

# Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

## führen, anleiten, verhandeln, wirtschaften, besprechen, bewerben

Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen Bäckerei-Konditorei-Confiserie kümmern sich darum, dass die Geschäfte von Verkaufsstellen oder Produktionsbetrieben der Back- und Süswarenindustrie gut laufen. Dazu gehören in erster Linie viel betriebswirtschaftliches Wissen, Verhandlungsgeschick und Führungseigenschaften.

Die Betriebsleitenden Bäckerei-Konditorei-Confiserie sind wichtige Ansprechpersonen für Kunden, Mitarbeitende und Lieferanten. Ihr Ziel ist es, dass das Unternehmen sich erfolgreich im Markt behauptet. Dieses Ziel erreichen sie durch eine Sortimentsgestaltung, mit der sie sich von den Mitbewerbern unterscheiden, durch eine marktgerechte Preisgestaltung und vor allem auch durch

Massnahmen, um den Bedürfnissen ihrer Kundschaft nachzukommen. Dazu wenden sie verschiedene Verkaufsstrategien an. Sie bewerben neue Back-, Konditorei- oder Confiserieswaren und gestalten ansprechende Schaufenster und Verkaufsräume.

Auch innerbetriebliche Projekte sind Aufgabe der Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Das kann sich um die Anschaffung einer neuen Teigmaschine, einen Umbau der Verkaufsräume handeln, aber auch um eine Neugestaltung der Arbeitsabläufe. Sie kümmern sich um die Finanz- und Betriebsbuchhaltung, führen Korrespondenz mit Lieferanten und koordinieren die Aufträge.



### Was und wozu?

- ▶ Damit im Produktionsbereich hinter der Konditorei die Maschinen gewartet sind und die Mitarbeitenden sicher damit arbeiten können, legt der Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie Massnahmen zur Arbeit- und Betriebssicherheit fest.
- ▶ Damit die Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie mit den Mitarbeitenden für die Weihnachtszeit ein spezielles Sortiment besprechen kann, beruft sie eine Sitzung ein.
- ▶ Damit der Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie auf Ostern hin eine neue Serie von Süswaren anbieten kann, sucht er nach neuen Ideen und Kombinationen von Schokoladesorten.
- ▶ Damit die Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie auch in Zukunft sicherstellen kann, dass sie die Arbeit durch eine erhöhte Nachfrage nach Süsgebäcken bewältigen kann, stellt sie auch Lernende ein.

### Facts

#### Zutritt

- Bei Prüfungsantritt:
- Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP oder Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie mit eidg. Fachausweis und mind. 2 Jahre Berufspraxis oder
  - Bachelor in Lebensmittelwissenschaft oder Lebensmitteltechnologie und mind. 3 Jahre Berufspraxis sowie
  - SIU-Diplom oder Abschluss einer gleichwertigen Schulung.

#### Ausbildung

1 Jahr berufsbegleitende Weiterbildung.  
Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

**Sonnenseite** Die Welt der Back- und Süswaren ist ein spezieller Produktionszweig. Thema sind immer kleine Leckereien, süsses Gebäck und gutes Brot oder andere Happen für zwischendurch, welche die Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen Bäckerei-

Konditorei-Confiserie der Kundschaft schmackhaft machen.

**Schattenseite** Führungspositionen bringen es mit sich, dass man die Verantwortung trägt, wenn mal etwas schief läuft. Das kann der Ausfall einer Maschine oder Mitarbeiters sein, aber auch eine erschwerte Marktlage stellt eine Herausforderung dar.

**Gut zu wissen** Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie gestalten ihren Alltag bei der Arbeit entsprechend ihres Wirkungsfeldes. Als Führungspersonen können sie Geschäftsleiter ihres eigenen Unternehmens sein, aber auch in angestellter Funktion Verkaufs- oder Fachmarktleitende. Der Verkauf von Back- und Süswaren gibt immer zu tun, die Berufsleute sind auf dem Arbeitsmarkt von daher stets gefragt.

### Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten	■		
Führungseigenschaften, Sinn für Zahlen, kaufmännisches Geschick	■	■	
gestalterische Begabung, Sinn für Formen, Fantasie	■	■	
guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn	■	■	
Hygienebewusstsein, Sinn für Ordnung und Sauberkeit, keine Allergien	■	■	
Interesse an Lebensmitteln	■		
manuelles Geschick	■		
Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit	■	■	
widerstandsfähige Konstitution, Fitness und Kraft	■	■	
zeichnerische Begabung	■		

### Karrierewege

