Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS

guidare, istruire, negoziare, gestire, discutere, promuovere

I dirigenti e le dirigenti del ramo panetteria-pasticceria-confetteria assicurano il buon funzionamento dei punti vendita o delle aziende di produzione nel settore dei panifici e dei dolciumi. Ciò implica principalmente una grande conoscenza della gestione aziendale, capacità di negoziazione e qualità di leadership.

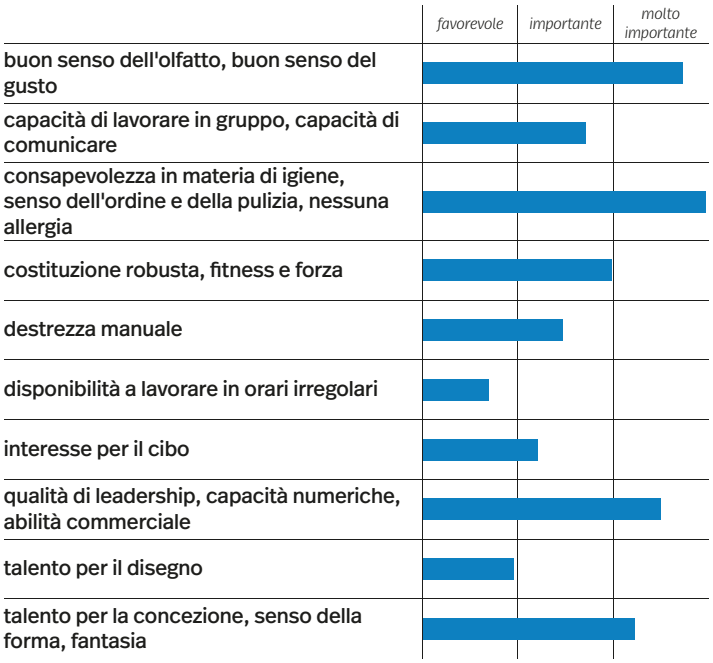
I dirigenti e le dirigenti del ramo panetteria-pasticceria-confetteria sono persone di contatto importanti per clienti, dipendenti e fornitori. Il loro obiettivo è garantire il successo dell'azienda sul mercato. Lo raggiungono progettando una gamma di prodotti che li differenzi dalla concorrenza, fissando prezzi in linea con il mercato e, soprattutto, adottando misure per soddisfare le esigenze dei clienti. A tal fine, utilizzano diverse strategie di vendita. Pubblicizzano nuovi prodotti di panetteria, pasticceria o confetteria e progettano vetrine e aree di vendita accattivanti.

Anche i progetti interni sono compito dei dirigenti e delle dirigenti del ramo panetteria-pasticceria-confetteria. Possono riguardare l'acquisto di una nuova macchina per l'impasto, la ristrutturazione dei locali di vendita, ma anche la riprogettazione dei processi di lavoro. Si occupano della contabilità finanziaria e operativa, della corrispondenza con i fornitori e del coordinamento degli ordini.

Cosa e per cosa?

- Affinché le macchine nell'area di produzione dietro la pasticceria siano sottoposte a manutenzione e i dipendenti possano lavorare in sicurezza, il dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria definisce le misure per la sicurezza operativa e sul lavoro.
- Affinché la dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria possa discutere con i dipendenti un assortimento speciale per il periodo natalizio, convoca una riunione.
- Affinché sia possibile offrire una nuova gamma di dolciumi per Pasqua, il dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria è alla ricerca di nuove idee e combinazioni di varietà di cioccolato.
- Affinché la dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria possa continuare a far fronte all'aumento della domanda di pasticceria dolce anche in futuro, sta assumendo apprendisti.

Profilo dei requisiti



Fatti

Accesso All'inizio dell'esame:
a) Capo panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF o specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria APF (attestato professionale federale) e almeno 2 anni di esperienza pratica o
b) Bachelor in scienze o tecnologie alimentari e almeno 3 anni di esperienza pratica, nonché
c) diploma IFCAM (istituto svizzero per la formazione di capi azienda) o completamento di una formazione equivalente.

Formazione Un anno di formazione paralella alla professione.
Nota: I costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

Gli aspetti positivi Il mondo dei prodotti da forno e della pasticceria è un ramo di produzione particolare. Il tema è sempre quello delle piccole prelibatezze, della pasticceria dolce e del buon pane o di altri spuntini intermedi, che i dirigenti e le dirigenti del ramo panetteria-pasticceria-confetteria rendono appetibili ai clienti.

Gli aspetti negativi Le posizioni manageriali comportano l'assunzione di responsabilità se qualcosa va storto. Può trattarsi del guasto di un macchinario o dell'assenza di un dipendente, ma anche di una situazione di mercato difficile che rappresenta una sfida.

Buono a sapersi I dirigenti e le dirigenti del ramo panetteria-pasticceria-confetteria organizzano il loro lavoro quotidiano in base al loro settore di attività. Come manager, possono essere responsabili commerciali della propria azienda, ma anche responsabili delle vendite o del mercato specializzato in qualità di dipendenti. La vendita di prodotti di panetteria e pasticceria è sempre molto intensa, quindi i professionisti sono sempre richiesti sul mercato del lavoro.

Percorsi di carriera

- MAS in gestione dei servizi, MAS in Business Administration
- Ingegnere/a in tecnologia alimentare SUP, economista aziendale SUP (Bachelor)
- Tecnico/a alimentarista SSS (diploma federale)
- **Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS**
- Capo panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a APF o titolo equivalente (vedi ammissione)