

Specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria APF

pianificare, osservare, consigliare, organizzare, vendere, gestire

A seconda del luogo in cui una panetteria-pasticceria vende i propri prodotti da forno e dolci, variano anche i gusti e le esigenze della clientela. Ciò influisce sull'assortimento e per questo sono richiesti degli professionisti adeguati.

Quando gli specialisti e le specialiste del ramo panetteria-pasticceria-confetteria dirigono un punto vendita, si occupano proprio di questi aspetti ed altro ancora. Sono maestri nella consulenza, quando si tratta di aiutare la clientela a prendere decisioni di acquisto, perché conoscono tutto dei loro prodotti, da come vengono fabbricati e come usarli al meglio a come e per quanto tempo si conservano. Inoltre, sanno come presentare i

prodotti da forno e i dolci in modo attraente sia nel negozio che in vetrina. Per promuovere la vendita, sviluppano concetti di marketing e attirano l'attenzione sull'assortimento con cartelloni, offerte speciali e promozioni. Pasqua, Halloween o Natale ad esempio, sono occasioni gradite da usufruire.

Gli specialisti e le specialiste di questo ramo si occupano anche della corrispondenza, delle operazioni di pagamento, del calcolo dei prezzi e del rendimento della vendita. Osservano le norme igieniche, alimentari e di dichiarazione. Assumono dipendenti, formano apprendisti e svolgono altre mansioni come supervisori.



Cosa e per cosa?

- ▶ Affinché i prodotti consegnati non si deteriorino, lo specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria mostra all'apprendista come conservarli correttamente.
- ▶ Affinché non vengano venduti dei prodotti già scaduti, lo specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria li controlla e allo stesso tempo effettua l'inventario.
- ▶ Affinché la specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria all'inizio della primavera possa attirare l'attenzione su un'offerta adeguata, ordina dei magliocini e dei rami di fiore come elementi decorativi per la vetrina
- ▶ Affinché la merce non venduta non debba essere smaltita, la specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria si occupa di consegnarla ad un'istituzione per i senzatetto.

Fatti

Accesso Prima dell'esame:

- Impiegato/a del commercio al dettaglio AFC o titolo equivalente e almeno 4 anni di esperienza pratica in una panetteria-pasticceria oppure
- assistente del commercio al dettaglio CFP e almeno 7 anni di esperienza pratica in una panetteria-pasticceria e
- qualifica di formatore/trice professionale e i moduli richiesti o certificati equivalenti.

Formazione 12-15 mesi di formazione parallela alla professione.

Nota: i costi del corso sono parzialmente coperti dalla Confederazione.

Gli aspetti positivi Anche se gli specialisti e le specialiste del ramo panetteria-pasticceria-confetteria non mangiano dolci tutto il giorno, l'ambiente di lavoro è comunque bello, delizioso e profumato. Inoltre, è un bel compito quello di gestire un punto vendita quasi in modo autonomo.

Gli aspetti negativi Non è possibile stimare o calcolare perfettamente né le esigenze della clientela né la quantità degli ordini o della produzione dei prodotti da forno. Eccedenze di generi alimentari, scarsi giri d'affari, difficoltà di consegna o approvvigionamento, anche questo fa parte di questa professione.

Buono a sapersi I professionisti non sempre gestiscono un punto vendita. A volte lavorano anche in reparti speciali dei grandi magazzini o come imprenditori indipendenti. In questo modo l'ambito di responsabilità può variare un poco. Tuttavia, la routine quotidiana è simile, perché infine si tratta sempre di una buona pianificazione e organizzazione per impiegare e utilizzare al meglio le risorse umane e materiali, in modo che il maggior numero possibile di clienti possa ottenere del pane gustoso e dolci deliziosi.

Profilo dei requisiti

	favorevole	importante	molto importante
buon senso dell'olfatto, buon senso del gusto	■		
capacità numeriche, abilità commerciale	■	■	
comprensione rapida	■	■	
consapevolezza della qualità	■	■	
fervore	■		
interesse alla consulenza, interesse per il cibo	■	■	■
orientamento al cliente	■	■	■
qualità di leadership, capacità di comunicare	■	■	
senso dell'ordine e della pulizia, consapevolezza in materia di igiene	■	■	■
talento organizzativo	■	■	

Percorsi di carriera

↑	Economista aziendale SUP (Bachelor)
↑	Economista aziendale SSS (diploma federale)
↑	Dirigente del settore panetteria-pasticceria-confetteria EPS, economista aziendale PMI EPS (diploma federale)
↑	Specialista del ramo panetteria-pasticceria-confetteria APF
↑	Impiegato/a del commercio al dettaglio AFC o titolo equivalente (vedi ammissione)