berufsberatung
.ch

Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie
Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Nahrung | Handel

Als Betriebsleiterin oder Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen und entwickeln Sie ein Unternehmen der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie in fachlicher, personeller und organisatorischer Hinsicht. Sie gestalten und optimieren Arbeitsabläufe im Betrieb, beobachten die Trends am Markt und entwickeln gemeinsam mit Ihrem Team innovative Produkte und Dienstleistungen.

Aufgaben

Betrieb leiten

- das Unternehmen auf dem Markt positionieren
- innovative und ressourcenschonende Produkte und Dienstleistungen entwickeln
- administrative Aufgaben erledigen
- Korrespondenz mit Lieferantinnen und Lieferanten, mit Kundinnen und Kunden sowie mit Behörden führen
- betriebliche Projekte wie Um- und Neubauten führen
- neue Anlagen und Maschinen beschaffen

Mitarbeitende führen

- Anforderungsprofile erarbeiten, Mitarbeitende führen, Weiterbildungen organisieren
- Arbeitsabläufe gestalten und optimieren
- Massnahmen zur Arbeits- und Betriebssicherheit festlegen und deren Umsetzung überprüfen
- Arbeitsanweisungen erstellen
- Instrumente zur Qualitätssicherung aufbauen

Werbe- und Marketingmassnahmen planen und umsetzen

- durch spezifisches Produktsortiment und marktorientierte Preisgestaltung Kaufanreize schaffen
- Strategien erarbeiten, um Kundschaft auf das Angebot aufmerksam zu machen, etwa durch neue Produkte oder durch Dekorieren der Schaufenster

Finanzaufgaben

- betriebswirtschaftliche Zusammenhänge analysieren
- Kennzahlen berechnen, Wirtschaftlichkeit analysieren und notwendige Massnahmen einleiten
- wirtschaftsfördernde Massnahmen aufgrund der Finanz- und Betriebsbuchhaltung einleiten

Arbeitsumgebung

Als Betriebsleiterin oder Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie arbeiten Sie in handwerklichen Klein- und Mittelbetrieben, in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süsswarenindustrie, in Confiserien oder bei Grossverteilern. Sie können auch in der Gastronomie, in Hotels und Grossküchen von Spitälern und Heimen oder selbstständig im eigenen Betrieb tätig sein.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Flair für Zahlen
- Freude an Verkauf und Beratung
- Kontaktfreudigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Beraten
- Führen und Verantwortung übernehmen
- Kontakt zu Menschen haben
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen
https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128721

Dauer

2 Jahre

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2992).

Abschluss

Dipl. Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie / Dipl. Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Weiterbildung

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmittelwissenschaften** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)
- Bachelor of Science in **Betriebswirtschaft** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/betriebswirtschaft)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Lebensmitteltechnologe/-login HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.35.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) (https://www.swissbaker.ch)

Hotel & Gastro Union (https://www.hotelgastrounion.ch/de)

Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/70237?lang=de)