

# Detailhandelsfachmann/-frau EFZ – Bäckerei-Confiserie

## beraten, abklären, bestellen, organisieren, überwachen, planen

Detailhandelsfachmänner und Detailhandelsfachfrauen – Bäckerei-Confiserie verkaufen alle Sorten von Brot und Gebäck, Konfekt, Patisserie und Torten. Sie gestalten das Sortiment je nach Nachfrage und Anlässen wie z.B. Weihnachten oder Halloween.

Für die Vielfalt ihrer Angebote bestellen sie die Back- und Confiseriewaren bei verschiedenen Herstellern. Ausserdem sorgen sie dafür, dass die Produkte schmackhaft und einladend präsentiert sind, ob im Verkaufsgeschäft drinnen oder im Schaufenster.

Sie kassieren den Betrag für die verkauften Produkte direkt, packen sie ein, geben Auskunft zu Haltbarkeit oder stellen die Kundschaft zufrieden, wenn es mal Reklamationen gibt.

Detailhandelsfachleute – Bäckerei-Confiserie halten sich strikte ans Lebensmittelgesetz und an die Hy-

gienevorschriften. Dazu gehören auch die Reinigungsarbeiten am Ende des Arbeitstages, damit die Kunden und Kundinnen das Ladenlokal am nächsten Tag wieder sauber antreffen.

In diesem Beruf gibt es zwei Schwerpunkte. Beim «Gestalten von Einkaufserlebnissen» schaffen die Detailhandelsfachleute produkt- und serviceorientierte Erlebniswelten, entwickeln Promotionen, organisieren Kunden-Events und führen anspruchsvolle Verkaufsgespräche. Beim «Betreuen von Online-Shops» kümmern sich die Detailhandelsfachleute um die Warenpräsentation und Abläufe im Online-Shop, erfassen Artikel, pflegen und werten Daten zu Onlineverkäufen und Kundenverhalten aus.



### Was und wozu?

- ▶ Damit wir den ganzen Tag frische Backwaren erwerben können, verkauft uns der Detailhandelsfachmann – Bäckerei-Confiserie Brotes, Kuchen, Gebäck und Torten. Im Konditorei-Confiserie-Bereich bietet er uns zudem Pralines, Schokolade, Konfekt oder Glaces an.
- ▶ Damit die Lebensmittel nicht verderben, achtet die Detailhandelsfachfrau – Bäckerei-Confiserie auf Hygiene und hält den Verkaufsraum in Topzustand.
- ▶ Damit viele Kundinnen und Kunden den Laden betreten, dekoriert der Detailhandelsfachmann – Bäckerei-Confiserie das Geschäft und die Schaufenster einladend.
- ▶ Damit ein Kunde mit Glutenunverträglichkeit das richtige Brot kauft, berät ihn die Detailhandelsfachfrau – Bäckerei-Confiserie und empfiehlt ihm Brote ohne Weizenmehl.

### Facts

**Zutritt** Abgeschlossene Volksschule, mittlere oder oberste Stufe.

**Ausbildung** 3 Jahre berufliche Grundbildung. 1½ Tage pro Woche Berufsfachschulunterricht sowie überbetriebliche Kurse ergänzen die praktische Bildung. Zu Beginn der Ausbildung entscheidet man sich für den Schwerpunkt «Gestalten von Einkaufserlebnissen» oder «Betreuen von Online-Shops».

Wer sehr gute schulische Leistungen erbringt, kann während der Ausbildung die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Detailhandelsassistent/in EBA Bäckerei/Konditorei/Confiserie: 2-jährige, verkürzte Grundbildung für mehr praxisorientierte Jugendliche. Abschluss: Eidg. Berufsattest.

**Sonnenseite** Detailhandelsfachleute – Bäckerei-Confiserie sind stets vom himmlischen Duft von frischen Back-

waren umgeben. Sie sind Expertinnen und Experten, wenn es um den Verkauf von Gebäck geht und beantworten Fragen zu den verschiedenen Brot- und Gebäcksorten sicher und eloquent.

**Schattenseite** Die Arbeitszeiten richten sich in der Regel nach den Öffnungszeiten. Manchmal geht es im Geschäft rund. Dann müssen die Fachleute auch unter Zeitdruck einen kühlen Kopf behalten und trotz Stress zuvorkommend und freundlich bleiben.

**Gut zu wissen** Detailhandelsfachleute – Bäckerei/Konditorei/Confiserie arbeiten in Bäckerei-Confiserie-Fachgeschäften. In ruhigen Momenten bleibt Zeit für ein kundenbindendes Schwätzchen, doch wenn es rund geht, müssen die Berufsleute schnell und konzentriert arbeiten.

### Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Belastbarkeit, Flexibilität	[Progress bar: ~80%]		
Fremdsprachenkenntnisse	[Progress bar: ~40%]		
Geduld	[Progress bar: ~30%]		
Interesse an Beratung, Interesse an Kundenkontakt, freundliches Auftreten	[Progress bar: ~95%]		
Interesse an der Branche, kaufmännisches Geschick	[Progress bar: ~75%]		
Organisationstalent, Selbstständigkeit	[Progress bar: ~90%]		
rasche Auffassungsgabe, Taktgefühl, Diplomatie	[Progress bar: ~50%]		
Sinn für Ordnung und Sauberkeit	[Progress bar: ~35%]		
Teamfähigkeit	[Progress bar: ~85%]		
Verantwortungsbewusstsein	[Progress bar: ~70%]		

### Karrierewege

Betriebsökonom/in FH (Bachelor)
Betriebswirtschafter/in HF, Marketingmanager/in HF (eidg. Diplom)
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP, Detailhandelsmanager/in HFP, Marketingleiter/in HFP, Verkaufsleiter/in HFP, Einkaufsleiter/in HFP (eidg. Diplom)
Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie BP, Detailhandelsspezialist/in BP, Verkaufsfachmann/-frau BP, Marketingfachmann/-frau BP, Einkaufsfachmann/-frau BP (eidg. Fachausweis)
<b>Detailhandelsfachmann/-frau EFZ – Bäckerei-Confiserie</b>
Detailhandelsassistent/in EBA oder abgeschlossene Volksschule