

Branchenspezialist Bäckerei-Konditorei-Confiserie BP

Branchenspezialistin Bäckerei-Konditorei-Confiserie BP

Handel

Nahrung

Als Branchenspezialistin oder Branchenspezialist Bäckerei-Konditorei-Confiserie leiten Sie eine Verkaufsstelle. Sie planen und gestalten das Sortiment, präsentieren die Produkte, beraten die Kundschaft und führen die Mitarbeitenden.

Aufgaben

Sortiment planen und gestalten

- sich über Markttrends informieren und ein entsprechendes Sortiment zusammenstellen
- Waren beschaffen
- Produkte richtig lagern und sie im Laden und Schaufenster präsentieren
- Preise von Produkten und Dienstleistungen festlegen

Kundschaft beraten

- Kundinnen und Kunden bei der Auswahl der Produkte unterstützen
- über die Zusammensetzung von Produkten informieren
- über die richtige Lagerung der Produkte und deren Haltbarkeit informieren

Verkaufsabteilung führen

- Mitarbeitende und Lernende rekrutieren, führen und fördern
- Arbeitsabläufe gestalten und optimieren
- Marketingkonzepte entwickeln und Marketingmassnahmen umsetzen, zum Beispiel mit Tafeln und Plakaten
- Abrechnungen und Korrespondenz mit Kundinnen und Kunden, Geschäftspartnern und Geschäftspartnern sowie anderen Institutionen erledigen
- Einhaltung der Vorschriften sicherstellen, zum Beispiel zu Umweltschutz, Hygiene und Lebensmittelverordnungen

Arbeitsumgebung

Als Branchenspezialistin oder Branchenspezialist Bäckerei-Konditorei-Confiserie sind Sie sowohl im Verkaufslokal wie auch im Büro tätig.

Anstellung finden Sie in Bäckereien, Konditoreien, Confiseries oder in Spezialabteilungen von Grossverteilern und Warenhäusern.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

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

Interessen

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

Ausbildung

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

Angebote

Alle anzeigen

<https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128608&language=5239>

Dauer

1 Jahr

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung**. ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3004>

Abschluss

Weiterbildung

Kurse

- **Kurse am Richemont Kompetenzzentrum, Luzern** ↗

<https://richemont.swiss/bildung/>

- **Kurse der SIU Kaderschule Detailhandel** ↗

<https://richemont.swiss/bildung/>

Höhere Fachprüfung

- **Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/betriebsleiter-in-baekerei-konditorei-confiserie-hfp>

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

Forme deine Zukunft

<https://swissbaker.ch>

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/70343?lang=de>