

# L'examen professionnel supérieur de maître boucher-charcutier et boulanger / maître bouchère-charcutière et boulangère

## 1. Bienvenue à l'examen professionnel supérieur



*Arrêter de se former signifie faire marche arrière. C'est pourquoi j'ai décidé de m'inscrire à l'examen professionnel supérieur, qui est en fait la maîtrise fédérale côté pratique.*



*A l'école des entrepreneurs, j'ai ensuite été formé dans le domaine économique. Comme travail de diplôme, j'ai dû rédiger un business plan. Je ne voulais pas le faire pour le laisser dans un tiroir plus tard. A cette époque, des premiers entretiens pour une éventuelle reprise d'une boucherie étaient en cours. Le business plan était donc déjà un premier pas pour mon propre avenir. En 2015, j'ai définitivement repris la boucherie. Après une période de transformation de deux semaines, la boucherie Rust a été réouverte. Je n'ai jamais regretté cette décision.*

## 2. Qui peut participer au cours?

- Les jeunes collaborateurs et les spécialistes des deux branches, qui après une formation continue, souhaitent apprendre et utiliser l'instrument «la gestion d'entreprise ».
- Les personnes qui se posent les questions de la reprise du commerce paternel.
- Les Cadres et personnels formés, qui souhaitent s'établir à leur compte.
- Personnes avec formation parallèle qui souhaitent se mettre à leur compte (sous conditions de suffisantes connaissances de base).



### 3. Comment le cours est-il structuré ?


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

### 4. Quand les cours ont-ils lieu ?

20xx		2018				2019				2020				2021				2022				2023				2024			
Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2
HFP 20xx 4 Teilnehmer																													
								HFP Metzger- / Bäckermeister 2018 – 19 d.																					
												HFP Metzger- / Bäckermeister 2019 – 20 d.																	
																HFP Metzger- / Bäckermeister 2020 – 21 d.													
																				HFP Metzger- / Bäckermeister 2021 – 22 d.									

## 5. Combien investissez-vous dans votre carrière ?

Investition	CHF	
Coûts / participants totaux	<b>12'000</b>	Incl. examen fédéral
./. subventions fédérales SEFRI (financement sous réserve)	<b>./.4'900</b>	Fin de cours / examen fédéral
./. Fondation Hermann Herzer 	<b>./.2'500</b>	Chaque 2'500 pour IFCAM resp.. EPS
./. L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV 	<b>./. 5'000</b>	Fin de cours
<b>Total intermédiaire:</b>		Les coûts de l'IFCAM ne sont pas inclus

Soutien supplémentaire		
Employeur	Selon contrat éducatif	
Partenaire social Association suisse du personnel de la boucherie ASPB	jusqu'à 1'000	Membres ASPB
Association cantonale / fonds de formation cantonal	Selon règlement cantonal	Par ex. FONPRO Vaud
L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV	prêt sans intérêts	
L'Armée Suisse	jusqu'à 11'500	A partir du grade de sous- officier supérieur
Fondation Hermann Herzer 	jusqu'à x'000	Meilleur diplôme brevet fédéral
Assurance des métiers: à la reprise de l'entreprise	jusqu'à 10'000 + 50% 1er année	Pour les jeunes entrepreneurs



## Bulletin d'inscription pour le cours de préparation en vue de l'épreuve maître-boucher/-ère / maître boulanger/-ère 2019 – 2020

### I. Données personnelles / Identité

Name / Nom \_\_\_\_\_ Vorname/Prénom \_\_\_\_\_

Wohnort / Lieu \_\_\_\_\_ Strasse / rue \_\_\_\_\_

Beruf / Profession \_\_\_\_\_ Geburtsdatum /  
Date de naissance \_\_\_\_\_

Telefon privat / E-Mail  
Téléphone privé \_\_\_\_\_

Name Bank / IBAN \_\_\_\_\_  
Nom de la banque / IBAN \_\_\_\_\_

In Anstellung bei /  
Employé chez: \_\_\_\_\_

Adresse / Adresse \_\_\_\_\_  
(Genaue Adresse des Arbeitgebers angeben / indiquer l'adresse exacte de l'employeur)

Telefon Geschäft /  
Téléphone professionnel \_\_\_\_\_

Fortsetzung auf der Rückseite  
Suite au verso

## II. Anmeldung / Inscription

Ich melde mich für den Vorbereitungskurs an: / Je m'inscris pour le Cours suivant:

Tag / Jour	Datum / date	Kursort / Lieu du cours	Inhalt (grob) / contenu (grossier)	Wer / qui	Kursteilnahme inkl. / Participation du cours incl.			
					ME	NE	Zi / FS EZ	Zi / FS DZ
1	Octobre 2019	Lucerne	Kick-off	tous	<input checked="" type="checkbox"/>			
2 / 3		Spiez	Plan B de départ, QM, expérience d'anciens participants, plan B de situation initiale, contrat	tous	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		Lucerne	Vision, stratégie	Boulangier /ère + intéressé EPS	<input type="checkbox"/>			
5		Lucerne	Comptabilité	tous	<input checked="" type="checkbox"/>			
6/7		Lieux divers	Visites d'entreprises, -concepts branche de la boulangerie	Boulangier /ère	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 9/10		Spiez Spiez	Achats, ventes, personnel, objectifs Smovie film / médias sociaux, e-marketing, numérisation,	tous tous + Tiers courses FC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 12/13		Lucerne Lucerne	Chiffres clés de l'industrie, comptabilité des centres de coûts, personnel, change, chaîne de magasins, logistique, sécurité des données, systèmes de caisse enregistreuse, vidéosurveillance, vol, innovation, agencement de magasin, gestion des investissements, renouvellement du produit	tous tous	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14 15 16		Spiez Spiez Spiez	Psychologie de la vente, présentation des biens Nouvelles de la branche, assurances, labels Comptabilité, département viande, finances, boulangerie: gestion, matières premières	Boulangier /ère + Tiers courses FC tous tous	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17/18		Lucerne	Marketing, Plan d'affaires / Banque, Médias	tous	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19 20		Spiez Spiez	Plan B, technologie de présentation Etude de cas de formation	tous Boulangier /ère	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	15 juin 2020		Soumission du diplôme	tous				
21		Lucerne	Formation de présentation	tous	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	Août 2020	Spiez	Examen fédéral	tous				Inscription séparée
	Automne 2020	Vacant	Cérémonie de remise des diplômes	tous				Inscription séparée

Les dates suivre

ME = Mittagessen / NE = Nachtessen / Zi FS EZ = Zimmer und Frühstück Einzelzimmer / Zi FS DZ = Zimmer und Frühstück Doppelzimmer  
 ME = le dîner / NE = le souper / Zi FS EZ = Chambre et déjeuner - chambre individuelle / Zi FS DZ = Chambre et déjeuner - chambre double

Datum / Date \_\_\_\_\_

Unterschrift / Signature \_\_\_\_\_

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft  
 Schachenstrasse. 43 - CH-3700 Spiez  
 Telefon +41 (0)33 650 81 81 Fax +41 (0)33 654 41 94  
 www.abzspiez.ch ausbildung@abzspiez.ch

→ Einsenden an / envoyer à  
 ABZ Spiez  
 Sekretariat Ausbildung  
 Schachenstrasse. 43, 3700 Spiez  
[ausbildung@abzspiez.ch](mailto:ausbildung@abzspiez.ch)

5. Februar 2019