

Käser- und Molkereimeisterin HFP

Käser- und Molkereimeister HFP

Nahrung

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister leiten einen Bereich oder einen Betrieb der Milch- oder Lebensmittelproduktion. Die Berufsleute sind für die Umsetzung der Unternehmensstrategie zuständig, entwickeln neue Produkte und betreiben Marketing. Sie führen die Mitarbeitenden und koordinieren die Arbeiten in der Produktion von Milchprodukten.

Aufgaben



Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Betrieb führen

- Vision, Ziele, Unternehmenskultur und Unternehmensstrategie für Betrieb oder Bereich erarbeiten, zusammen mit der Geschäftsleitung und umsetzen
- Businessplan erstellen, Buchhaltung führen und betriebswirtschaftliche Zahlen analysieren, zum Beispiel Umsätze und Gewinne
- Investitionen berechnen und bewerten sowie Maschinen und Geräte beschaffen
- Bedürfnisse der Kundschaft analysieren und Produktsortiment anpassen, Preise kalkulieren, mit Kundschaft verhandeln sowie Produkte vermarkten und verkaufen
- Offerten erstellen und Verträge abschliessen
- mit Lieferanten verhandeln, zum Beispiel über Rohstoffe, Preise, Liefermengen oder Verpackungsmaterial
- Produktion und Prozesse planen, steuern und verbessern, zum Beispiel effizienter oder nachhaltiger
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften garantieren

Mitarbeitende führen

- Mitarbeitende über wichtige betriebliche Richtlinien, Entscheide und Veränderungen informieren
- Personal planen und Personal anstellen
- Arbeiten innerhalb des Betriebs oder Bereichs koordinieren
- Mitarbeitendengespräche führen
- Mitarbeitende fördern und Weiterbildungen organisieren

Arbeitsumgebung

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister arbeiten zusammen mit Milchtechnologinnen EFZ und Milchtechnolog BP. Die Berufsleute stehen in Kontakt mit ihrer Kundschaft und den Lieferanten. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister sind vorwiegend als Geschäftsführer oder Betriebsleiter in gewerblichen Käsereien tätig oder sind im mittleren oder oberen Kader in industriellen Milchverarbeitungsbetrieben oder Betrieben der Lebensmittelindustrie. Der Arbeitsmarkt ist gut.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Entscheidungsfreude
- Kontaktfreudigkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFi.

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fachschulen sowie von Fachverbänden.

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie oder in Biotechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen, zum Beispiel:

- CAS in Food Business Management
- CAS in Food Responsibility
- CAS in Food Product and Sales Management
- MAS Excellence in Food

Ähnliche Berufe

Beruf

Beruf

Beruf

Metzgermeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/metzgermeister-in-hfp>

Lebensmitteltechnologe/-login HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologie-login-hfp>

Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/betriebsleiter-in-baeckerei-konditorei-confiserie-hfp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.43.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV

<https://www.milchtechnologie.ch>

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65431?lang=de>