

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Ausbildung

Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen Unternehmen oder sind in Kaderfunktionen von Bäckereien, Konditoreien, Confisereien oder Produktionsbetrieben der Back- und Süswarenindustrie tätig. Sie koordinieren die Aufgaben und Aufträge zusammen mit Mitarbeitenden, Lieferanten und Partnerinnen des Betriebs.

Grundlage

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 3.9.2015

Als Inhabende, leitende Angestellte oder Geschäftsführende übernehmen Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie vorwiegend betriebswirtschaftliche Tätigkeiten. Sie erfüllen anspruchsvolle administrative Aufgaben, führen die Korrespondenz mit Lieferantinnen, Kunden oder Behörden und leiten Sitzungen. Das Ziel der Betriebsleitenden ist die erfolgreiche Positionierung ihres Unternehmens auf dem Markt.

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Kursen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind erhältlich bei der Richemont Fachschule in Luzern.

Im Wettbewerb mit den Mitbewerberinnen gilt es, sich den ändernden Bedürfnissen der Kundschaft anzupassen und durch ein spezifisches Produktesortiment und eine marktorientierte Preisgestaltung Kaufanreize zu schaffen. Um eine breite Käuferschicht auf das Angebot aufmerksam zu machen, erarbeiten Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie Werbe- und Verkaufsstrategien. Das beinhaltet neben der Produktinnovation auch die optische Aufwertung der Verkaufsräume und Schaufenster.

Bildungsangebote

Richemont Fachschule in Luzern

Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen betriebliche Projekte wie Um- und Neubauten oder die Anschaffung neuer Anlagen und Maschinen. Mit ihrem Fachwissen in der Unternehmensentwicklung nutzen sie die Finanz- und Betriebsbuchhaltung als Positionierungsinstrument, um weitere wirtschaftsfördernde Massnahmen einzuleiten. So helfen sie beispielsweise Arbeitsabläufe zu verbessern, legen Massnahmen zur Arbeits- und Betriebssicherheit fest und überprüfen deren Umsetzung.

Dauer

Mind. 1 Jahr, berufsbegleitend

Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie sind nicht nur die Ansprechpartner von Geschäftsleitung sowie Mitarbeitenden, sondern auch der Kundinnen, Lieferanten, Partnerinnen, Medien und Behörden.

Gepürfte Fächer

Unternehmensentwicklung, Ökologie, Gesetzliche Grundlagen, Ablauforganisation, Entwicklungstrends, Marketing, Auftragsabwicklung, Kalkulation, Betriebskennzahlen, Bilanz und Erfolgsrechnung

Abschluss

Eidg. anerkannter Titel "dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss der Berufsprüfung Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in und mind. 2 Jahre Berufspraxis

oder

Abschluss der Berufsprüfung Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie und mind. 2 Jahre Berufspraxis

oder

Bachelorabschluss in Lebensmittelwissenschaft oder Lebensmitteltechnologie und mind. 3 Jahre Berufspraxis

und

- Diplom der Unternehmensschulung des Schweiz. Institutes für Unternehmensführung (SIU) oder gleichwertiger Abschluss

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Richemont Fachschule

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen in verwandten Bereichen, z. B. Master of Advanced Studies (FH) in Dienstleistungsmanagement, MAS in Business Administration usw.

Berufsverhältnisse

Betriebsleitenden Bäckerei-Konditorei-Confiserie steht als selbstständigen Unternehmenden ein breites Wirkungsfeld offen. Sie können Führungsaufgaben in einer Kaderfunktion, beispielsweise als Geschäftsführende, Marktführende, Fachmarktleitende oder Verkaufsleitende, übernehmen. Betriebsleitende haben im Fach- und Detailhandel ausgezeichnete Chancen. Weitere Möglichkeiten eröffnen sich ihnen als Fachausbilder oder als Prüfungsexpertinnen.

Weitere Informationen

Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband
3001 Bern
Telefon: +41 31 388 14 14
www.swissbaker.ch

Richemont Fachschule
6006 Luzern
Telefon: +41 41 375 85 85
www.richemont.online

Fachzeitschriften:
"Expresso"
"panissimo"
"Richemont Fachblatt"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Lebensmitteltechnologie/-login (HFP)

2 / 0.210.17.0