

Berufsprüfung Produktion

Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang mit
eidgenössischem Fachausweis



Inhalt

KUR SINHALT

NUTZEN

INFORMATIONEN

Voraussetzungen

Zielgruppe

Methoden

Organisation

Fachausweis/Titel

Daten/Prüfungstermine

Kosten

MODULBESCHREIBUNGEN

Berufskennnisse

Betriebswirtschaft

Mitarbeiterführung

Betriebsorganisation und Warenwirtschaft

KONTAKT & ANMELDUNG

Kontakt

Anmeldung

Kursinhalt

Die sich ändernden Kundenerwartungen, neue Technologien und Strukturveränderungen stellen eine Herausforderung für die Betriebsführung der Bäckerei-Konditorei-Confiserie dar, die ein entschiedenes Handeln auf der Grundlage ganzheitlichen Denkens erforderlich machen.

Der Wettbewerbsdruck wird zunehmend stärker. Nur Betriebe, welche die Zeichen der Zeit erkannt haben, werden die Zukunft erfolgreich meistern.

Die praktische und theoretische Fachqualifikation steht im Fokus des Lehrgangs. Qualität, Innovationskraft und Wirtschaftlichkeit gilt es optimal zu verbinden. Auf der Basis von vertieftem Fachwissen und deren praktischen Umsetzung (Prozesse und Technologie) können den immer neuen Herausforderungen des Marktes erfolgreich begegnet werden.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die nebst dem fachlichen Wissen auch Fähigkeiten und Können für Planungs- und Führungsaufgaben besitzen, sind auf dem Arbeitsmarkt äusserst begehrt.

Verbessern Sie Ihre Wettbewerbsposition durch gezielte Ausbildung, welche mit dem eidgenössischen Fachausweis dokumentiert wird. Durch den neu gestalteten Vorbereitungskurs werden diesen Einflussfaktoren Rechnung getragen.

Nutzen

Die Kandidatinnen und Kandidaten haben nach erfolgreichem Bestehen der Berufsprüfung die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse, um als Chefin/Chef einer Produktionsabteilung vorzustehen.

Kandidatinnen und Kandidaten können

- eine Produktionsabteilung in fachlicher, personeller und organisatorischer Hinsicht führen und den geforderten Bedürfnissen des Marktes anpassen;
- eine Qualitätssicherung aufbauen und umsetzen;
- die Lernenden fachgerecht ausbilden;
- die Position eines Vorgesetzten wahrnehmen.



Informationen

VORAUSSETZUNGEN

Ohne Prüfungsabsicht

Der Lehrgang kann ohne Prüfungsabsicht belegt werden. Zu empfehlen sind mindestens 3 Jahre Berufserfahrung. Kandidatinnen und Kandidaten ohne Prüfungsabsicht sind nicht subventionsberechtigt.

Mit Prüfungsabsicht

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Bäcker-Konditor-Confiseur oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und mindestens 4 Jahre Berufspraxis in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie nachweist;
- oder
- ein eidgenössisches Berufsattest als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Bäcker-Konditor-Confiseur besitzt und mindestens 7 Jahre Berufspraxis in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie nachweist;
- und
- den Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat;
- und
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff.3.41 (Prüfungsordnung).

Folgende Modulabschlüsse müssen für die Zulassung zur Abschlussprüfung vorliegen:

- Modul 1: Berufskennntnisse
- Modul 2: Betriebswirtschaft
- Modul 3: Mitarbeiterführung
- Modul 4: Betriebsorganisation und Warenwirtschaft

Inhalt und Anforderungen der einzelnen Module sind in den Modulbeschreibungen der Trägerschaft (Modulidentifikation inklusive Anforderungen an die Kompetenznachweise) festgelegt. Diese sind in der Wegleitung oder deren Anhang aufgeführt.

Der Entscheid über die Zulassung zur Abschlussprüfung wird der Bewerberin oder dem Bewerber mindestens vier Monate vor Beginn der Abschlussprüfung schriftlich mitgeteilt. Ein ablehnender Entscheid enthält eine Begründung und die Rechtsmittelbelehrung.

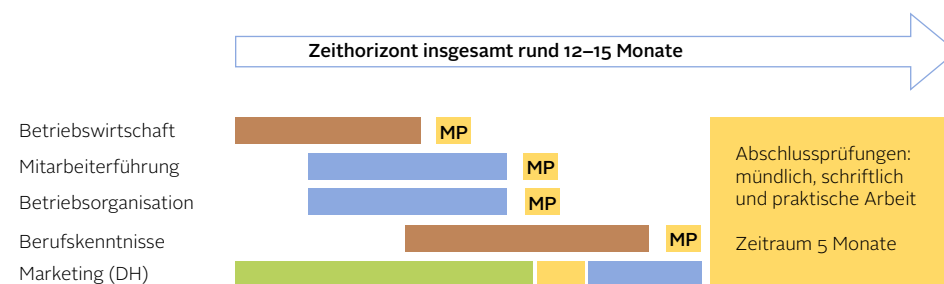
ZIELGRUPPE

- Gelernte junge Fachleute, die ihre Aufstiegschancen verbessern wollen und gewillt sind, Verantwortung zu übernehmen
- Verantwortliche Produktionsfachleute, die ihr Wissen erweitern und aktualisieren wollen
- Kader- und Fachpersonen, mit Ziel der Selbständigkeit oder Leitung einer Produktionsabteilung

METHODEN

Einzel- und Gruppenarbeiten, Kurzvorträge, Lehrgespräche, Erfahrungsaustausch, Erarbeiten von Beispielen, Konkrete Aufgabenstellung im Betrieb. Grösster Wert wird auf einen möglichst hohen Praxisbezug gelegt.

Unumgänglich ist das Erarbeiten des Stoffes zu Hause. Rechnen Sie während dem Vorbereitungszeitraum mit sechs Stunden Eigenstudiumsaufwand pro Woche.



ORGANISATION

Prüfung und Prüfungsdauer

Die Abschlussprüfung umfasst folgende modulübergreifende Prüfungsteile und dauert:

Prüfungsteil	praktisch	schriftlich	mündlich	Gewichtung
1 Praktische Arbeiten	16,5 Std.		–	4
2 Berufskennntnisse			60 Min.	2
3 Fallstudie		180 Min.	–	2
4 Mitarbeiterführung			30 Min.	1
5 Betriebsorganisation und Warenwirtschaft			30 Min.	1
Total 21,5 Std.	16,5 Std.	180 Min.	120 Min.	

Prüfungsteil 1: Praktische Arbeiten

Die praktische Prüfung findet in einer von Ihnen gewählten Backstube statt. Die Unterstützung des Betriebes ist enorm wichtig. Dieser Prüfungsteil umfasst praktische Arbeiten in den Bereichen der Produktionsplanung, der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Herstellung sowie der Entsorgung in der Bäckerei-Konditorei resp. Konditorei-Confiserie. Die Kandidatinnen und Kandidaten arbeiten nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung und der Lebensmittelverordnung. Sie beherrschen sämtliche Produktionsmethoden und setzen sie in kundenorientierte Produkte um.

Prüfungsteil 2: Berufskennntnisse (mündlich)

Dieser Prüfungsteil beinhaltet ein Fachgespräch zu berufskundlichen Fragen im Berufsfeld der Bäckerei-Konditorei resp. Konditorei-Confiserie.

Prüfungsteil 3: Fallstudie (schriftlich)

Die Themenbereiche Berufskennntnisse, Betriebsorganisation, Mitarbeiterführung, Kalkulation werden themenübergreifend und vernetzt im Rahmen einer umfassenden Fallstudie geprüft. Dabei soll die Kandidatin oder der Kandidat den Nachweis erbringen, dass sie/er über die erforderlichen fachlichen Kenntnisse verfügt, die sie/ihn befähigen, die betriebswirtschaftlichen Aufgaben einer Bäckerei-Konditorei resp. Konditorei-Confiserie auszuführen.

Als Grundlage wird die Situation einer Bäckerei-Konditorei resp. Konditorei-Confiserie dargestellt, zu welcher die Kandidatin oder der Kandidat Lösungen zu erarbeiten hat.

Prüfungsteil 4: Mitarbeiterführung (mündlich)

Dieser Prüfungsteil beinhaltet ein Fachgespräch mit zwei Experten zu Fragen und Situationen der Mitarbeiterführung in der Bäckerei-Konditorei resp. Konditorei-Confiserie.

Prüfungsteil 5: Betriebsorganisation und Warenwirtschaft (mündlich)

Dieser Prüfungsteil beinhaltet ein Fachgespräch mit zwei Experten zu Fragen und Situationen der Betriebsorganisation und Warenwirtschaft in der Bäckerei-Konditorei resp. Konditorei-Confiserie.

Jeder Prüfungsteil kann in Positionen unterteilt werden. Diese Unterteilung und die Gewichtung der Positionen legt die QS-Kommission in der Begleitung fest.

FACHAUSWEIS/TITEL

Die Fachausweisinhaberinnen und -inhaber sind berechtigt, folgenden geschützten Titel zu führen:

Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin mit eidgenössischem Fachausweis
Chef Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Fachausweis

- Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
- Fachrichtung Konditorei-Confiserie

DATEN/PRÜFUNGSTERMINE

Die aktuellen Daten der Vorbereitungskurse zur Berufsprüfung entnehmen Sie bitte der Richemont Homepage im Bereich Bildung.

KOSTEN

SBC-Mitglieder und
Nicht-Mitglieder

Ihre Kurskosten Total

CHF 7 630.–

sofern die Abzüge aller Unterstützungsleistungen geleistet werden können

Detailübersicht

SBC-Mitglieder und
Nicht-Mitglieder

Übersicht der Lehrgangskosten in CHF	
Lehrgangskosten	20 930.–
Lehrmittel	800.–
Modulprüfung	1 900.–
Zwischentotal	23 630.–
Prüfungsgebühr Abschlussprüfung	2 500.–
Total Kosten	26 130.–
Finanzierungsunterstützung in CHF (mögliche Abzüge)	
Subvention des Bundes/Darlehen Richemont*	-9 500.–
AVE-Rückvergütung** bei erfolgreich abgeschlossenen Modulprüfungen	-4 500.–
AVE-Rückvergütung** bei erfolgreich abgeschlossener Abschlussprüfung	-4 500.–
Total Kosten	7 630.–
Zahlungsbedingungen des Lehrganges in CHF (ohne Darlehen*)	
Die erste Teilzahlung ist bei Anmeldung und vor Kursbeginn zu entrichten	
1. Quartal für Vorbereitungskurs BP, Teil 1	6 500.–
2. und 3. Quartal für Spezialisierung BP, Teil 2	12 630.–
Die Zusatzkosten des 2. und 3. Quartals werden mit der AVE-Rückvergütung verrechnet, vorausgesetzt die Modulprüfungen 1–3 werden erfolgreich abgeschlossen	4 500.–
Vollpension: Kost und Logis im Doppelzimmer CHF 100.–/Nacht (muss individuell gebucht werden)	

Wenn Sie Fragen zur Finanzierung des Vorbereitungskurses haben, beraten wir Sie gerne individuell.
Bitte kontaktieren Sie Markus Zimmerli, zimmerli@richemont.ch

* Ab Lehrgangstart 01.08.2017 unterstützt der Bund die Kandidaten direkt, welche am Vorbereitungskurs und der eidg. Prüfung teilgenommen haben. Das Prüfungsergebnis wird nicht berücksichtigt.
Da der Bund die Subvention erst nach Abschluss der Prüfung zurückbezahlt, besteht die Möglichkeit bei Richemont ein Darlehensvertrag abzuschliessen.

** Die AVE-Rückvergütung ist in Abhängigkeit mit dem Prüfungsergebnis.

Modulbeschreibungen

BERUFSKENNTNISSE

Kompetenz

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind in der Lage, Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte zu beurteilen und Kunden in Ernährungsfragen zu beraten.

Kompetenznachweis

Modulabschlussprüfung: 60 Minuten schriftlich

Produktinnovation

- Entwicklungstrends und neue Kundenbedürfnisse erkennen und erläutern
- Aktuelle Trends in der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie beschreiben und neue Produkte und Dienstleistungen gestalten

Lebensmittel

- Nahrungs- und Genussmittel als Rohstoffe und Halbfabrikate für Back-, Konditor- und Confiserieprodukte erkennen, einteilen und unterscheiden
- Herkunft, Vorkommen, Merkmale, Produktionsart und Qualitätsbestimmungen von Lebensmitteln benennen
- Zusammensetzung von Rohstoffen und Halbfabrikaten beschreiben
- Physikalische und chemische Vorgänge in Zusammenhang mit der Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln erläutern
- Zusammensetzung und Herstellung von Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukten beschreiben

Ernährung

- Grundlagen der gesunden Ernährung sowie Mängel bei falscher Ernährung erläutern
- Ernährungsbedürfnisse verschiedener Kundengruppen erläutern und in Rezepten umsetzen
- Ursache und Folgen der häufigsten Unverträglichkeiten, Allergien und Zivilisationskrankheiten aufzeigen
- Grundsätze von Ernährungsformen und Ernährungsprinzipien erläutern und berücksichtigen

Lebensmittelgesetzgebung

- Grundzüge der Lebensmittelgesetzgebung sowie Zweck und Geltungsbereich der verschiedenen Verordnungen nennen

Hygiene

- Hygieneverordnung und Selbstkontrolle erklären
- Selbstkontrollkonzepte erarbeiten und umsetzen
- Korrekte Betriebshygiene erklären, planen und umsetzen

Produktionstechnik

- Zusammenhänge von Produktionstechniken und Produktionsapparaten erklären



BETRIEBSWIRTSCHAFT

Kompetenz

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind in der Lage, aufgrund der Rezepte die Produktionskosten und Verkaufspreise der Produkte zu kalkulieren. Sie können den Erfolg ihres Verantwortungsbereichs anhand von Kennzahlen kontrollieren und beurteilen.

Kompetenznachweis

Modulabschlussprüfung: 60 Minuten schriftlich

Kalkulation

- Eckdaten für die Grundkostenkalkulationsmethode errechnen können (z.B. Grundkostenzuschlagssatz, Minutenlohn)
- Fixe und variable Kosten unterscheiden und berechnen
- Verkaufspreise von Produkten und Dienstleistungen aufgrund verschiedener Vorgaben mit der Grundkostenkalkulationsmethode inkl. Unter- und Überdeckung berechnen und festlegen
- Auftragsbezogene Produktkalkulation vorbereiten und erstellen
- Produkte kalkulieren und Bestellmengen berechnen
- Produktionsberechnungen (Prozesse, Maschinen, Anlagen) durchführen
- Grösse resp. Menge und Preis von Torten, Rahm- und Cremedesserts berechnen (z.B. Offerten erstellen)
- Rezepte kalkulieren (Materialien)
- Nähr- und Energiewerte berechnen
- Deklarationen für den Verkauf erstellen

Kostenrechnung

- Produktions- und produktbezogene Kostenerfassung aufzeigen
- Auftragsbezogene Kundenrechnungen vorbereiten und erstellen

Kennzahlen

Kennzahlen der Produktion erfassen, berechnen und erläutern

MITARBEITERFÜHRUNG

Kompetenz

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind in der Lage, die zeitgemässen Führungsmethoden in der Mitarbeiter- und Teamführung anzuwenden sowie Lernende auszubilden. Sie erkennen die Chancen eines korrekten, leistungsorientierten und motivierenden Umgangs mit Mitarbeitenden.

Kompetenznachweis

Projektarbeit (schriftlich), Präsentation (15 Min.) und Fachgespräch (15 Min.)

Persönlichkeitsentwicklung

- Kenntnisse über die verschiedenen Persönlichkeitsmuster
- Umgang mit den eigenen Persönlichkeitsmerkmalen
- Ausbau, Einsatz von Stärken
- Akzeptanz, Umgang mit Schwächen

Führung und Kommunikation

- Eigenes Führungsverhalten erkennen, reflektieren und weiterentwickeln
- Führungstechniken und Führungsinstrumente festlegen und einsetzen
- Ziele, Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten beschreiben, festlegen und überprüfen
- Arbeits- und Einsatzpläne der Mitarbeitenden erstellen und kontrollieren
- Besprechungen und Sitzungen zielgerichtet organisieren und leiten
- Den Mitarbeitenden regelmässig und konstruktiv Feedback geben
- Qualifikations- und Förderungsgespräche durchführen
- Einführung von Mitarbeitenden organisieren
- Informationsfluss im eigenen Bereich effizient und stufengerecht aufbauen und sicherstellen

Teamentwicklung

- Teams entsprechend den Kompetenzen der einzelnen Mitarbeitenden zusammenstellen und anleiten
- Mitarbeitende und Teams begleiten, führen und motivieren
- Konflikte erkennen und lösen

Mitarbeiterförderung

- Mitarbeitende und Lernende am Arbeitsplatz mit geeigneten Methoden situationsgerecht instruieren und kontrollieren

Gesamtarbeitsvertrag

- Geltungsbereich des GAV für die Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie aufzeigen
- Wichtigste Bestimmungen des GAV erklären

Berufliche Grundbildung*

- Gesetzliche Grundlagenwerke der beruflichen Grundbildung erläutern
- Aufbau und gesetzliche Bedeutung des Lehrvertrages erklären
- Rechte und Pflichten von Lernenden, Eltern und Berufsbildner nennen
- Kriterien zur Auswahl von Lernenden erklären
- Schnupperlehren organisieren
- Lernende methodisch sinnvoll instruieren
- Planung der einzelnen Ausbildungsschritte vornehmen
- Kontrollmechanismen der Ausbildung erklären
- Lerndokumentation kontrollieren

* Diese Anforderungen gelten ergänzend zum Kurs für Berufsbildner und beziehen sich auf die branchenüblichen Abläufe und Instrumente in der beruflichen Grundbildung

BETRIEBSORGANISATION UND WARENWIRTSCHAFT

Kompetenz

Die Kandidatinnen und Kandidaten verfügen über ein umfassendes Fachwissen, um die betrieblichen Abläufe zu organisieren. Sie kennen die Grundlagen des betrieblichen Qualitätsmanagements und wenden sie richtig an. Die Kandidatinnen und Kandidaten können den Einkauf nach den Kriterien von Qualität, Wirtschaftlichkeit und Lebensmittelrecht planen und durchführen. Sie können die relevanten Gesetze und Vorschriften beschreiben und im Betrieb umsetzen. Bei Bedarf lassen sie sich von Berufsorganisationen unterstützen.

Kompetenznachweis

Modulabschlussprüfung: 60 Minuten schriftlich

Qualitätsmanagement

- Aufgaben und Instrumente des betrieblichen Qualitätsmanagements erläutern
- Produkte- und Dienstleistungsqualität kontrollieren und optimieren

Aufbauorganisation

- Organigramm erläutern

Ablauforganisation

- Arbeitsabläufe gestalten, evaluieren, optimieren und veränderten Verhältnissen anpassen
- Aufgrund gesetzlicher Vorgaben, technischer Innovationen und neuen Erkenntnissen in Bezug auf Nachhaltigkeit die betrieblichen Prozesse von der Beschaffung über Produktion, die Verteilung, den Verkauf bis zur Abfallbewirtschaftung ökonomisch und ökologisch nachhaltig planen und umsetzen

Arbeitstechnik und Organisationsinstrumente

- Eigene Arbeit mit den entsprechenden Hilfsmitteln planen und organisieren sowie systematisch, effizient und qualitätsbewusst ausführen
- Informatik zur Unterstützung der betrieblichen Abläufe und zur Kommunikation nutzen
- Betriebliche Projekte durchführen

Gesetze und Vorschriften

- Die für den eigenen Betrieb oder Bereich relevanten Gesetze, Vorschriften und Regulierungen in Bezug auf Lebensmittelgesetze, Arbeitssicherheit, Betriebssicherheit, Gesundheitsschutz, Energieeffizienz und Umweltschutz kennen und Umsetzungsvorschläge zu Handen der vorgesetzten Stelle erarbeiten, optimieren und realisieren

Beschaffung und Lagerung

- Wichtigste Beschaffungsmärkte der Branche beschreiben
- Grundsätze der Einkaufspolitik und der Lagerhaltung sowie deren Vor- und Nachteile erklären
- regionale Beschaffungsmärkte beschreiben
- Warenbedarf berechnen und bestimmen
- Bestellwesen und Lagerdisposition erklären
- Informationsfluss, Koordination verschiedener Schnittstellen z.B. Laden/Backstube/Filiale/Büro sicherstellen
- Wareneinkauf ökonomisch und ökologisch planen, ausführen und überwachen
- Fachgerechte und qualitätskonforme Warenannahme und Lagerung von Lebensmitteln beschreiben und sicherstellen
- Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle durchführen
- Qualität der Rohmaterialien, Halbfabrikate und Fertigprodukte sicherstellen
- Innerbetriebliche Logistik sicherstellen (richtige Ware, richtige Menge, richtige Qualität, zur richtigen Zeit, am richtigen Ort)
- Lagerorganisation und -bewirtschaftung energie- und ressourceneffizient festlegen und überwachen
- Bedeutung von Lagerkosten erklären
- Inventar erstellen

Ökologie

- Ökologisches Verhalten in der Produktion beschreiben und sicherstellen
- Anlagen und Maschinen energieeffizient und ressourcenschonend einsetzen

Kontakt & Anmeldung

KONTAKT

Matias Cacic, Kursadministration, Richemont Fachschule
cacic@richemont.cc

ANMELDUNG

Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie

Seeburgstrasse 51
6006 Luzern

Telefon 041 375 85 85

Telefax 041 375 85 90

E-Mail richemont@richemont.cc

Internet www.richemont.online

