

Spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie BF

planifier, observer, conseiller, organiser, vendre, gérer

Selon l'endroit où une boulangerie-pâtisserie vend ses produits de boulangerie et de confiserie, les goûts et les besoins de la clientèle varient également. Cela a une influence sur l'assortiment, pour lequel il faut des spécialistes.

Les spécialistes des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie s'occupent précisément de ces questions et de bien d'autres lorsqu'ils dirigent et gèrent un point de vente. Ils sont passés maîtres dans l'art du conseil lorsqu'il s'agit de faciliter la décision d'achat des clients, car ils savent tout de leurs produits, de leur fabrication à leur utilisation idéale, en passant par leur stockage

et leur conservation. Ils savent comment présenter les produits de manière attrayante. Pour promouvoir les ventes, ils élaborent des concepts de marketing, attirent l'attention avec des panneaux et des offres et actions spéciales.

Les spécialistes s'occupent également de la correspondance, du trafic des paiements, du calcul des prix ainsi que de la rentabilité du chiffre d'affaires. Ils respectent les règles d'hygiène et les prescriptions en matière de denrées alimentaires et de déclaration. Ils engagent des collaborateurs, dirigent des apprentis et assument d'autres tâches en tant que supérieurs hiérarchiques.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les produits livrés ne s'abîment pas au contact de l'air, le spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie montre à l'apprenti comment les stocker de manière appropriée.
- ▶ Afin que la spécialiste des branches boulangerie-pâtisserie-confiserie puisse attirer l'attention sur une offre correspondante au début du printemps, elle commande des hannetons et des branches fleuries pour sa vitrine.
- ▶ Afin d'éviter la vente de produits

périmés, le spécialiste des branches boulangerie-pâtisserie-confiserie effectue des contrôles et procède à l'inventaire des stocks, de sorte qu'il y ait toujours suffisamment de marchandises.

- ▶ Afin d'éviter de devoir jeter les invendus, la spécialiste des branches boulangerie-pâtisserie-confiserie s'occupe de les remettre à un centre d'accueil pour sans-abri.

Les faits

Admission En passant l'examen: Gestionnaire du commerce de détail CFC ou titre équivalent et au moins 4 ans d'expérience professionnelle dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie ou attestation d'assistant/e du commerce de détail AFP et au moins 7 ans d'expérience professionnelle dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie et qualification de formateur/-trice et les modules requis ou diplômes équivalents.

Formation 12 à 15 mois, en cours d'emploi.
Remarque: les frais de cours sont partiellement couverts par la Confédération.

Les aspects positifs Même si les spécialistes des branches boulangerie-pâtisserie-confiserie ne mangent pas de pâtisseries sucrées toute la journée, il s'agit néanmoins d'un environnement de travail agréable et délicieusement parfumé. De plus, c'est une belle mission que de gérer un point de vente de manière quasi autonome.

Les aspects négatifs Ni les besoins de la clientèle, ni les quantités commandées ou la production de produits de boulangerie ne peuvent être parfaitement estimés ou calculés. Surplus de nourriture, mauvais chiffre d'affaires, difficultés ou pénuries de livraison, cela fait aussi partie de ce métier.

Bon à savoir Les professionnels ne gèrent pas toujours un point de vente. Ils travaillent également dans des départements spéciaux de grands magasins ou en tant qu'entrepreneurs indépendants, ce qui peut déplacer quelque peu leur domaine de responsabilité. Malgré tout, le déroulement de la journée est similaire, car il s'agit toujours, en fin de compte, d'utiliser et d'exploiter au mieux les ressources humaines et matérielles grâce à une bonne planification et à une bonne organisation, afin que le plus grand nombre possible de clients puisse profiter d'un pain savoureux et de délicieuses confiseries.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	■		
compréhension rapide	■		
conscience de la qualité	■		
ferveur	■		
intérêt pour le conseil, intérêt pour l'alimentation	■	■	
orientation client	■	■	
qualités de dirigeant, capacité de communiquer	■	■	
sens de l'ordre et de la propreté, sensibilisation à l'hygiène	■	■	
sens des nombres, compétences commerciales	■	■	
talents organisationnels	■	■	

Plans de carrière

↑	Economiste d'entreprise HES (Bachelor)
↑	Economiste d'entreprise ES (diplôme fédéral)
↑	Chef/fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie DF, manager en commerce de détail DF (diplôme fédéral)
↑	Spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie BF
↑	Gestionnaire du commerce de détail CFC ou titre équivalent (voir admission)