

Höhere Fachprüfung Metzgermeister

1. Herzlich Willkommen zur Höheren Fachprüfung!



Stillstand bedeutet für mich Rückschritt. Darum habe ich zuerst die Berufsprüfung gemacht. Das ist quasi die praktische Meisterprüfung.



*Die wirtschaftliche Seite habe ich danach an der Unternehmerschule kennengelernt. Als Diplomarbeit musste ich einen Businessplan schreiben. Und den wollte ich nicht für die Schublade machen. Zu diesem Zeitpunkt gab es sowieso die ersten Gespräche über eine allfällige Übernahme der Metzgerei. So konnte ich den Businessplan für meine eigene Zukunft schreiben. 2015 habe ich das Unternehmen definitiv übernommen und nach einem zweiwöchigen Umbau als Metzgerei Rust neu eröffnet. Diesen Schritt habe ich nie bereut.
Reto Rust HFP-Absolvent 2015*

2. Wer nimmt am Kurs teil?

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



3. Wie ist der Lehrgang aufgebaut?

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

4. Wann finden die Kurse statt?

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: 5 FL und 1 Bäcker Spiez/Lz																									
								HFP Metzger- / Bäckermeister 2019 – 20 d: ca 3 FL ca 3 Bäcker Spiez/Lz																					
												HFP Metzger- / Bäckermeister 2020 – 21 d: ca3 FL ca 3 Bäcker Spiez/Lz																	
																HFP Metzger- / Bäckermeister 2021 – 22 d: ca3 FL ca3 Bäcker Spiez/Lz													

5. Wieviel investieren Sie in Ihre Karriere?

Investition	CHF	
Kosten / Teilnehmer Total	12'000	Inkl. eidgn. Prüfung
./. Subvention Bund SBF1 (Subjektfinanzierung)	/.4'900	Ende Lehrgang / eidgn. Prüfung
./. Beitrag der Hermann Herzer  Stiftung	/.2'500	je 2'500 für SIU bzw. HFP
./. Beitrag des Schweizer Fleisch- Fachverband SFF 	/. 5'000	Ende Lehrgang
Total nach Abzug der „fixen“ Beiträge		Kosten SIU sind nicht eingerechnet

Weitere Unterstützung		
Arbeitgeber	gemäss Bildungsvertrag	
Sozialpartner Metzgerei Personal Verband MPV	bis 1'000	Mitglieder MPV
Kant. Verband / Kant. Bildungsfonds	gemäss kantonaler Regelung	z.B. FONPRO Vaud
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF	zinsloses Darlehen	
Schweizer Armee	bis 11'500	ab höherer Unteroffizier
Hermann Herzer Stiftung 	Bis x'000	Auszeichnung bester HFP- Abschluss
Branchen Versicherung: bei Betriebsübernahme	bis 10'000 + 50% 1. Jahr	für Jungunternehmer



Anmeldung für die Vorbereitungskurse auf die höhere Fachprüfung 2019 - 2020

Bulletin d'inscription pour le cours de préparation en vue de l'épreuve maître-boucher 2019 - 2020

I. Personalien / l'identité

Name / Nom _____ Vorname/Prénom _____

Wohnort / Lieu _____ Strasse / rue _____

Beruf / Profession _____ Geburtsdatum /
Date de naissance _____

Telefon privat /
Téléphone privé _____ E-Mail _____

Name Bank / IBAN _____
Nom de la banc / IBAN _____

In Anstellung bei /
Entreprise _____

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

Telefon Geschäft /
Téléphone affaire _____

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	Datum	Kursort*	Inhalt (grob)	Wer	Kursteilnahme inkl.			
					ME	NE	Zi / FS EZ	Zi / FS DZ
1		Luzern	Kick-off	alle	<input checked="" type="checkbox"/>			
2 / 3		Spiez	Ausgangslage B-Plan, QM, Erfahrungsberichte ehemaliger Tn, Ausgangslage B-Plan, Vertragswesen	alle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		Luzern	Vision, Strategie	Bäcker + Interessierte HFP-M	<input type="checkbox"/>			
5		Luzern	Rechnungswesen	alle	<input checked="" type="checkbox"/>			
6/7		Diverse Orte	Betriebsbesichtigungen, -konzepte Bäckerbranche	Bäcker	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 9/10		Spiez Spiez	Beschaffung, Absatz, Personal, Ziele Smovie-Film / Social-Medien, E-Marketing, Digitalisierung,	alle alle + Dritte WB-Kurse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 12/13		Luzern Luzern	Branchenkennzahlen, Kostenstellenrechnung, Personal, Personal, Change, Filialisierung, Logistik, Datensicherheit, Kassensysteme, Videoüberwachung, Diebstahl, Innovation, Ladenbau, Investitionsmanagement, Produkterneuerung	alle alle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14 15 16		Spiez Spiez Spiez	Verkaufpsychologie, Warenpräsentation Aktualitäten Branche, Versicherung, Labels Rechnungswesen, Fleischfach: Finanzen, Bäcker: Bewirtschaftung, Rohstoffe	Bäcker + Dritte WB-Kurse alle alle	<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"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
17/18		Luzern	Marketing, Businessplan / Bankwesen, Medien	alle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19 20		Spiez Spiez	B-Plan, Präsentationstechnik Training Fallstudie	alle Bäcker	<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"/>
			Abgabe Diplomarbeit	alle				
21		Luzern	Präsentationstraining	alle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		Spiez	Eidgenössische Prüfung	alle				Separate Anmeldung
		Offen	Diplomfeier	alle				Separate Anmeldung

folgt

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 _____

→ Einsenden an / envoyer à
 ABZ Spiez
 Sekretariat Ausbildung
 Schachenstrasse. 43, 3700 Spiez
ausbildung@abzspiez.ch