

Impiegato/a del commercio al dettaglio AFC – Panetteria-pasticceria-confetteria



Professione

Gli impiegati e le impiegate del commercio al dettaglio ramo panetteria-pasticceria-confetteria vendono i più svariati tipi di pane e panetteria, prodotti di pasticceria, confetteria e torte. Essi presentano l'assortimento seguendo la richiesta o gli eventi particolari quali ad esempio il Natale, la Pasqua o Halloween. Per esaudire la richiesta dei molteplici prodotti in offerta, ordinano gli articoli di panetteria, pasticceria e confetteria presso i diversi fornitori. Si prodigano inoltre di presentare i vari prodotti con gusto e in modo invitante, sia all'interno del negozio che nelle vetrine.

Essi procedono all'incasso degli importi per la merce venduta, imballano i prodotti e forniscono informazioni sulla durata e le modalità di conservazione degli stessi. Prendono atto di eventuali reclami della clientela e cercano di soddisfarne le richieste.

Gli impiegati e le impiegate del commercio al dettaglio del ramo panetteria-pasticceria-confetteria rispettano ossequiosamente le disposizioni legali in materia e si attengono scrupolosamente alle norme d'igiene. Si occupano inoltre dei lavori di pulizia e di ripristino al termine della giornata in modo che la clientela, il giorno successivo, ritrovi il negozio pulito e accogliente.

Attitudini e requisiti

Assolvimento della scolarità obbligatoria.

Interesse per i prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria, piacere per il contatto diretto con la clientela, buone maniere, senso dell'igiene e della pulizia, capacità di comunicazione orale, senso del dovere e del servizio, senso dell'ordine, capacità di calcolo, iniziativa personale.

Formazione

Formazione professionale di base in tirocinio della durata di 3 anni, indirizzo «consulenza». Coloro che denotano un buon rendimento scolastico possono frequentare i corsi integrativi di preparazione alla maturità professionale.

Assistente del commercio al dettaglio CFP – ramo panetteria-pasticceria-confetteria: formazione abbreviata della durata di 2 anni per giovani maggiormente orientati alla pratica. Titolo rilasciato: certificato di formazione pratica (CFP).

Perfezionamento/Avanzamento

Corsi di perfezionamento e specializzazione offerti dalla Scuola Richemont di Lucerna, dall'Istituto svizzero per la formazione dei capi azienda (SIU) o dalla Società svizzera degli impiegati di commercio (SSIC).

Esami di professione (APF):

specialista dal ramo panetteria-pasticceria-confetteria; specialista del commercio al dettaglio; specialista d'approvvigionamento; specialista in vendita; specialista in marketing con attestato professionale federale (APF).

Esami professionali superiori (EPS):

dirigente diplomato/a del ramo panetteria-pasticceria-confetteria; manager nel commercio al dettaglio con diploma federale; responsabile degli acquisti con diploma federale; capo/a di vendita diplomato/a; capo/a di marketing diplomato/a.

Economista aziendale dipl. SSS o marketing manager dipl. SSS.

Bachelor BSc SUP in economia aziendale.



Adressen alle Kantone

Konditorei Freytag
Peter Fierz
Seefeldstrasse 144
8008 Zürich
Daniela Fierz, 044 383 62 67
fierz@cafe-freytag.ch
www.cafe-freytag.ch
SP (*)

Beck Egger GmbH
Eisenbahnstrasse 27
9400 Rorschach
Herr Stephan Egger, 071 841 10 85
SP BE 2019 2020 2021 (*)

Beck Egger GmbH
Eisenbahnstrasse 27
9400 Rorschach
Herr Stephan Egger, 071 841 10 85
SP BE 2019 2020 2021 (*)

Beck Lyner
Wiesenhofstrasse 15
8408 Winterthur
Peter Lyner, 052 222 19 34
info@lyner.ch
www.lyner.ch
SP BP 2019 2020 2021 (*)

Beck Egger GmbH
Eisenbahnstrasse 27
9400 Rorschach
Herr Stephan Egger, 071 841 10 85
SP BE 2019 2020 2021 (*)

Beck Egger GmbH
Eisenbahnstrasse 27
9400 Rorschach
Herr Stephan Egger, 071 841 10 85
SP BE 2019 2020 2021 (*)

* Info-Code

SL: Esperienza professionale

BE: Visita aziendale

MC: Multicheck® analisi attitudinali

BC: Basic Check test attitudinali

IF: IdentityFi®

EA: eAssessment

BP: Stage professionale

2019, 2020, 2021: Posti di apprendistato vacanti