

Höhere Fachprüfung (HFP)**Berufsfeld 2**
Nahrung**Tätigkeiten**

Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen Unternehmen in der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Sie koordinieren die Aufgaben und Aufträge zusammen mit Mitarbeitenden, Lieferanten und Partnern des Betriebs.

Als Inhaber, leitende Angestellte oder Geschäftsführer arbeiten Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie in Bäckerei-Konditorei-Confiseriebetrieben unterschiedlicher Ausrichtung sowie in Produktionsbetrieben der Back- und Süswarenindustrie. Sie übernehmen vorwiegend betriebswirtschaftliche Tätigkeiten.

Auf der Stufe Geschäftsleitung erfüllen Betriebsleiterinnen Bäckerei-Konditorei-Confiserie anspruchsvolle administrative Aufgaben wie die Korrespondenz mit Lieferanten, Kunden oder Behörden und leiten Sitzungen. Das Ziel der Betriebsleiterinnen ist die erfolgreiche Positionierung ihres Unternehmens auf dem Markt. Denn im Wettbewerb mit den Mitbewerbern 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 Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie Werbe- und Verkaufsstrategien. Das beinhaltet nicht nur die Produktinnovation, sondern auch die optische Aufwertung der Verkaufsräume und Schaufenster. Auch planen und führen sie betriebliche Projekte wie Um- und Neubauten oder die Anschaffung neuer Anlagen und Maschinen.

Mit ihrem Fachwissen in der Unternehmensentwicklung nutzen Betriebsleiterinnen Bäckerei-Konditorei-Confiserie 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.

Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie sind nicht nur die Ansprechpartner von Geschäftsleitung sowie Mitarbeitenden, sondern auch der Kunden, Lieferanten, Partner, Medien und Behörden.

Ausbildung**Grundlage**

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 3.9.2015

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.

Bildungsangebote

Richemont Fachschule in Luzern

Dauer

Mind. 1 Jahr, berufsbegleitend

Geprüfte 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

Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern Bäckerei-Konditorei-Confiserie steht als selbstständigen Unternehmern und Unternehmerinnen ein breites Wirkungsfeld offen. Sie können Führungsaufgaben in einer Kaderfunktion, beispielsweise als Geschäftsführer/in, Marktführer/in, Fachmarktleiter/in oder Verkaufsleiter/in, übernehmen. Betriebsleiter/innen haben im Fach- und Detailhandel ausgezeichnete Chancen. Weitere Möglichkeiten eröffnen sich ihnen als Fachausbilder/in oder als Prüfungsexperte/-expertin.

Weitere Informationen

Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband
3001 Bern
Telefon: 031 388 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