



Käser- und Molkereimeister/in

Fachschule 2
Vorbereitung Höhere Fachprüfung



Bildungsziel

Die Fachschule 2 ermöglicht Ihnen, sich das betriebswirtschaftliche Know-how der höheren Berufsbildung als Milchtechnologie anzueignen. Unternehmerisches und marktorientiertes Denken, problemorientiertes Handeln und die Team- und Innovationsfähigkeit stehen im Fokus.

Die Fachschule 2 befähigt Sie, in Betriebswirtschaft und Geschäftsführung kompetent zu agieren und zu reagieren. Sie übernehmen Aufgaben im mittleren und höheren Kader eines Unternehmens.

Die Fachschule 2 richtet sich an Milchtechnologien mit eidg. Fachausweis oder Interessierte mit gleichwertiger Ausbildung. Sie bereitet Sie auf die höhere Fachprüfung vor. Erfolgreiche Absolvierende erhalten das eidg. Diplom als Käser- und Molkereimeister/in.

Berufsmöglichkeiten

Sie definieren Ziele und entwickeln Strategien, um die Ziele zu erreichen. Sie sichern die Rentabilität und Nachhaltigkeit des Betriebes oder der Abteilung.

Sie leiten Mitarbeitende und unterstützen diese in ihrer Entwicklung. Sie übernehmen die Verantwortung für die Lebensmittel- und Arbeitssicherheit bei der Verarbeitung von Milchprodukten. Je nach Umfeld sorgen Sie auch für die Verkaufserfolge der erstklassigen Milchprodukte. Ihre soziale Kompetenz beweisen Sie bei Verhandlungen mit Kunden und Lieferanten oder im Kontakt mit Vorgesetzten und im Team.

Ziele und Inhalt

Aufbau und Dauer

Die Fachschule 2 ist eine modular aufgebaute Weiterbildung. Der Unterricht richtet sich konsequent auf die Ziele der höheren Fachprüfung aus.

Der gesamte Stoffumfang wird in 10 Modulen mit 520 Lektionen unterrichtet. Abgeschlossen werden die Module mit je einem Kompetenznachweis (Prüfung). Die Fachschule 2 beginnt Mitte November und dauert 16 Wochen bis ca. Mitte März, unterbrochen durch je zwei Wochen Weihnachts- und Faschnachtsferien.

Vermittlung der Ausbildungsinhalte

Die Ausbildungsinhalte werden in verschiedenen Modulen unterrichtet. So erlangen Sie praxisorientierte Kompetenzen. Neben dem Fachunterricht erarbeiten Sie in Gruppen Projekte. Sie bearbeiten dabei fachspezifische und fächerübergreifende betriebswirtschaftliche Themen.

Zur Vermittlung der breiten und umfangreichen Unterrichtsinhalte werden angemessene Unterrichtsmethoden wie Lehrvortrag, Diskussionen, Exkursionen, Blended Learning, Projektarbeiten in Gruppen und Übungen eingesetzt. Die Unterrichtsformen verfolgen den Zweck, Ihnen auch andere Kompetenzen (Sozial-, Methodenkompetenz), die für eine Führungspersönlichkeit wichtig sind, zu vermitteln. Sie werden dabei von einem kompetenten und praxisorientierten Dozententeam unterstützt.

Projektarbeiten

Ein Schwerpunkt der Ausbildung liegt im Transfer in die Praxis. Das Gelernte wird in Gruppen- und Projektarbeiten angewendet. So erarbeiten Sie im Rahmen des Unterrichts unter anderem einen kompletten Businessplan eines Unternehmens.

Interdisziplinäre Projektarbeit

Gegen Ende der Fachschule erarbeiten Sie in einer Kleingruppe zu einem selbst gewählten betriebswirtschaftlichen Thema eine Projektarbeit. Sie werden durch unsere Dozierenden unterstützt. Die Arbeit wird bewertet und vor der Klasse präsentiert. Diese Projektarbeit stellt eine Vorbereitung auf die höhere Fachprüfung dar.





Diplom und Modulabschluss

Für die Zulassung zur Meisterprüfung beim Schweiz. Milchwirtschaftlichen Verein (SMV) sind der erfolgreiche Abschluss von 4 Pflichtmodulen sowie 4 Wahlpflichtmodulen Voraussetzung.

Das Diplom des BBZN Milchwirtschaft erhält, wer erfolgreich mindestens 3 Pflichtmodule sowie 3 Wahlpflichtmodule abschliesst.

Exkursionen

Die Exkursionen ergänzen die in der Fachschule behandelten Themen gezielt. Sie besuchen gewerbliche und industrielle Milchverarbeitungsbetriebe. Dies bietet Ihnen die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit qualifizierten Berufsleuten und erfolgreichen Unternehmern.

Netzwerkpflege

Durch das Engagement von externen Dozierenden aus der Praxis, der Durchführung von Exkursionen sowie dem Kontakt zu Ihren Mitstudierenden haben Sie die Möglichkeit, Ihr persönliches Netzwerk zu erweitern.

Schule und Infrastruktur

Das BBZN Milchwirtschaft verfügt über eine zeitgemässe Infrastruktur, die den Studierenden auch neben den Unterrichtszeiten zur Verfügung steht.



Module

Jedes Modul stellt eine in sich geschlossene Lerneinheit dar. Detaillierte Informationen zum Inhalt der Module finden Sie auf der Website www.milchtechnologie.ch.

Module	Lektionen	Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul
Strategie entwickeln	50	X	
Buchhaltung führen und kontrollieren	40		X
Finanz- und Businessplan erstellen	50		X
Controlling / Rapportwesen verwalten	40		X
Wirtschaftliche Betriebsführung	80	X	
Betrieb führen	70	X	
Produkte verkaufen	80	X	
Personal führen	30		X
Projekte umsetzen	40		X
Betriebsumfeld und Versicherungen	40		X



«Käser- und Molkereimeister/innen sind Perfektionst/innen, Erfinder/innen, Handwerker/innen, Techniker/innen – und verantwortungsvolle Unternehmer/innen. Käser- und Molkereimeister/innen sind begehrt. Für die berufliche Laufbahn bilden sie sich über die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung weiter. Sie werden Expert/innen und übernehmen anspruchsvolle Aufgaben in der Produktion, in betriebswirtschaftlichen Prozessen und in Führungsfunktionen. Vielfältige Karrierewege stehen offen. Als Kader sind Käser- und Molkereimeister/innen gesucht.»

Philipp Ruckli

Prorektor Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung, Fachbereich Milchwirtschaft

Stimmen von Teilnehmenden

«Aus der Fachschule 2 habe ich viel spezifisches Wissen mitgenommen, das nötig ist, um ein milchwirtschaftliches Unternehmen führen zu können. Wir durften damals einen sehr konkreten Businessplan machen, welcher uns einen Einblick in die Herausforderungen eines Betriebes gab. Aus aktueller Sicht als Arbeitgeber schätze ich das Wissen, welche die Absolventen der Fachschule 2 jeweils zurück in den Betrieb mitbringen. Ich kann die Ausbildung am BBZN nur empfehlen und glaube fest an die Zukunft dieses Bildungsweges.»



Martin Herzig, Standortleiter, Groupe ELSA-Mifroma



«In der Fachschule 2 konnte ich betriebswirtschaftliche Grundlagen lernen, die mir heute zum Führen unserer Spezialitätenkäserei sehr helfen. Die verschiedenen Beispiele, die wir im Kurs durchgerechnet haben, zeigten mir, dass es verschiedene Wege gibt, einen Betrieb zu führen. Ich empfehle jedem Milchtechnologin mit Ambitionen den Besuch der Fachschule 2. Der Abschluss öffnet ganz viele Türen für einen spannenden und interessanten Arbeitstag. Mit einem Meister-Titel gehört man auch in der Zukunft im In- und Ausland zu den gefragten Fachkräften.»

Christa Egli, Inhaberin und Geschäftsführerin, Chäsi-Girenbad

«Für mich steht die Fachschule 2 für eine praxisorientierte Weiterbildung, auf die ich in meinem Alltag gerne zurückgreife. Die wertvollen Diskussionen mit den Dozenten haben mich immer unterstützt. Die geringe Anzahl von Teilnehmenden habe ich sehr geschätzt, was den Austausch und den individuellen Einbezug in den Unterricht fördert. Das Netzwerk, welches man sich während der Weiterbildungen am BBZN aufbauen kann, schätze ich als sehr wertvoll ein. Nach Abschluss der Fachschule 2 stehen einem viele Türen offen, wie z.B. als Abteilungsleiter/in oder auch in einer fachlichen Führungsfunktion.»



Dominik Stutz, Standortleiter Betrieb Landquart, Emmi Schweiz AG

Weitere Stimmen von Teilnehmenden finden Sie auf unserer Website www.bbzn.lu.ch

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung

Milchwirtschaft

Centralstrasse 21

6210 Sursee

Telefon 041 349 73 64

milchwirtschaft.bbzn@sluz.ch

www.bbzn.lu.ch