

## Käser- und Molkereimeister/in (HFP)

Ersetzt: INFObildung&beruf «Käser- und Molkereimeister/in (HFP), Entwurf» vom 17.01.2024.

- ▷ Die neue Prüfungsordnung wurde am 5. August 2024 durch das SBFJ genehmigt. Sie ersetzt die bisherige Prüfungsordnung über die Höhere Fachprüfung für Milchtechnologe/-login vom 17. Dezember 2004.

### Kurzbeschreibung

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister arbeiten vorwiegend in Käsereien und Molkereien. Als Expertinnen und Experten sind sie in der in- und ausländischen Lebensmittelbranche sehr gesucht. Sie sind als selbständige Unternehmer/innen oder Abteilungsleiter/innen in einem Milchverarbeitungsbetrieb tätig. Sie leiten und führen ein Unternehmen oder eine Abteilung. 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 Kundinnen/Kunden und Lieferantinnen/Lieferanten oder im Kontakt mit Vorgesetzten und im Team.

### Trägerschaft

Die folgende Organisation der Arbeitswelt bildet die Trägerschaft:  
Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)

### Zulassung zur Höheren Fachprüfung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- über einen eidgenössischen Fachausweis als Käser/in, Molkerist/in, Milchwirtschaftstechnologe/-login oder Milchtechnologe/-login oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt;
- als Käser/in, Molkerist/in oder Milchtechnologe/-login mit eidgenössischem Fachausweis nach Abschluss der Berufsprüfung über mindestens 18 Monate Berufserfahrung in einem milchverarbeitenden Betrieb vorweisen kann;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- über einen Berufsbildnerkurs verfügt.

### Modulabschlüsse

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung müssen alle 4 Pflichtmodule sowie 4 Wahlpflichtmodule als bestanden vorliegen:

Modul Nr.	Modulbezeichnung	Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul
1	Strategie entwickeln	x	
2	Buchhaltung führen		x

3	Finanz- und Businessplan erstellen		x
4	Controlling / Rapportwesen verwalten		x
5	Wirtschaftliche Betriebsführung	x	
6	Betrieb führen	x	
7	Produkte verkaufen	x	
8	Personal führen		x
9	Projekte umsetzen		x
10	Betriebsumfeld und Versicherungen		x

Inhalt und Anforderungen der einzelnen Module sind in den Modulbeschreibungen der Trägerschaft festgelegt.

### Prüfung

Die Abschlussprüfung umfasst folgende modulübergreifende Prüfungsteile:

Prüfungsteil 1: Businessplan oder Diplomarbeit (schriftlich, vorgängig erstellt), Prüfungsteil 2: Präsentation und Diskussion des Businessplans oder der Diplomarbeit (mündlich).

### Titel

Die Diplominhaber/innen sind berechtigt, folgenden geschützten Titel zu führen:

- Käser- und Molkereimeisterin / Käser- und Molkereimeister mit eidgenössischem Diplom
- Maître fromagère et laitière / Maître fromager et laitier avec diplôme fédéral
- Maestra casara e lattaia / Maestro casaro e lattaio con diploma federale

Die englische Übersetzung lautet:

- Dairy Technologist, Advanced Federal Diploma of Higher Education

### Übergangsbestimmungen

Repetentinnen und Repetenten nach der bisherigen Prüfungsordnung vom 17. Dezember 2004 erhalten bis am 31.12.2026 Gelegenheit zu einer 1. bzw. 2. Wiederholung.

Wer das Diplom nach bisherigem Recht besitzt, ist nach der ersten Prüfung nach neuer Prüfungsordnung berechtigt, den Titel gemäss vorherigem Kapitel zu führen. Es werden keine neuen Diplome ausgestellt.

### Weitere Informationen

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)

[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)