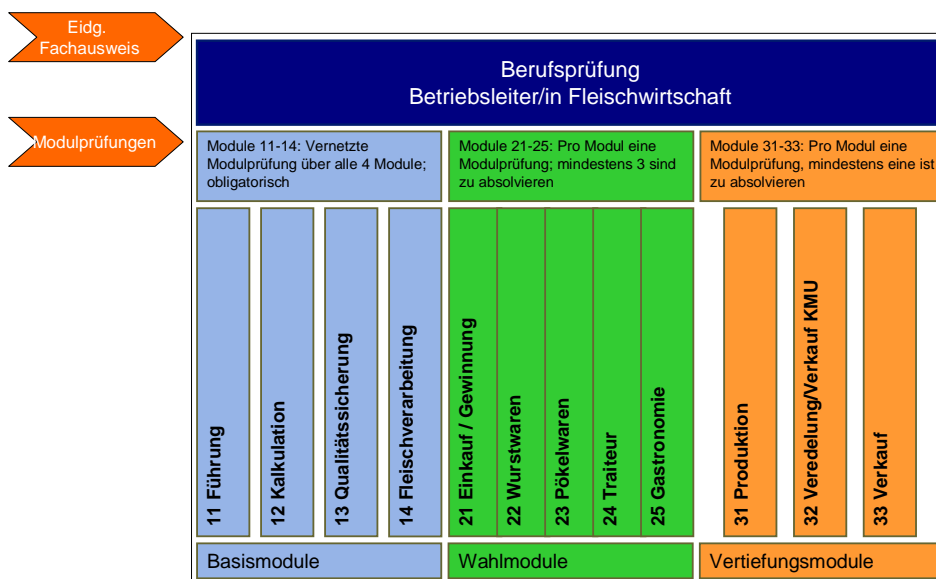
Falls die Kandidaten mit den Prüfungsexperten nicht einverstanden sind, können Sie bis mindestens 3 Wochen vor Prüfungsbeginn ein Ausstandsbegehren an die Kommission für Qualitätssicherung einreichen. Das Ausstandsbegehren ist zu begründen.

3. Modulbeschreibungen

Die Grundstruktur der Ausbildung entspricht dem Modell „Berufsprüfung nach modularem System mit Abschlussprüfung“.

3.1. Übersicht über das Modulsystem

Der Weg zum Fachausweis wird in folgender Grafik dargestellt.



Es gibt drei Arten von Modulen:

- Die Module 11-14 sind obligatorische Basismodule. Diese werden mit einer vernetzten, schriftlichen Modulprüfung abgeschlossen.
- Die Module 21-25 sind Wahlmodule, aus denen der Kandidat je nach Präferenz mindestens drei auswählen muss. Jedes Wahlmodul wird jeweils mit einer Modulprüfung mit praktischen und mündlichen Teilen abgeschlossen.
- Die Module 31-33 sind Vertiefungsmodule, aus denen der Kandidat je nach Präferenz mindestens eine auswählen muss. Jedes Vertiefungsmodul wird mit einer praktischen Projektarbeit abgeschlossen.

Insgesamt handelt es sich also um 5 Modulprüfungen (1 x Basismodul, 3x Wahlmodul, 1x Vertiefungsmodul). Zur Berufsprüfung wird nur zugelassen, wer Modulnachweise von diesen 5 Modulen erbringen kann. Der Kandidat kann auch mehr Module abschliessen, wobei er sich bei der Prüfung jedoch auf die erwähnte Anzahl festlegen muss. Bei Nichtbestehen einer Modulprüfung hat der Kandidat das Recht innerhalb von 6 Monaten die Modulprüfung zu wiederholen. Bei erneutem Nichtbestehen kann der Kandidat frühestens mit dem nächsten Modullehrgang die Prüfung absolvieren.

3.2. Modulinhalte

Die beruflichen Handlungskompetenzen eines Betriebsleiters Fleischwirtschaft sind auf folgende 12 Module verteilt, die nachfolgend kurz beschrieben werden. Alle Module bilden die zentralen Handlungsfelder eines Betriebsleiters Fleischwirtschaft ab.

Basismodul 11: Führung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- führt seinen Bereich in einem fachlichen Rahmen.
- nimmt die tägliche Personal- und Arbeitsplanung in seinem Bereich vor.
- meistert schwierige Situationen in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden professionell.
- achtet auf eine offene Kommunikations- und Rückmeldekultur.
- beteiligt sich in enger Abstimmung mit dem Vorgesetzten an der Personaleinsatzplanung.
- führt bei Bedarf einfache Schulungen durch und sorgt dafür, dass seine Mitarbeitenden stets umfassend über das betriebliche Geschehen informiert sind.
- pflegt Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten und Vertriebspartnern
- bringt sich in leitender oder unterstützender Funktion in betriebliche Projekte ein.

Basismodul 12: Kalkulation

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- wirkt in enger Absprache mit dem Vorgesetzten bei der Festlegung von Preisen mit.
- berechnet selbstständig die Preise seiner Produkte und erstellt die Zerlegekalkulation.
- hilft am Budgetierungsprozess für die eigene Abteilung mit.
- wirkt bei den Vorbereitungen des Verkaufs mit und informiert sich laufend über die aktuellen Marktpreise und die Verfügbarkeit der Waren.
- passt die betrieblichen Preislisten aufgrund Marktangebot, Saison, etc. an und kommuniziert die Änderungen in seinem Bereich.
- erkennt wichtige Kostentreiber innerhalb seiner Abteilung, analysiert diese proaktiv, leitet Einsparungsmöglichkeiten ab und kommuniziert diese an seinen Vorgesetzten fachgerecht.

Basismodul 13: Qualitätssicherung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ...

- sorgt für eine konsequente und gewissenhafte Einhaltung der Qualitäts-, Umwelts-, Hygiene- und Sicherheitsvorgaben aller Mitarbeitenden in seinem Bereich, korrigiert und verbessert bei Zielabweichungen zu den Vorgaben.
- stellt sicher, dass die benötigten Infrastrukturressourcen jederzeit zur Verfügung stehen und ein einwandfreies Funktionieren der Maschinen und Arbeitsgeräte gewährleistet ist.
- organisiert in Abstimmung mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden die Warenannahme optimal.
- überprüft bei der Warenannahme und im späteren Verarbeitungsprozess regelmäßig die zentralen Qualitätsparameter.

Basismodul 14: Fleischverarbeitung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- weist das Rohmaterial den verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten zu.
- sorgt für eine fachkundige Bewirtschaftung von Rohmaterial und von verarbeiteten und veredelten Produkten
- instruiert seine Mitarbeitenden in das sachgerechte Zerlegen, in die Engros- und Fein-Dressur der verschiedenen Fleischstücke sowie in die sachgerechte Veredelung von Produkten und deren Verkauf
- setzt die betrieblichen Leitsätze, Unternehmenswerte und Vorgaben konsequent um.
- überprüft den eigenen Bereich regelmässig auf mögliche Optimierungsmöglichkeiten hin und initiiert bei Möglichkeit die notwendigen Massnahmen zu deren Umsetzung.

Wahlmodul 21: Einkauf / Gewinnung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- führt den Einkauf in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung professionell durch.
- ermittelt den mittelfristigen Bedarf an Fleisch, Hilfs- und Zusatzstoffen.
- erstellt eine kurzfristige Aktivitätenplanung und eine Saisonplanung.
- berücksichtigt Erfahrungswerte aus den Vorjahren und bezieht saisonale Faktoren, wirtschaftliche Überlegungen und Prognosen in die Hochrechnung mit ein.
- vergleicht Produkte und Konditionen der verschiedenen Anbieter.
- nimmt stets einen betriebswirtschaftlichen Blickwinkel ein.

Wahlmodul 22: Wurstwaren

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- stellt Brüh-, Roh- und Kochwurstwaren fachmännisch her und begleitet fachmännisch den Prozess bis hin zur ressourcenschonenden Verpackung.
- analysiert frühzeitig, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung der entsprechenden Wurstwaren vorhanden sind und löst bei Bedarf frühzeitig Massnahmen aus.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte.
- plant die Produkte und kalkuliert die Preise

Wahlmodul 23: Pökelwaren

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- stellt verschiedene Pökelwaren fachmännisch her und begleitet fachmännisch den Prozess bis hin zur Verpackung.
- analysiert frühzeitig, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung der entsprechenden Pökelware vorhanden sind und löst bei Bedarf frühzeitig Massnahmen aus.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte.

Wahlmodul 24: Traiteur

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ...

- organisiert die Verarbeitung verschiedener Traiteurerzeugnisse, küchen-, pfannen- und tischfertiger Artikel und begleitet fachmännisch den Prozess bis hin zur Verpackung.
- instruiert die Mitarbeitenden in die Handhabung der maschinellen und/oder industriellen Bearbeitungssysteme und packt bei Bedarf auch selber mit an.
- begleitet und überprüft die Herstellungsprozesse und beurteilt die hergestellten Produkte.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der hergestellten Produkte.

Wahlmodul 25: Gastronomische Dienstleistungen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ...

- wickelt verschiedene gastronomische Aufträge aller Art kundenorientiert und wirtschaftlich ab.
- plant, organisiert und erbringt die entsprechenden Dienstleistungen.
- stellt für den jeweiligen Anlass eine attraktive Produkte- und Dienstleistungspalette zusammen, die einerseits die Kundenbedürfnisse optimal abbildet und andererseits auch die betrieblichen Rahmenbedingungen berücksichtigt.
- instruiert die zuständigen verantwortlichen Mitarbeitenden wie Köche, oder Partyverantwortliche und weist ihnen die Aufträge zu.
- ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess bewusst und trifft die nötigen Vorkehrungen damit diese stets garantiert sind.
- organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verwendeten und hergestellten Produkte
- bespricht nach Abwicklung des Auftrags die Ergebnisse und Erfahrungen mit dem Kunden und organisiert die Rechnungsstellung.
- organisiert den Engrosverkauf und kalkuliert die Preise

Vertiefungsmodul 31: Produktion

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ...

- führt seinen Bereich professionell und sorgt für die korrekte Ausführung der Arbeiten.
- ist der Fachspezialist „Produktion“ mit Führungsfähigkeiten seines Bereichs
- übernimmt die Verantwortung für die Gestaltung und Optimierung der Abläufe seines Bereichs.
- nutzt Fachkenntnisse und Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen im Bereich der Produktion.
- vertritt seinen Bereich in internen Projekten
- behandelt Kundenreaktionen professionell.
- ist bei Verhandlungen stets bemüht, wertvolle Informationen des Gesprächspartners herauszufinden, um diese für zusätzlichen Absatz zu nutzen.
- berücksichtigt das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swissness, Fleischlabels, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten.
- bildet seine Mitarbeitenden intern und/oder extern weiter.

Vertiefungsmodul 32: Veredelung / Verkauf KMU

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- führt seinen Bereich professionell und/oder nimmt die Stellvertretung des Geschäftsführers wahr
- ist der versierte Allrounder mit Führungsfähigkeiten des Betriebs und kennt alle Abläufe bis ins Detail
- veredelt Produkte nach Kundenwünschen unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Aspekte
- übernimmt Verantwortung für die Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe.
- kennt die Unterschiede in qualitativer und finanzieller Hinsicht zwischen Eigenproduktion und Zukauf
- nutzt Fachkenntnisse und Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen seines Betriebs
- kennt verschiedene Charakteren von Kundentypen und Verkaufstechniken
- richtet seine Ladengestaltung und Produktauswahl danach aus
- verkauft mit passenden Marketingmassnahmen seine Produkte über seine Verkaufskanäle professionell und realisiert Zusatzverkäufe
- wirkt aktiv bei der Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Massnahmen mit
- wickelt das Kassenwesen/den Zahlungsverkehr kompetent ab
- behandelt Kundenreaktionen professionell.
- vertritt seinen Bereich in internen Projekten
- ist bei Verhandlungen stets bemüht, wertvolle Informationen des Gesprächspartners herauszufinden, um diese für zusätzlichen Absatz zu nutzen.

- berücksichtigt das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swissness, Fleischlabels, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten.
- bildet seine Mitarbeitenden intern und/oder extern weiter.

Vertiefungsmodul 33: Verkauf

Die Betriebsleiter Fleischwirtschaft...

- führt den Verkauf seiner Unternehmung professionell
- hat das Flair für den Verkauf und überzeugt im Kundenkontakt
- ist der Verkäufer mit Führungsfähigkeiten des Betriebs und kennt alle Abläufe seines Bereichs bis ins Detail
- veredelt Produkte nach Kundenwünschen und/oder möglichem Absatzpotential unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Aspekte
- übernimmt Verantwortung für die Gestaltung und Optimierung der Abläufe in seinem Verkaufsbereich.
- kennt die Unterschiede in qualitativer und finanzieller Hinsicht zwischen Eigenproduktion und Zukauf
- nutzt Fachkenntnisse und Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen
- kennt verschiedene Charakteren von Kundentypen, Verkaufstechniken und Verkaufsphilosophie im Detail
- richtet seine Angebotspalette unter Berücksichtigung der betrieblichen Vorgaben konsequent auf die Bedürfnisse aus und realisiert Zusatzverkäufe
- vermarktet und verkauft die Ladenprodukte fachmännisch am POS, am Telefon oder beim Catering
- wickelt das Kassenwesen/den Zahlungsverkehr kompetent ab
- behandelt Kundenreaktionen professionell und gemäss betrieblichen Vorgaben.
- ist bei Verhandlungen stets bemüht, wertvolle Informationen des Gesprächspartners herauszufinden, um diese für zusätzlichen Absatz zu nutzen.
- Setzt verkaufsfördernde Massnahmen professionell mit seinen Mitarbeitenden um
- berücksichtigt das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swissness, Fleischlabels, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten.
- bildet seine Mitarbeitenden intern und/oder extern weiter.

4. Modulprüfungen / Kompetenznachweise

Die Kandidaten absolvieren insgesamt 5 Modulprüfungen. Alle Modulprüfungen werden jeweils als „bestanden“ (mindestens Note 4) bzw. als „nicht bestanden“ (< Note 4) bewertet. Der Nachweis über das Bestehen der Module ist die Voraussetzung für die Zulassung zur Eidg. Berufsprüfung.

Die Modulprüfungen sind wie folgt aufgebaut: (vgl. Anhang 2)

Modul	Prüfungsform	Dauer
Basismodule		
11: Führung	Schriftliche Fallstudie, in denen die Handlungskompetenzen aus den Modulen 11-14 vernetzt überprüft werden	Ca. 4 Stunden
12: Kalkulation		
13: Qualitätssicherung		
14: Fleischverarbeitung / Produktion		
Wahlmodule		
21: Einkauf / Gewinnung	Schriftliche Prüfung	Ca. 4 Stunden
22: Wurstwaren	Schriftliche Prüfung	Ca. 4 Stunden
23: Pökelwaren	Schriftliche Prüfung	Ca. 4 Stunden
24: Traiteur	Schriftliche Prüfung	Ca. 4 Stunden
25:Gastronomische Dienstleistungen	Schriftliche Prüfung	Ca. 4 Stunden
Vertiefungsmodule		
31: Produktion	Praktische Projektarbeit, beurteilt durch Kandidat (Selbstbeurteilung) und Fremdbeurteilung (Mit-Kandidat und Experten)	ca. 1½ Tage
32: Veredelung / Verkauf KMU	Praktische Projektarbeit, beurteilt durch Kandidat (Selbstbeurteilung) und Fremdbeurteilung (Mit-Kandidat und Experten)	ca. 1½ Tage
33: Verkauf	Praktische Projektarbeit, beurteilt durch Kandidat (Selbstbeurteilung) und Fremdbeurteilung (Mit-Kandidat und Experten)	ca. 1½ Tage

Auswertung der Modulprüfungen

Alle Modulprüfungen werden kriterienbasiert ausgewertet. Die Resultate werden in einer Attestkarte festgehalten. Diese ist bei der Anmeldung zur Berufsprüfung vorzuweisen.

4.1. Gültigkeitsdauer

Nach erfolgreichem Abschluss eines Moduls ist dieses während 5 Jahren als Zulassung zur Abschlussprüfung gültig. Stichtag ist der Anmeldeschluss für die Berufsprüfung.

4.2. Organisation, Zugang zu den Prüfungen, Durchführung

Die Punkte..

- Ausschreibung
- Zugang
- Durchführung
- Organisation

... der Modulprüfungen werden von den einzelnen Bildungsanbietern geregelt.

4.3. Einsprache

Gegen Entscheide der Bildungsanbieter betreffend Nichtbestehen von Modulabschlüssen kann innert 30 Tagen nach Eröffnung des Entscheids beim Bildungsanbieter schriftlich Einsprache eingereicht werden. Diese muss die Anträge des Einsprechers und die Begründung mit Angabe der Beweismittel enthalten. Der Bildungsanbieter entscheidet endgültig.

Wird die Einsprache abgewiesen, werden die Kosten des Verfahrens dem Einsprecher auferlegt.

5. Eidgenössische Abschlussprüfung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- a) ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Fleischfachmann/Fleischfachfrau, Metzger/Metzgerin, Detailhandelsfachmann/Detailhandelsfachfrau Branche Fleischwirtschaft, Lebensmitteltechnologe/Lebensmitteltechnologin oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt,
- b) seit dem Erwerb eines Ausweises nach Bst. a über drei Jahre Berufserfahrung in der Fleischwirtschaft verfügt
- c) den Berufsbildnerkurs erfolgreich absolviert hat, und
- d) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr.

Die Abschlussprüfung besteht aus zwei Teilen:

- 1. Prüfungsteil: Schriftliche Fallstudie
- 2. Prüfungsteil: 1 ½ Tag praktisch im Betrieb

Bei der Abschlussprüfung werden die in den Modulbeschreibungen aufgeführten sowie in der Berufspraxis erworbenen Kompetenzen anhand kompetenzorientierter Aufgaben geprüft. Die Auswertung erfolgt durch ein detailliertes, kriterienorientiertes Bewertungssystem. Die Kriterien sind dabei aus den Kompetenzdimensionen abgeleitet.

5.1. Administratives Vorgehen

Sämtliche organisatorischen Angaben zur Berufsprüfung sind auf der Homepage des Schweizer Fleisch-Fachverbands verfügbar.

5.2. Organisation und Durchführung

Nachfolgend werden die zwei Prüfungsteile detailliert beschrieben.

5.2.1. Prüfungsteil 1: Schriftliche Fallstudie

Der 1. Prüfungsteil besteht aus einer Fallstudie, die von den Kandidaten schriftlich bearbeitet wird. Hier gelten die folgenden Rahmenbedingungen:

- Während 4 Stunden bearbeiten die Kandidaten einen authentischen, komplexen Fall. Dazu erhalten authentisches Fallmaterial (z. B. Unterlagen und Daten zu Produktionszahlen, Verkauf, Kalkulation, Mitbewerber, Mitarbeitenden, Kunden).
- Um die schriftliche Fallstudie zu lösen, sind Handlungskompetenzen aus den obligatorischen Basismodulen 11-14 erforderlich (11: Führung, 12: Kalkulation, 13: Qualitätssicherung, 14: Fleischverarbeitung/Produktion)
- Die Kandidaten dokumentieren ihre Lösung / ihre Ausarbeitungen in schriftlicher Form.
- Die Prüfungsleitung teilt den Kandidaten im Prüfungsaufgebot mit, welche Hilfsmittel zulässig sind.
- Die Bewertung der Fallstudie erfolgt kriterienorientiert mithilfe einer Checkliste. Die Bewertung wird von zwei Prüfungsexperten vorgenommen.
- Für die Fallstudie gibt es eine Prüfungsteilnote. Diese wird aufgrund der gesamthaft erzielten Punktezahl errechnet.

5.2.2. Prüfungsteil 2: Praxistag

Der zweite Prüfungsteil der Abschlussprüfung besteht aus einem Praxistag.

Für den Praxistag gelten die folgenden Rahmenbedingungen:

- Der Praxistag wird in dem vom Kandidaten ausgewählten Betrieb durchgeführt. Die Kandidaten führen dabei den gewerblichen Betrieb / die Abteilung während der ganzen eineinhalb Tage (ca. 12 Stunden).
- Beim Praxistag durchlaufen die Kandidaten 4 Prüfungsblöcke (3 Prüfungsblöcke zu den Wahlmodulen, 1 Prüfungsblock zum Vertiefungsmodul).
- Bei der Lösung der praktischen Aufgaben stellt der Kandidat die Lösung mündlich und – sofern möglich – praktisch vor, indem er das Vorgehen nachvollziehbar darlegt bzw. präsentiert. Zusätzlich wird der Kandidat im Rahmen eines Fachgesprächs befragt.
- Alle Ausführungen werden kriterienorientiert ausgewertet. Diese Beurteilung wird durch zwei Prüfungsexperten vorgenommen.

5.2.3. Aufbau und Ablauf der Prüfung im Überblick

Nachfolgend der Aufbau und Ablauf der Berufsprüfung im Überblick.

Prüfungsteil	Zeit	Ablauf	Ort
1	Schriftliche Fallstudie		
	4 Stunden	Schriftliche Fallstudie	Prüfungsraum
2	Praxistag		
	ca. 3 Stunden	<u>Prüfungsblock 1 praktisch:</u> 1. ausgewähltes Wahlmodul 21–25 mit Praxisaufgabe, Fachgespräch und vernetzten Fragen zu den Basismodulen 11–14 und gewähltem Vertiefungsmodul	Betrieb
	ca. 3 Stunden	<u>Prüfungsblock 2 praktisch:</u> 2. ausgewähltes Wahlmodul 21–25 mit Praxisaufgabe, Fachgespräch und vernetzten Fragen zu den Basismodulen 11–14 und gewähltem Vertiefungsmodul	Betrieb
	ca. 3 Stunden	<u>Prüfungsblock 3 praktisch:</u> 3. ausgewähltes Wahlmodul 21–25 mit Praxisaufgabe, Fachgespräch und vernetzten Fragen zu den Basismodulen 11–14 und gewähltem Vertiefungsmodul	Betrieb
	ca. 3 Stunden	<u>Prüfungsblock 4 praktisch:</u> Ausgewähltes Vertiefungsmodul mit Praxisaufgabe, Fachgespräch und Vernetzung aller ausgewählten Module	Betrieb

5.3. Notengebung und Bestehensrichtlinien

Notengebung

Die Berufsprüfung besteht aus zwei Prüfungsteilen und mit insgesamt 5 Positionsnoten. Die Bewertung erfolgt in folgender Form.

Prüfungsteil	Aufgabe	Positionsnoten	Teilnoten	Gewichtung	Gesamtnote
1.	Schriftliche Fallstudie	Positionsnote Fallstudie, basierend auf der gesamthaft erzielten Punktzahl	= Prüfungsteilnote Fallstudie	1-fach	Ø Note 1. + 2. Teil
2.	Prüfungsblock 1	1 Positionsnote	Prüfungsteilnote Praxistag, als Durchschnitt aus den 4 Positionsnoten	2-fach	
	Prüfungsblock 2	1 Positionsnote			
	Prüfungsblock 3	1 Positionsnote			
	Prüfungsblock 4	1 Positionsnote			

- Pro Aufgabe werden Punkte vergeben. Die hier erreichten Punktzahlen werden in Positionsnoten von 1-6 umgerechnet und auf halbe und ganze Noten gerundet.
- Die Prüfungsteilnote für den Praxistag ist der Durchschnitt der 4 Positionsnoten, gerundet auf eine Dezimale.
- Die Gesamtnote ist der Durchschnitt aus den beiden Teilnoten, wobei der Praxistag doppelt gewichtet wird. Die Gesamtnote wird ebenfalls auf eine Dezimale gerundet.

Bestehensrichtlinien

- Die Note 4.0 und höhere bezeichnen genügende Leistungen. Die Berufsprüfung ist bestanden, wenn die Gesamtnote mindestens 4.0 beträgt und keine Note der zwei Prüfungsteile unter 3.0 liegt und keine der vier Notenpositionen des Praxistages unter 3.0 liegt. Ansonsten gilt die Prüfung als nicht bestanden.
- Bei Nichtbestehen muss der ungenügende Prüfungsteil wiederholt werden.

5.4. Beschwerde an das SBFI

Gegen Entscheide der Kommission für Qualitätssicherung wegen Nichtzulassung zur Abschlussprüfung oder Verweigerung des Fachausweises kann innert 30 Tagen nach ihrer Eröffnung beim SBFI Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten. Das Merkblatt für eine Beschwerde kann unter www.bbt.admin.ch bezogen werden.

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

Bern, (Datum)

Der Präsident / Die Präsidentin der QS-Kommission

Werner Herrmann (Unterschrift)

Anhang 1: Glossar

Begriff/Abkürzung	Bedeutung
Ausstandbegehren	Ein Ausstandbegehren ist ein Antrag auf Änderung des für eine Prüfung zugeteilten Experten.
Kriterienorientierte Auswertung	Kriterienorientierte Auswertung heisst: Der Prüfung liegen Beurteilungskriterien zugrunde. Die Kriterien werden vor einer Prüfung formuliert und geben an, was erwartet wird, welche Leistungen erfüllt, welche Fertigkeiten vorhanden sein müssen, um eine gute Leistung zu erbringen. Sie dienen als Grundlage für die Korrektur oder Bewertung einer Prüfung.
SBFI	Bundesamt für Berufsbildung und Technologie. Zuständige Behörde des Bundes für die Berufsbildung.
Fallstudie	Bei einer Fallstudie wird auf Basis von (Praxis-) Materials (Datenmaterial, Prozessbeschreibungen, Statistiken, Anspruchsgruppenanalysen etc.) ein authentischer, komplexer Fall oder eine authentischer, komplexe Praxissituation analysiert und bearbeitet.
Kompetenz Handlungskompetenz	bzw. (Handlungs-) Fähigkeit eines Individuums; häufig in Zusammenhang mit <i>beruflicher</i> (Handlungs-) Kompetenz. Die berufliche Handlungskompetenz bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft des Menschen, in beruflichen Situationen sach- und fachgerecht, persönlich durchdacht und in gesellschaftlicher Verantwortung zu handeln und seine Handlungsmöglichkeiten ständig weiter zu entwickeln. Die berufliche Handlungskompetenz besteht aus der Fachkompetenz, der Methodenkompetenz, der Sozialkompetenz und der Selbstkompetenz.

Anhang 2: Modulidentifikationen

Basismodul 11: Führung

Voraussetzungen

Keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft führt Mitarbeitende seines Bereiches professionell. Er verfügt über grundlegende Kenntnisse von Führungsinstrumenten und -techniken. Er führt seine Mitarbeitenden in neue Aufgaben professionell ein und gibt ihnen regelmässig Feedbacks auf ihre Arbeitsleistung.

Bei Bedarf gibt er den Mitarbeitenden Schulungen und sorgt dafür, dass das vermittelte Wissen von den Mitarbeitenden im Betrieb richtig umgesetzt wird. Er verfügt über vertiefte Kommunikationsfähigkeiten, versteht es, grundlegende Präsentationstechniken einzusetzen, und ist bereit, aus den Rückmeldungen der Mitarbeitenden Verbesserungsmassnahmen für weitere Schulungen abzuleiten.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sorgt für eine effiziente Informationsweitergabe an die Mitarbeitenden. Er bereitet Informationen verständlich auf. Er sorgt für eine offene Kommunikation und Dialogkultur und achtet darauf, dass stets alle Mitarbeitenden umfassend informiert sind. Dafür überprüft er den Informationsfluss auf Termintreue und Verständlichkeit und leitet Konsequenzen für die Wahl der Kommunikationsmedien ab.

In enger Abstimmung mit dem Vorgesetzten beteiligt sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft an der Personaleinsatzplanung. Er verfügt über Kenntnisse der Einflussfaktoren auf den Personalbedarf und teilt die Mitarbeitenden vorausplanend ein. Dabei berücksichtigt er gesetzliche Bestimmungen und bespricht die Planung der wöchentlichen und täglichen Arbeiten mit dem Personal frühzeitig.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft begleitet in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten seine Mitarbeitenden auch in schwierigen Situationen professionell. Er verfügt über ein grundlegendes Wissen über die Organisation der Artikel in Arbeitsgesetz, OR und GAV.

Er ist in der Lage, sich aktiv in leitender oder unterstützender Funktion in Projekte einzubringen. Dabei verfügt er über grundlegende Organisationskenntnisse.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft pflegt Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten und Vertriebspartnern bewusst. Er zeigt Interesse und Eigeninitiative zur Bildung und Pflege seines Beziehungsnetzes. Aufgrund seines breiten Netzwerks erkennt er neue Trends und Kundenbedürfnisse und leitet entsprechende Konsequenzen für die Entwicklung seiner Produkte und Dienstleistungen ab.

Die Planung und Vorbereitung der täglichen Arbeitsabläufe nimmt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft in seinem Bereich ordnungsgemäss vor oder delegiert die entsprechenden Aufgaben an Mitarbeitende. Er organisiert die Produktions- und Ressourcenplanung.

Typische Arbeitssituationen

Mitarbeitende führen

Für den Betriebsleiter Fleischwirtschaft gehört die Führung von Mitarbeitenden zur zentralen Aufgabe. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft erteilt seinen Mitarbeitenden bzw. den Lernenden Arbeitsaufträge, zeigt ihnen genau, wie diese die Arbeiten auszuführen haben und überwacht deren Umsetzung. Er schafft klare, hilfreiche Arbeitsstrukturen und sorgt dafür, dass die Mitarbeitenden arbeitsfähig sind – ihnen also alle erforderlichen Informationen, Arbeitsmittel und sonstigen Ressourcen zur Verfügung stehen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft pflegt einen situationsgerechten Stil der Führung und geht dabei, so weit wie möglich, auf die individuellen Bedürfnisse der Mitarbeitenden ein. Er unterstützt die Mitarbeitenden bei Bedarf, damit diese ihre Arbeitsaufträge gut ausführen können.

Geschäftsbeziehungen pflegen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft pflegt einen intensiven Kontakt zu Lieferanten und weiteren Branchenmitgliedern. Er wird regelmässig von Aussendienstmitarbeitenden besucht (z. B. Fachspezialisten im Bereich Gewürze, Maschinen) und besucht selber Fachmessen, Infoveranstaltungen etc. Bei diesen Zusammenkünften mit Lieferanten und Fachspezialisten informiert er sich über neue Angebote, Trends und Entwicklungen der konventionellen und nachhaltigen Fleischwirtschaft. Er ist im Bilde, was auf dem Markt geführt wird und wo er was günstig beziehen kann. Diese Informationen nutzt er für seine eigene Arbeit. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft baut einen engen und nachhaltigen Kontakt zu Vertriebspartnern auf (z. B. Koch Altenpflegeheim, Chef Lehrerseminar).

Kompetenznachweis

Schriftliche Fallstudie, in welcher die Handlungskompetenzen aus den Modulen 11-14 vernetzt überprüft werden, Dauer: 4 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA-Basismodul 11 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- seine Mitarbeitenden professionell zu führen.
- einfache Schulungen professionell zu organisieren und durchzuführen.
- für eine effiziente Informationsweitergabe an die Mitarbeitenden zu sorgen.
- sich in enger Abstimmung mit dem Vorgesetzten an der Personaleinsatzplanung zu beteiligen.
- Mitarbeitende in Zusammenarbeit mit Vorgesetzten in schwierigen Situationen professionell zu begleiten.
- sich aktiv in leitender oder unterstützender Funktion in Projekte einzubringen.
- Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten und Vertriebspartnern bewusst zu pflegen.
- die tägliche Planung der Arbeitsabläufe in seinem Bereich ordnungsgemäss vorzunehmen.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Basismodul 12: Kalkulation

Voraussetzungen

Keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beteiligt sich in enger Absprache mit dem Vorgesetzten bei der Festlegung von Preisen. Er berechnet diese selbstständig und versteht es, Produkte und Dienstleistungen zu berechnen und Verkaufspreise zu erstellen. Er wirkt am Budgetierungsprozess für die eigene Abteilung mit und ist bereit, seine Bedürfnisse für die Budgetierung gemäss Vorgaben einzugeben.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft erkennt wichtige Kostentreiber und ist in der Lage, diese zu analysieren, Einsparungsmöglichkeiten abzuleiten und diese an die Vorgesetzten zu kommunizieren. Er kontrolliert Lieferscheine, Rechnungen und Gutschriften präzise und leitet bei Bedarf entsprechende Massnahmen ein.

Auch bei den Vorbereitungen des Verkaufs wirkt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft mit. Er verfügt über Kenntnisse des Absatzmarktes, der Konkurrenz, der Produzenten und der Fleischhandelspreise. Er verfügt über Anwendungskennntnisse der betrieblichen Kalkulationssysteme und über Kenntnisse der betrieblichen Produktivitätszahlen. Er informiert sich regelmässig über die aktuelle Marktlage im Bereich Schlachtvieh und Fleischmarkt, den Absatzmarkt, die Konkurrenz, die Produzenten und über die aktuellen Fleischhandelspreise. Entsprechend passt er die aktuellen Produkte in der Preisliste an und plant die Marketingmassnahmen.

Typische Arbeitssituation

Preisgestaltung

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft hilft mit, die aktuelle Marktlage im Bereich Schlachtvieh und Fleischmarkt abzuschätzen und prüft dazu regelmässig Preise und Verfügbarkeit. Er beteiligt sich an der wöchentlichen Anpassung der betrieblichen Preisliste sowie die Verkaufsförderungsplanung von Wochen- und saisonalen Angeboten. Er beteiligt sich ebenfalls bei der Planung, der Diskussion und Verabschiedung von Verkaufsförderungsmaßnahmen. Er hilft bei Konkurrenzanalysen (Preisvergleichen) mit. Er führt Vorkalkulationen für Spezialangebote durch und unterbreitet diese Vorgesetzten (beispielsweise dem Verkaufsleiter). Er trifft die nötigen Abklärungen und Vorbereitungen um die Warenverfügbarkeit zu gewährleisten.

Kompetenznachweis

Schriftliche Fallstudie, in welcher die Handlungskompetenzen aus den Modulen 11-14 vernetzt überprüft werden, Dauer: 4 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA-Basismodul 12 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- in enger Absprache mit Vorgesetzten am Budgetierungsprozess für die eigene Abteilung mitzuwirken und für eine ordnungsgemässe Budgetumsetzung zu sorgen.
- bei den Vorbereitungen des Verkaufs professionell mitzuwirken.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Basismodul 13: Qualitätssicherung

Voraussetzungen

Keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beachtet die Sicherheits-, Umwelt-, Hygiene-, und Qualitätsvorschriften konsequent. Er verfügt über grundlegende Kenntnisse über die Organisation der branchenrelevanten Gesetze und Verordnungen, über ein grundlegendes Wissen über die Organisation der Artikel im Lebensmittelgesetz und kann chemische oder bakteriologische Analysen interpretieren. Er bemüht sich, Arbeitsunfälle und Gesundheitsprobleme für sich und seine Mitarbeitenden zu vermeiden und übernimmt gezielt Verantwortung für die Einhaltung der gesetzlichen und betrieblichen Qualitäts-, Umwelt- und Hygiene-, Gesundheitsschutz und Sicherheitsvorgaben.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sorgt für eine professionelle Bewirtschaftung der Infrastruktur. Er ist versiert in der Behebung von Fehlerquellen und verfügt über ein gutes Verständnis der Funktionsweise von betrieblichen Geräten, Apparaten, Maschinen, Anlagen und Betriebseinrichtungen der Fleischwirtschaft. Zudem verfügt er über ein fundiertes Wissen in der sach- und vorschriftsmässigen Wartung und Reinigung, resp. Desinfektion der betrieblichen Infrastruktur.

Des Weiteren organisiert der Betriebsleiter Fleischwirtschaft die Warenannahme in Zusammenarbeit mit Vorgesetzten. Er verfügt über vertiefte Kenntnisse verschiedener Faktoren der Qualitätskontrolle und prüft die eingehende Ware auf zentrale Qualitätsparameter wie Temperatur, pH-Wert, Gewicht, Menge, Beschaffung und weitere Qualitätsfaktoren. Bei auftauchenden Schwierigkeiten sucht er den Dialog mit den Lieferanten und leitet entsprechende Konsequenzen ab.

Typische Arbeitssituation

Qualität-, Umwelt-, Hygiene- und Sicherheitsvorgaben umsetzen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist für die strikte Einhaltung der gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu Qualität, Umwelt, Hygiene und Sicherheit in seinem Arbeitsbereich verantwortlich. In enger Zusammenarbeit mit Vorgesetzten und anderen Verantwortlichen setzt er diese Vorgaben in konkrete Massnahmen um. In Bezug auf die Einhaltung von Qualitäts-, Umwelt-, Hygiene- und Sicherheitsvorgaben tritt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft stets als ein Vorbild auf. Er sorgt dafür, dass alle Mitarbeitenden die Vorgaben verstehen und umsetzen. Er zeigt seinen Mitarbeitenden auf, welche allfälligen Konsequenzen bei Zuwiderhandlung auftreten könnten und instruiert sie sorgfältig z.B. im Bereich Hygiene, im Bereich der Abfalltrennung und -entsorgung, dem sparsamen Umgang mit Ressourcen oder im Bereich der Arbeitssicherheit. Er überwacht die Einhaltung der Vorgaben mit Stichproben. Er überprüft regelmässig, ob es Defizite in der Umsetzung der Vorgaben zu Qualität, Umwelt, Hygiene und Sicherheit gibt und leitet bei Bedarf vorsorgliche Massnahmen ein. Wenn die Situation es erfordert, führt er – in Absprache mit Vorgesetzten – schwierige Gespräche mit Mitarbeitenden und weist sie auf die Einhaltung der Standards hin. Bei Unfällen oder Fast-Unfällen oder bei Zuwiderhandlungen der Vorgaben analysiert er zusammen mit den Mitarbeitenden die Vorkommnisse und zeigt geeignete Massnahmen auf. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft benützt in der Überprüfung der betrieblichen Vorgaben zu Qualität, Umwelt, Hygiene und Sicherheit die betrieblichen Kontrollblätter und Checklisten und dokumentiert seine Beobachtungen. Bei Bedarf instruiert er auch Hilfspersonal oder externe Dienstleister wie Mitarbeitende von Putzinstituten oder Handwerker, damit diese die betrieblichen Vorgaben

ebenfalls umsetzen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist die kompetente Ansprechperson für die Behörden der Lebensmittelkontrolle und des Veterinäramtes.

Kompetenznachweis

Schriftliche Fallstudie, in welcher die Handlungskompetenzen aus den Modulen 11-14 vernetzt überprüft werden, Dauer: 4 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA-Basismodul 13 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- für die Einhaltung von Qualitäts-, Umwelts-, Hygiene- und Sicherheitsvorgaben zu sorgen.
- für eine verantwortungsvolle Bewirtschaftung der Infrastruktur zu sorgen.
- die Warenannahme in Abstimmung mit Vorgesetzten und weiteren Mitarbeitenden optimal zu organisieren.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Basismodul 14: Fleischverarbeitung

Voraussetzungen

Keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft organisiert die Fleischverarbeitung professionell und führt sie in Zusammenarbeit mit Mitarbeitenden durch. Dabei beachtet er strikt die betrieblichen Leitsätze, Unternehmenswerte wie auch die gesetzlichen Vorgaben. Er verfügt über ein grundsätzliches Wissen über die Organisation der Artikel im Tierschutzgesetz, der verschiedenen QM-Systeme, der Labels und Programme wie auch der aktuellen nationalen und internationalen Themen der konventionellen und nachhaltigen Fleischwirtschaft.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft verfügt über Kenntnisse der sachgerechten Be- und Verarbeitung der Rohmaterialien zu Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen. Er beherrscht die Dressur- und Ausbeintechniken, das sachgerechte Zerlegen, die Engros- und Fein-Dressur der verschiedenen Fleischstücke einwandfrei und verfügt über vertiefte Kenntnisse der verschiedenen Schlachttierarten und deren Qualitätsbeurteilung. In der Fleischbearbeitung berücksichtigt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft gesetzliche, chemische, biologische und gesetzliche Aspekte angemessen.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sorgt für die fachkundige Bewirtschaftung des Rohmaterials und der verarbeiteten und veredelten Produkte. Dabei nutzt er seine Kenntnisse der Gewinnung, des Einkaufs und der Beschaffung von Rohmaterial. Er verfügt über vertiefte Kenntnisse zu den unterschiedlichen Haltbarkeiten und Lagerzeiten der Produkte und prüft vor dem Verkauf oder der Verwertung die Waren auf Inhalt, Beschriftung und Datierung um eine steige Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

Neben der Fleischverarbeitung beteiligt sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft auch aktiv an der Produktentwicklung. Sein sehr gutes Fachwissen über den Produktmarkt erlaubt ihm, eigeninitiativ Ideen für Neuprodukte und Betriebsinnovationen zu entwickeln wie auch durch Vergleiche die Produktpalette zu optimieren.

Typische Arbeitssituation

Fleischverarbeitung organisieren

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft weist nach der Wareneingangskontrolle das Rohmaterial aufgrund der Bedarfsplanung den verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten zu. Er instruiert seine Mitarbeitenden in das sachgerechte Zerlegen, in die Engros- und Fein-Dressur der verschiedenen Fleischstücke. Er berechnet die verschiedenen Frischfleisch-Schnittvarianten und Dressuren, erstellt und vergleicht sie. Er beaufsichtigt das laden- bzw. kundenspezifische Herrichten der verschiedenen Fleischstücke. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beurteilt die Qualität der Arbeiten und führt das Fleisch bzw. dessen Abschnitte der entsprechenden Weiterverarbeitung zu.

Kompetenznachweis

Schriftliche Fallstudie, in welcher die Handlungskompetenzen aus den Modulen 11-14 vernetzt überprüft werden, Dauer: 4 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA- Basismodul 14 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter
Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- die betrieblichen Leitsätze, Unternehmenswerte und Vorgaben konsequent umzusetzen.
- die Fleischverarbeitung professionell zu organisieren und auszuführen.
- für eine fachkundige Bewirtschaftung von Rohmaterial und verarbeiteten und veredelten Produkten zu sorgen.
- sich fortdauernd für Innovationen im Betrieb zu engagieren.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Wahlmodul 21: Einkauf / Gewinnung

Voraussetzungen

keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft führt in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung den Einkauf durch. Dafür nutzt er seine sehr guten Kenntnisse der betriebseigenen IT-Programme, der verschiedenen Viehhaltungsarten in der Fleischwirtschaft und Produktionsmethoden von Schlachtvieh, der Anbieter und deren Konditionen wie auch seine tiefen Fachkenntnisse in Bezug auf das Taxieren von Rohmaterial und Schlachttierkörpern. Zudem verfügt er über ein Verständnis der Grundzüge der Schweizerischen Fleisch- und Beschaffungspolitik und Basiskenntnisse zu Zollgesetz und Zollabläufen. Im Zusammenhang mit dem Einkauf ist sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft der Wichtigkeit einer sorgfältigen Aktivitäten- und Saisonplanung bewusst. Er verfügt über Kenntnisse verschiedener Verhandlungstechniken. Bevor er einen Vertrag abschliesst, vergleicht er die verschiedenen Anbieter, ihre Produkte und Konditionen sorgfältig.

Typische Arbeitssituation

Einkauf und Beschaffung planen und durchführen

Die Einkaufsplanung wird in der Regel von der Geschäftsleitung und den Betriebsleitern Fleischwirtschaft gemeinsam durchgeführt. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ermittelt den mittelfristigen Bedarf an Fleisch, Hilfs- und Zusatzstoffen und weiteren Hilfsmitteln etc. Auf dieser Grundlage erstellt er eine schriftliche kurzfristige Aktivitätenplanung und eine schriftliche Saisonplanung (bspw. Weihnachten, Grillsaison). Dabei berücksichtigt er die Erfahrungswerte aus den Vorjahren, bezieht saisonale Faktoren, wirtschaftliche Überlegungen und das Kundensegment mit ein und erstellt Hochrechnungen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft kommt auch mitunter in die Lage, dass er direkt mit den Lieferanten (Produzenten, Zwischenhändler, Schlachthöfe etc.) über die Konditionen verhandelt. Dabei nimmt er stets einen betriebswirtschaftlichen Blickwinkel ein. Er vergleicht Produkte und Konditionen der verschiedenen Anbieter und entscheidet sich für das für ihn beste Angebot. Dabei greift er auf sein gutes Wissen über Anbieter, Angebote und Produkte zurück.

Kompetenznachweis

Praktische und mündliche Prüfung, Dauer 1.5 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA-Wahlmodul 21 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziel

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage, den Einkauf in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung professionell durchzuführen.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Wahlmodul 22: Wurstwaren

Voraussetzungen

keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beherrscht die verschiedenen industriellen und gewerblichen Zubereitungsarten von Brüh-, Roh- und Kochwürsten und bedient die entsprechenden Maschinen und Geräte fachgerecht und ressourceneffizient. Er verfügt über ausgereifte Kenntnisse von Rohmaterial (Fleisch, Natur- und Kunstdärmen, Gewürzen, Zusatzstoffen, Hilfsstoffen etc.) und ihren Wirkungsweisen sowie über ein eingehendes Kochverständnis von Fleischwaren.

Er achtet sich auf eine konsequente Rückverfolgbarkeit und Hygiene im Produktionsprozess von Wurstwaren. Vor der Produktion der Wurstwaren stellt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft stets sicher, dass das benötigte Material, die erforderlichen Hilfsstoffe, das Personal und die entsprechenden Geräte gewährleistet sind und initiiert bei Bedarf entsprechende Massnahmen frühzeitig. Schliesslich organisiert er die sachgerechte ressourcenschonende Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte.

Typische Arbeitssituation

Wurstwaren herstellen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist verantwortlich für die Herstellung von Roh-, Brüh- und Kochwürsten. Er entscheidet für seinen Kompetenzbereich, ob für die Herstellung eines bestimmten Produkts das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte vorhanden sind. Sollte etwas davon nicht in genügendem Masse vorhanden sein, bestimmt er, mit welchen Massnahmen das Produkt angepasst hergestellt werden kann ohne dass Kompromisse bei der Qualität eingegangen werden müssen. Für die Herstellung verwendet er verschiedene Technologien und die entsprechenden Maschinen (Hackmaschine, Blitz, Wurstfüller, Rauch- und Kochanlage). Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft begleitet und überprüft die korrekte Ausführung der Herstellungsprozesse und beurteilt zusammen mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden die Endprodukte nach sensorischen Aspekten. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte. Er trifft bei Störungen im Herstellungsprozess die geeigneten Massnahmen. Dabei arbeitet er mit weiteren Mitarbeitenden zusammen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit, der Kühlkette und der Hygiene.

Kompetenznachweis

Praktische und mündliche Prüfung, Dauer 1.5 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA-Wahlmodul 22 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziel

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage, die Verarbeitung verschiedener Brüh-, Roh- und Kochwürste bis hin zur Verpackung fachmännisch zu organisieren.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Wahlmodul 23: Pökelwaren

Voraussetzungen

keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beherrscht die verschiedenen gewerblichen und industriellen Zubereitungsarten von Roh- und Kochpökeln und bedient die entsprechenden Maschinen und Geräte fachgerecht. Er verfügt über ausgereifte Kenntnisse des Rohmaterials (Fleisch, Gewürzen, Zusatzstoffen, etc.).

Er achtet sich auf eine konsequente Rückverfolgbarkeit und auf die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben (wie z.B. Q2-Wert) sowie der Hygiene im Produktionsprozess von Pökeln. Vor der Produktion stellt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft stets sicher, dass das benötigte Material, die erforderlichen Hilfsstoffe, das Personal und die entsprechenden Geräte vorhanden sind und initiiert bei Bedarf entsprechende Massnahmen frühzeitig. Schliesslich organisiert er die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte.

Typische Arbeitssituation

Pökeln herstellen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist verantwortlich für die Herstellung von Koch- und Rohpökeln. Er entscheidet für seinen Kompetenzbereich, ob für die Herstellung eines bestimmten Produkts das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte vorhanden sind. Sollte etwas davon nicht in genügendem Masse vorhanden sein, bestimmt er, mit welchen Massnahmen das Produkt angepasst hergestellt werden kann, ohne dass Kompromisse bei der Qualität eingegangen werden müssen. Für die Herstellung verwendet er verschiedene Technologien und die entsprechenden Maschinen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft begleitet und überprüft die korrekte Ausführung der Herstellungsprozesse und beurteilt zusammen mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden die Endprodukte nach sensorischen Aspekten. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft organisiert die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der verarbeiteten Produkte. Er trifft bei Störungen im Herstellungsprozess die geeigneten Massnahmen. Dabei arbeitet er mit weiteren Mitarbeitenden zusammen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft trägt die Verantwortung für die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit, der Kühlkette und der Hygiene.

Kompetenznachweis

Praktische und mündliche Prüfung, Dauer 1.5 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA- Wahlmodul 23 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziel

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage, die Verarbeitung verschiedener Roh- und Kochpökeln bis hin zur Verpackung fachmännisch zu organisieren.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Wahlmodul 24: Traiteur

Voraussetzungen

keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sorgt für eine fachgerechte Verarbeitung verschiedener Traiteur-Erzeugnisse, küchen-, pfannen- und tischfertiger Artikel bis hin zur Verpackung. Er verfügt über ausgereifte Kenntnisse von Rohmaterialien der Traiteurprodukte (Fleisch, Gewürzen, Zusatzstoffen, etc.) und ihren Wirkungsweisen sowie über ein eingehendes Kochverständnis dieser Artikel.

Vor der Produktion stellt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sicher, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung bzw. Beschaffung eines Produkts gewährleistet sind und löst bei Bedarf entsprechende Massnahmen frühzeitig aus.

Er verfügt über vertiefte Kenntnisse der verschiedenen gewerblichen und industriellen Zubereitungsarten dieser Artikel und ist sich der Bedeutung der Hygiene und Rückverfolgbarkeit im Produktionsprozess bewusst. Die Maschinen für die Produktion bedient er fachgerecht. Schliesslich setzt er seine vertieften Kenntnisse zur Verpackung, Haltbarmachung und Deklaration dieser Artikel ein.

Typische Arbeitssituation

Küchen, pfannen- und tischfertige Artikel herstellen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beaufsichtigt die Herstellung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Artikeln und Traiteur-Produkten sowie deren Verpackung durch seine Mitarbeitenden. Er instruiert die Mitarbeitenden in die Handhabung der maschinellen und/oder industriellen Bearbeitungssysteme und packt bei Bedarf auch selber mit an. Er begleitet und überprüft die Herstellungsprozesse und beurteilt die hergestellten Produkte. Er trifft bei Störungen im Herstellungsprozess die geeigneten Massnahmen. Er pflegt die Schnittstelle zur Verpackung der Produkte. Spezielle Kundenbedürfnisse oder -wünsche werden im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten umgesetzt.

Kompetenznachweis

Praktische und mündliche Prüfung, Dauer 1.5 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA- Wahlmodul 24 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziel

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage, die Verarbeitung verschiedener Traiteurerzeugnisse, küchen-, pfannen- und tischfertiger Artikel bis hin zur Verpackung fachmännisch zu organisieren.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Wahlmodul 25: Gastronomie

Voraussetzungen

keine

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft organisiert gastronomische Dienstleistungen aller Art kundenorientiert, wirtschaftlich und nachhaltig. Er verfügt über das Verständnis, verschiedene Menüs zusammenzustellen und deren Preise zu berechnen. Die Offerte für den Kunden erstellt er professionell. Im Kundengespräch wendet der Betriebsleiter Fleischwirtschaft verschiedene Verkaufs- und Verhandlungstechniken an.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist motiviert, die Kundenbedürfnisse genau zu erfassen und eine attraktive Produkte- und Dienstleistungspalette für den Kunden zusammen zu stellen. Dafür beachtet er aktuelle Ernährungs- und Gastronomietrends, die Konkurrenz, saisonale und regionale Faktoren der Fleischwirtschaft.

Er organisiert das vereinbarte Angebot und das dazugehörige Umfeld bis hin zum Verzehr fachmännisch. Er überprüft die Arbeitsausführung seiner Mitarbeitenden und leitet bei Bedarf entsprechende Massnahmen ein. Er verfügt über vertiefte Kenntnisse zur Herstellung, Verpackung, Transport, Service und Deklaration im Bereich der Gastronomiedienstleistungen; über ausgereifte Kenntnisse von Rohmaterial (Fleisch, Gewürzen, Zusatzstoffen etc.) und seinen Wirkungsweisen sowie über ein eingehendes Kochverständnis.

Typische Arbeitssituation

Gastronomie

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft plant, organisiert und erbringt gastronomische Dienstleistungen kundenorientiert und wirtschaftlich (z. B. Partyservice, Take-away, fertige Tagesmenüs etc.). Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist bemüht, den Verkauf der Angebote zu fördern. Deshalb sucht er aktiv nach guten Möglichkeiten, seine Produkte an die Kunden zu bringen. Er beobachtet die aktuellen Ernährungs- und Gastronomietrends, die Konkurrenz, saisonale und regionale Faktoren etc. So holt er sich laufend neue Ideen für seine Produkte und Dienstleistungen. Er berät seine Kundschaft, holt deren Wünsche und Bedürfnisse ab und erstellt Offerten. Bei Bedarf verhandelt er mit dem Kunden. Angepasst an den Anlass stellt er eine attraktive Produkte- und Dienstleistungspalette zusammen, die einerseits die Kundenbedürfnisse optimal abbildet, andererseits aber auch die betrieblichen Rahmenbedingungen (Kosten, Zeit, Gerätschaften etc.) berücksichtigt. Je nach Bedarf organisiert er sich die nötigen Gerätschaften und Utensilien, so dass der Anlass wie geplant durchgeführt werden kann. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft instruiert die zuständigen verantwortlichen Mitarbeitenden wie Köche oder Köchinnen oder Partyverantwortliche und weist diesen die Aufträge zu. Er führt und überwacht die zuständigen Mitarbeitenden bei der Auftragsausführung. Teilweise hilft der Betriebsleiter Fleischwirtschaft selber bei der Auslieferung der Produkte mit oder steht selber bei Kundenanlässen hinter dem Grill oder hinter dem Buffet. Nach der Abwicklung des Auftrags bespricht er mit den Verantwortlichen die Ergebnisse und die Erfahrungen (Debriefing) und löst die Rechnungsstellung aus oder erstellt die Rechnungen selbst.

Kompetenznachweis

Praktische und mündliche Prüfung, Dauer 1.5 Stunden

Niveau und Modulnummer

FA- Wahlmodul 25 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter
Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- verschiedenste gastronomische Dienstleistungen aller Art kundenorientiert und wirtschaftlich zu organisieren.
- die Menüs und das dazu notwendige Umfeld bis hin zum Verzehr fachmännisch zu organisieren.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Vertiefungsmodul 31: Produktion

Voraussetzungen

Basismodule 11-14

Mindestens 3 Wahlmodule 21-25

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft durchleuchtet betriebliche Arbeitsabläufe und Abhängigkeiten eigeninitiativ immer wieder kritisch namentlich aus ökonomischer, ökologischer, sozialer und produktionstechnischer Sicht. Er kennt die Unterschiede in qualitativer und finanzieller Hinsicht zwischen Eigenproduktion und Zukauf. Aufgrund seines tiefen Verständnisses für betriebliche Abläufe, Produkte und Prozesse ist er fähig, bei Optimierungsbedarf die Anpassung der Prozesse zu planen. Dabei hat er auch ein Auge auf die Infrastruktur und sorgt dafür, dass die technischen Arbeitsmittel, welche für die Erreichung der Produktionsziele benötigt werden, bereit gestellt sind. Er ist in der Lage, den Infrastrukturbedarf oder Optimierungsmöglichkeiten für die Infrastruktur eigenständig zu erkennen und Massnahmen abzuleiten. Anregungen von Mitarbeitenden bezüglich der Infrastruktur nimmt er gerne auf. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft verfügt über Kenntnisse verschiedener Hersteller für die Infrastruktur in der Fleischwirtschaft.

Beim Verkauf von Produkten vermittelt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft betriebliche Leitsätze und Unternehmenswerte den Kunden gezielt. Er setzt seine Kenntnisse zu aktuellen Themen wie beispielsweise Swissness, Förderung regionaler Produkte, Fleischlabels, nachhaltige Fleischwirtschaft und Ethnoküche in den Gesprächen mit dem Kunden systematisch ein. Kundenanliegen nimmt er sorgfältig auf und leitet daraus Dienstleistungs- und Produktoptimierungen für die Veredelung ab. Diese leitet er an die Zuständigen bzw. Vorgesetzten weiter. Regelmässig holt sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft Rückmeldungen der Kunden eigeninitiativ ein. Seine Kenntnisse zu aktuellen Ess-, Ernährungs- und Kochtrends sowie zu den verschiedenen Gerichten werden dadurch gleichzeitig immer wieder erweitert.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft verkauft seine Produkte und Dienstleistungen auch über das Telefon professionell. Das Verkaufsgespräch führt er versiert. Dabei agiert er kunden- und dienstleistungsorientiert. Die Kundendaten beschafft er sich aus dem betrieblichen System. Bei Bedarf zur Anpassung von Kundendaten im System nimmt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft diese Anpassungen vor. Das Telefongespräch wird vom Betriebsleiter Fleischwirtschaft im System im Rahmen einer Statistik oder Dokumentation professionell nachbereitet. Kundenreklamationen und -anliegen stossen beim Betriebsleiter Fleischwirtschaft auf offene Ohren. Er nimmt den Kunden ernst, hört ihm zu und setzt seine Grundlagenkenntnisse im Reklamationsmanagement gezielt ein. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft nimmt im Verkaufsgespräch wertvolle Kundeninformationen auf und nutzt diese für zusätzliche Verkäufe. Mithilfe eines methodischen und lösungsorientierten Vorgehens schafft er für Kunde und Betrieb eine zufriedenstellende Situation.

Schliesslich organisiert und plant der Betriebsleiter Fleischwirtschaft auch den Einkauf für den Ladenverkauf kompetent. Dabei nutzt er sein Wissen über die verschiedenen Anbieter und deren Konditionen. Mit Kosten-Nutzen-Analysen, Preisvergleichen und Gesprächen mit den Anbietern stellt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft einen wirtschaftlichen Einkauf sicher. Bei Ermittlung der erforderlichen Bestellmenge geht er detailliert und sorgfältig vor.

Typische Arbeitssituationen

Abläufe und Prozesse optimieren

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft übernimmt Mitverantwortung für die Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe. Deshalb überprüft er regelmässig, ob die betrieblichen Arbeitsabläufe effizient gestaltet sind und ob sie sich noch weiter optimieren lassen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft entwickelt Ideen für eine Optimierung von Prozessen. Dabei kooperiert er eng mit weiteren Verantwortlichen des Betriebs und stimmt sich mit den Vorgesetzten ab. In Abstimmung mit seinen Vorgesetzten plant er die optimierten Abläufe und Prozesse (z. B. Tagesabläufe, Einsatzplanung etc.). Dabei berücksichtigt er die betrieblichen Vorgaben, die Bedürfnisse von Kunden und die Wünsche des Personals. Wenn Neuerungen oder Verbesserung umgesetzt werden sollen, erläutert er allen Beteiligten die Veränderungen. Einwänden seitens Mitarbeitenden begegnet er offen und direkt. Bei Bedarf setzt er sich gegenüber Widerständen durch.

Kompetenznachweis

Praktische Projektarbeit, beurteilt durch Kandidat (Selbstbeurteilung) und Mit-Kandidaten (Fremdbeurteilung), Dauer: ca. 1 ½ Tage

Niveau und Modulnummer

FA-Vertiefungsmodul 31 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- an der Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe konstruktiv mitzuwirken.
- für eine ordnungsgemässe Infrastruktur zu sorgen.
- das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swisness, Fleischlabels, Nachhaltigkeit, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten aktiv zu berücksichtigen.
- Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen in Bezug auf die Veredelung zu nutzen.
- den Telefonverkauf professionell und verkaufsfördernd zu gestalten.
- Kundenreaktionen professionell zu behandeln.
- den Einkauf für den Ladenverkauf professionell zu planen und umzusetzen.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Vertiefungsmodul 32: Veredelung / Verkauf KMU

Voraussetzungen

Basismodule 1-4

Mindestens 3 Wahlmodule 21-25

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft leitet den Verkauf in einem KMU. Er verfügt aber auch über typische Allrounderqualitäten und entwickelt zusammen mit Mitarbeitenden für den KMU neue Veredelungsideen. Dabei wirkt er kreativ und nimmt eine stetige Kundenorientierung und eine betriebswirtschaftliche Sicht ein. Er nimmt Schätzungen der verschiedenen Absatzmärkte realistisch vor und setzt seine Kenntnisse zu aktuellen Ess-, Ernährungs- und Kochtrends kompetent ein.

Anstösse für die Entwicklung holt sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft auch beim Kunden. Generell behandelt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft Kundenreaktionen professionell. Er nutzt Hinweise von Kunden und holt aktiv Rückmeldungen von Kunden zur Fleischverarbeitung ein. Diese werden vom Betriebsleiter Fleischwirtschaft fachkundig analysiert und entsprechende Konsequenzen an die Verantwortlichen weitergeleitet. Bei Reklamationen reagiert der Betriebsleiter Fleischwirtschaft professionell und setzt seine Grundlagenkenntnisse im Reklamationsmanagement bewusst ein. Er bewahrt die Ruhe, hört dem Kunden zu und zeigt Verständnis. Anhand eines methodischen und lösungsorientierten Vorgehens schafft er schliesslich eine allseitig zufriedenstellende Situation.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft vermarktet die eigenen Ladenprodukte fachmännisch und setzt seine Kenntnisse verschiedener Verkaufstechniken und Faktoren der Dienstleistungsqualität sowie auch seine grundlegenden Kenntnisse zur Kundenakquisition und Kundenbindung fachkundig ein. Dabei ist er auch in der Lage, das Verkaufsverhalten seiner Mitarbeitenden zu beobachten, Verbesserungsmassnahmen abzuleiten und diese in Form einer konstruktiven Rückmeldung an die Mitarbeitenden zu kommunizieren. Beim Verkauf von Produkten vermittelt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft betriebliche Leitsätze und Unternehmenswerte der Kunden gezielt. Er setzt seine Kenntnisse zu aktuellen Themen wie beispielsweise Swisness, Förderung regionaler Produkte, Fleischlabels, nachhaltige Fleischwirtschaft, Ethnoküche und klimaschonende Fleischprodukte in den Gesprächen mit dem Kunden systematisch ein.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sorgt in diesem Zusammenhang auch für eine professionelle Bewirtschaftung und Inszenierung der Verkaufsfläche und des Sortiments. Dazu nutzt er verschiedenen Präsentations- und Dekorationshilfen, seine Kenntnisse der Verkaufszonen, der Ladengestaltung und der Umgebungspflege und orientiert sich an aktuellen Trends und saisonalen Bedingungen. Mit neuen und innovativen Ideen für die Ladengestaltung, die Produktpalette und die Essinszenierung bringt er sich aktiv in die Verkaufsförderung ein. Er analysiert die Verkaufsfläche kontinuierlich auf Verbesserungen und leitet bei Bedarf entsprechende Konsequenzen ein.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sucht nach guten Möglichkeiten, seine Produkte an den Kunden zu bringen, im Direktverkauf aber auch im Rahmen von gastronomischen Dienstleistungen (z. B. Partyservice, Take-away, fertige Tagesmenüs etc.). Diese plant, organisiert und erbringt er ebenso kundenorientiert und wirtschaftlich wie den Direktverkauf. Er gibt der Kundschaft eine stets professionelle Beratung und greift eigeninitiativ auf hilfreiche Koch- und Ernährungstipps zurück. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft verfügt über ausgereifte Kenntnisse von Rohmaterial und ihren Wirkungsweisen wie auch über ein eingehendes Kochverständnis dieser Artikel. Des Weiteren verfügt er über generelle Ernährungskennntnisse

sowie über ein grundlegendes Wissen zu den verschiedenen Inhalts- und allergenen Stoffe. Die betriebseigenen Maschinen nutzt er versiert. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess dieser Dienstleistung bewusst und analysiert regelmässig, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung bzw. Beschaffung der Dienstleistung gewährleistet ist. Bei Verpackung der Produkte setzt er seine Kenntnisse zur Herstellung, Verpackung, Transport, Service und Deklaration im Bereich Gastronomie-Dienstleistung ein.

Entsprechend verhält sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft auch beim Kundengespräch über das Telefon. Er beachtet die betrieblichen Grundsätze bei jedem Verkaufsgeschäft konsequent. Beim Telefonverkauf setzt er sein Wissen hinsichtlich der Führung von Verkaufsgesprächen und zum Kundenverhalten gezielt ein. Ergebnisse dokumentiert er im Rahmen von Statistiken im betriebseigenen und autorisierten EDV-System. Änderungen von Kundendaten wird von ihm unverzüglich veranlasst.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft hilft mit, die aktuelle Marktlage im Bereich Schlachtvieh und Fleischmarkt abzuschätzen und prüft dazu regelmässig Preise und Verfügbarkeit. Dabei setzt er seine Kenntnisse zum Absatzmarkt, der Konkurrenz, der Produzenten, der Fleischhandelspreise sowie der betrieblichen Produktivitätszahlen ein und wendet die betrieblichen Kalkulationssysteme versiert an. Er beteiligt sich somit an der wöchentlichen Anpassung der betrieblichen Preisliste sowie an der Verkaufsförderungsplanung von wöchentlichen und saisonalen Angeboten. Das Kassenwesen und den Zahlungsverkehr wickelt er fachkundig und ordnungsgemäss ab. Er dokumentiert die getätigten Ausgaben im Sinne der betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben und überprüft bei Delegation der Arbeiten im Kassenwesen / Zahlungsverkehr deren Ausführung sorgfältig. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist sich der Wichtigkeit eines korrekten und gewissenhaften Umgangs mit Geldmitteln bewusst.

Des Weiteren bringt sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft in die Marketingaktivitäten des Betriebs ein. Er beteiligt sich aktiv an der Entwicklung und Weiterentwicklung von Produkten (z.B. Diversifikation, mehr Nachhaltigkeit etc.), Dienstleistungen, Werbematerialien und der Infrastruktur für die Verkaufsförderung und ist sich der Wichtigkeit von Mund-zu-Mund-Propaganda bewusst. Er nutzt jede Möglichkeit, den Kunden seine Produkte und Dienstleistungen bekannt zu machen. Gleichermassen ist er motiviert, die Imagepflege seines Berufstandes aktiv zu fördern. Er nutzt seine Kreativität, sein gutes Kunden- und Produktwissen, seine guten Kenntnisse der aktuellen betrieblichen Marketingaktivitäten und des herausragenden Leistungsmerkmals (USP) vollumfänglich. Er schätzt die Möglichkeiten von Verkaufsförderungsaktivitäten unter Einhaltung der Rahmenbedingungen realistisch ein und wägt sinnvoll ab, wann die Unterstützung externer Fachkräfte zur Umsetzung von Verkaufsförderungsaktivitäten beansprucht werden sollte.

Schliesslich sorgt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft dafür, dass der Laden / Verkaufsraum für die Ladenöffnung bereitsteht. Dazu nutzt er seine sehr guten Methoden- und Prozesskenntnisse im Bereich Warenlagerung. Er kontrolliert den Wareneingang und die Ladenvorbereitung sorgfältig und improvisiert im Ereignisfall gekonnt. Er sorgt für eine ordnungsgemässe Infrastruktur und setzt dabei seine Kenntnisse verschiedener Hersteller für die Infrastruktur ein. Er erkennt Infrastrukturbedarf eigenständig und nimmt auch Anregungen von Mitarbeitenden diesbezüglich gerne auf. Daraus schliessende Konsequenzen leitet er im Anschluss unverzüglich ein. Er plant den Einkauf für den Ladenverkauf professionell. Dazu nutzt er seine Kenntnisse zu den verschiedenen Anbietern und deren Konditionen. Er informiert sich regelmässig auf dem Markt hinsichtlich der Angebote und nimmt regelmässig Kosten-Nutzen-Analysen, Preisvergleiche und Gespräche mit den Anbietern im Markt vor. Die erforderliche Bestellmenge ermittelt er stets sorgfältig.

Bei der Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe wirkt er konstruktiv und auf Eigeninitiative mit. Dafür nutzt er sein tiefes Verständnis für betriebliche Abläufe, Prozesse und Produkte. Bei Optimierungsbedarf plant er die Anpassung fachmännisch.

Typische Arbeitssituationen

Veredelungsideen einbringen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft bringt neue Veredelungsideen ein. Er entwickelt diese zusammen mit Köchen, Traiteurs oder anderen Mitarbeitenden. Dabei bezieht er unterschiedliche Absatzmärkte ein wie Hotels, Restaurants, Kantinen, Militäranlagen etc. Ferner sammelt er Ideen für Produkte zu speziellen Anlässen wie religiöse Feiertage oder regionale Feste und ähnliches. Bei der Entwicklung bewahrt er sich stets eine kunden- und betriebswirtschaftliche Sicht.

Verkaufs- und Marketingaktivitäten umsetzen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beteiligt sich aktiv an den Verkaufsförderungsaktivitäten seines Betriebes und gestaltet sie mit. Er kennt seine Kunden und deren Bedürfnisse sehr gut. Er ist über die aktuelle Situation des Betriebs (d. h. die aktuellen Produkte, Verkaufszahlen, Stärken und Schwächen etc.) und über das herausragende betriebliche Leistungsmerkmal (USP=unique selling proposition) im Bilde. Auf Nachfrage seines Vorgesetzten oder auf eigene Initiative hin entwickelt er aus seinen Erfahrungen Ideen für geeignete Verkaufsförderungsmaßnahmen. Dabei nutzt er seine Kreativität und sein Produktwissen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft beteiligt sich aktiv an der Entwicklung und Weiterentwicklung von Produkten, Dienstleistungen, Werbematerialien und Infrastruktur für die Verkaufsförderung. Er entwickelt Ideen zur Gewinnung von Neukunden oder zur Kundenbindung und beteiligt sich an der Umsetzung. So beteiligt er sich beispielsweise an der Überarbeitung des betrieblichen Marktauftritts (z.B. Erstellung und Versand von Infomaterial, Aktualisieren der Homepage etc.) oder beteiligt sich an der Organisation und Realisation von Kundenevents. Bei allen diesen Aktivitäten beachtet er die vorgegebenen Rahmenbedingungen (Budget, finanzielle und personelle Aufwendungen, Material etc.). Bei Bedarf arbeitet er bei seinen Verkaufsförderungsaktivitäten mit externen Fachkräften zusammen (z. B. Fotografen, Druckereien, Grafiker, Webpublisher etc.). Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist sich bewusst, wie wichtig die Mund-zu-Mund-Propaganda ist. Deshalb ist er besorgt, seinen Kunden die Produkte und Dienstleistungen seines Betriebes bekannt zu machen. Er beteiligt sich an Aktivitäten rund um den Betrieb, integriert sich im betrieblichen Umfeld und erhöht so gezielt den Bekanntheitsgrad des Unternehmens. Er fördert mit seinem professionellem Verhalten und seiner fachkundigen Arbeit die Imagepflege des Berufstandes.

Kompetenznachweis

Praktische Projektarbeit, beurteilt durch Kandidat (Selbstbeurteilung) und Mit-Kandidaten (Fremdbeurteilung), Dauer: ca. 1 ½ Tage

Niveau und Modulnummer

FA-Vertiefungsmodul 32 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- in Zusammenarbeit mit Köchen oder anderen Mitarbeitenden neue Veredelungsideen für die Fleischerzeugnisse zu entwickeln.
- Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen in Bezug auf die Veredelung zu nutzen.
- Kundenreaktionen professionell zu behandeln.
- die eigenen Ladenprodukte fachmännisch zu vermarkten.
- das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swisness, Fleischlabels, Nachhaltigkeit, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten aktiv zu berücksichtigen.
- für eine professionelle Bewirtschaftung und Inszenierung der Verkaufsfläche und des Sortiments zu sorgen.
- die Menüs und das dazu notwendige Umfeld bis hin zum Verzehr fachmännisch zu organisieren.
- den Telefonverkauf professionell und verkaufsfördernd zu gestalten.
- bei den Vorbereitungen des administrativen Verkaufs professionell mitzuwirken.
- das Kassenwesen / den Zahlungsverkehr ordnungsgemäss abzuwickeln.
- sich aktiv in die Marketingtätigkeiten seines Betriebes einzubringen.
- für eine ordnunggemässe Vorbereitung des Ladens/Verkaufsraums vor der Ladenöffnung zu sorgen.
- für eine ordnungsgemässe Infrastruktur zu sorgen.
- den Einkauf für den Ladenverkauf im KMU-Unternehmen professionell zu planen und umzusetzen.
- an der Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe im KMU-Unternehmen konstruktiv mitzuwirken.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre

Vertiefungsmodul 33: Verkauf

Voraussetzungen

Basismodule 1-4

Mindestens 3 Wahlmodule 21-25

Kompetenz

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft entwickelt zusammen mit Mitarbeitenden für den Fleischbereich eines Grossverteilers neue Veredelungsideen. Dabei wirkt er kreativ und nimmt eine stetige Kundenorientierung und eine betriebswirtschaftliche Sicht ein. Er nimmt Schätzungen der verschiedenen Absatzsatzmärkte realistisch vor und setzt seine Kenntnisse zu aktuellen Ess-, Ernährungs- und Kochtrends kompetent ein.

Anstösse für die Entwicklung holt sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft auch beim Kunden oder bei Studien zum Verkaufspotential. Generell behandelt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft Kundenreaktionen professionell. Er nutzt Hinweise von Kunden und holt aktiv Rückmeldungen von Kunden zur Fleischverarbeitung ein. Diese werden vom Betriebsleiter Fleischwirtschaft fachkundig analysiert und entsprechende Konsequenzen an die Verantwortlichen weitergeleitet. Bei Reklamationen reagiert der Betriebsleiter Fleischwirtschaft professionell und setzt seine Grundlagenkenntnisse im Reklamationsmanagement bewusst ein. Er bewahrt die Ruhe, hört dem Kunden zu und zeigt Verständnis. Anhand eines methodischen und lösungsorientierten Vorgehens schafft er schliesslich eine allseitig zufriedenstellende Situation.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft vermarktet die eigenen Ladenprodukte fachmännisch und setzt seine Kenntnisse verschiedener Verkaufstechniken und Faktoren der Dienstleistungsqualität sowie auch seine grundlegenden Kenntnisse zur Kundenakquisition und Kundenbindung fachkundig ein. Dabei ist er auch in der Lage, das Verkaufsverhalten seiner Mitarbeitenden zu beobachten, Verbesserungsmaßnahmen abzuleiten und diese in Form einer konstruktiven Rückmeldung an die Mitarbeitenden zu kommunizieren. Beim Verkauf von Produkten vermittelt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft betriebliche Leitsätze und Unternehmenswerte den Kunden gezielt. Er setzt seine Kenntnisse zu aktuellen Themen wie beispielsweise Swissness, Förderung regionaler Produkte, Fleischlabels, nachhaltige Fleischwirtschaft, Ethnoküche und klimaschonende Fleischprodukte in den Gesprächen mit dem Kunden systematisch ein.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sorgt in diesem Zusammenhang auch für eine professionelle Bewirtschaftung und Inszenierung der Verkaufsfläche und des Sortiments. Dazu nutzt er verschiedenen Präsentations- und Dekorationshilfen, seine Kenntnisse der Verkaufszonen, der Ladengestaltung und der Umgebungspflege und orientiert sich an aktuellen Trends und saisonalen Bedingungen. Mit neuen und innovativen Ideen für die Ladengestaltung, die Produktpalette und die Essinszenierung bringt er sich aktiv in die Verkaufsförderung ein. Er analysiert die Verkaufsfläche kontinuierlich auf Verbesserungen und leitet bei Bedarf entsprechende Konsequenzen ein.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft sucht nach guten Möglichkeiten, seine Produkte an den Kunden zu bringen. Er gibt der Kundschaft eine stets professionelle Beratung und greift eigeninitiativ auf hilfreiche Koch- und Ernährungstipps zurück. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft verfügt über ausgereifte Kenntnisse von Rohmaterial und ihren Wirkungsweisen wie auch über ein eingehendes Kochverständnis dieser Artikel. Des Weiteren verfügt er über generelle Ernährungskennnisse sowie über ein grundlegendes Wissen zu den verschiedenen Inhalts- und allergenen Stoffe. Die betriebseigenen Maschinen nutzt er versiert. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist sich der Wichtigkeit der Rückverfolgbarkeit und der Hygiene im Produktionsprozess dieser Dienstleistung bewusst und analysiert regelmässig, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung bzw. Beschaffung der Dienstleistung gewährleistet ist. Bei Verpackung der Produkte setzt er seine Kenntnisse zur Herstellung, Verpackung, Transport, Service und Deklaration im Bereich Gastronomie-Dienstleistung ein.

Entsprechend verhält sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft auch beim Kundengespräch über das Telefon. Er beachtet die betrieblichen Grundsätze bei jedem Verkaufsgeschäft konsequent. Beim Telefonverkauf setzt er sein Wissen hinsichtlich der Führung von Verkaufsgesprächen und zum Kundenverhalten gezielt ein. Ergebnisse dokumentiert er im Rahmen von Statistiken im betriebseigenen und autorisierten EDV-System. Änderungen von Kundendaten wird von ihm unverzüglich veranlasst.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft wickelt das Kassenwesen und den Zahlungsverkehr fachkundig und ordnungsgemäss ab. Er dokumentiert die getätigten Ausgaben im Sinne der betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben und überprüft bei Delegation der Arbeiten im Kassenwesen / Zahlungsverkehr deren Ausführung sorgfältig. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist sich der Wichtigkeit eines korrekten und gewissenhaften Umgangs mit Geldmitteln bewusst.

Des Weiteren bringt sich der Betriebsleiter Fleischwirtschaft in die Marketingaktivitäten des Betriebs ein. Er beteiligt sich aktiv an der Entwicklung und Weiterentwicklung von Produkten (z.B. Diversifikation, mehr Nachhaltigkeit etc.), Dienstleistungen, Werbematerialien und der Infrastruktur für die Verkaufsförderung und ist sich der Wichtigkeit von Mund-zu-Mund-Propaganda bewusst. Er nutzt jede Möglichkeit, den Kunden seine Produkte und Dienstleistungen bekannt zu machen. Gleichermassen ist er motiviert, die Imagepflege seines Berufstandes aktiv zu fördern. Er nutzt seine Kreativität, sein gutes Kunden- und Produktwissen, seine guten Kenntnisse der aktuellen betrieblichen Marketingaktivitäten und des herausragenden Leistungsmerkmals (USP) vollumfänglich. Er schätzt die Möglichkeiten von Verkaufsförderungsaktivitäten unter Einhaltung der Rahmenbedingungen realistisch ein und wägt sinnvoll ab, wann die Unterstützung externer Fachkräfte zur Umsetzung von Verkaufsförderungsaktivitäten beansprucht werden sollte.

Schliesslich sorgt der Betriebsleiter Fleischwirtschaft dafür, dass sein Ladenbereich für die Ladenöffnung bereitsteht. Dazu nutzt er seine sehr guten Methoden- und Prozesskenntnisse im Bereich Warenlagerung. Er kontrolliert den Wareneingang und die Ladenvorbereitung sorgfältig und improvisiert im Ereignisfall gekonnt. Er sorgt für eine ordnungsgemässe Infrastruktur und setzt dabei seine Kenntnisse verschiedener Hersteller für die Infrastruktur ein. Er erkennt Infrastrukturbedarf eigenständig und nimmt auch Anregungen von Mitarbeitenden diesbezüglich gerne auf. Daraus schliessende Konsequenzen leitet er im Anschluss unverzüglich ein. Er plant den Einkauf für den Ladenverkauf professionell. Er informiert sich regelmässig auf dem Markt hinsichtlich der Angebote und nimmt regelmässig Kosten-Nutzen-Analysen, Preisvergleiche und Gespräche mit den Anbietern im Markt vor. Die erforderliche Bestellmenge ermittelt er stets sorgfältig.

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft kennt die Vorgaben seines Unternehmens und setzt sie in seinem Verantwortungsbereich um. Bei der Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe wirkt er konstruktiv und auf Eigeninitiative mit. Dafür nutzt er sein tiefes Verständnis für betriebliche Abläufe, Prozesse und Produkte. Bei Optimierungsbedarf plant er die Anpassung fachmännisch.

Typische Arbeitssituationen

Betriebliche Grundsätze beim Verkauf berücksichtigen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft berücksichtigt bei seinen Tätigkeiten im Verkauf das betriebliche Leitbild / die betrieblichen Leitsätze und setzt diese um. Einer der wesentlichen Leitsätze für die tägliche Arbeit der Betriebsleiter Fleischwirtschaft im Verkauf ist die Kundenorientierung. Als Betriebsleiter Fleischwirtschaft fühlt man sich den Kunden verpflichtet, und geht offen und flexibel auf diese ein. Kundenwünschen und -anliegen begegnet man dienstleistungsorientiert und nimmt sie zum Anlass, Produkte und Dienstleistungen ständig zu verbessern. Auch aktuelle Themen wie beispielsweise Fleischlabels, Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft, Förderung regionaler Produkte, Ethnofood und Swisness sind den Betriebsleiter Fleischwirtschaft geläufig und werden von ihnen bei der Verkaufsförderung beachtet.

Verkauf planen, organisieren und überwachen

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft plant, organisiert und überwacht den Verkauf umsichtig und engagiert. Er unterstützt seinen Vorgesetzten bei der konzeptionellen Ausgestaltung von Verkaufsfläche und Sortiment. Er bringt dazu regelmässig neue Ideen und Vorschläge für die Gestaltung des Ladens, der Produktpalette, der Verkaufsförderung und des aktiven Verkaufs ein. Er orientiert sich bei der Warenpräsentation an aktuellen Trends oder an saisonalen Bedingungen (z. B. Feiertagen) und versucht mit Spezialitäten, besonderen Aktionen, aussergewöhnlichen Dienstleistungen die Kunden immer wieder neu zu überraschen. Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft achtet auf die Inszenierung von Verkaufs- und Esserlebnissen seiner Kunden.

Kompetenznachweis

Praktische Projektarbeit, beurteilt durch Kandidat (Selbstbeurteilung) und Mit-Kandidaten (Fremdbeurteilung), Dauer: ca. 1 ½ Tage

Niveau und Modulnummer

FA-Vertiefungsmodul 33 – Bausatz eidg. Fachausweis Fachmann/Fachfrau Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ziele

Der Betriebsleiter Fleischwirtschaft ist in der Lage...

- in Zusammenarbeit mit Köchen oder anderen Mitarbeitenden neue Veredelungsideen für die Fleischerzeugnisse zu entwickeln.
- Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen in Bezug auf die Veredelung zu nutzen.
- Kundenreaktionen professionell zu behandeln.
- die eigenen Ladenprodukte fachmännisch zu vermarkten.
- das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swisness, Fleischlabels, Nachhaltigkeit, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten aktiv zu berücksichtigen.
- für eine professionelle Bewirtschaftung und Inszenierung der Verkaufsfläche und des Sortiments zu sorgen.
- die Menüs und das dazu notwendige Umfeld bis hin zum Verzehr fachmännisch zu organisieren.
- den Telefonverkauf professionell und verkaufsfördernd zu gestalten.
- bei den Vorbereitungen des administrativen Verkaufs professionell mitzuwirken.
- das Kassenwesen / den Zahlungsverkehr ordnungsgemäss abzuwickeln.
- sich aktiv in die Marketingtätigkeiten seines Betriebes einzubringen.
- für eine ordnunggemässe Vorbereitung des Ladens/Verkaufsraums vor der Ladenöffnung zu sorgen.
- für eine ordnungsgemässe Infrastruktur zu sorgen.
- den Wareneingang professionell zu planen und umzusetzen.
- an der Gestaltung und Optimierung der betrieblichen Abläufe in seinem Unternehmen konstruktiv mitzuwirken.

Anerkennung

Teilabschluss für den eidg. Fachausweis „Betriebsleiter Fleischwirtschaft“

Laufzeit der Modul-ID

5 Jahre