

Produktionsleiter/in

im Bäckerhandwerk

In vielen handwerklichen Bäckereien ist der Betriebsinhaber gleichzeitig auch der Leiter der Backstube. Die Stelle eines "mitarbeitenden Produktionsleiters", an den Aufgaben und Führungsverantwortung delegiert werden könnten, ist dann weder vorhanden, noch besetzt. Häufig fehlt es an qualifizierten Mitarbeitern. Der Zertifikats-Studiengang "Produktionsleiter/in im Bäckerhandwerk" vermittelt Basiswissen, um diese häufig vorhandene Lücke zu schließen. Die Betriebsinhaber werden entlastet und gewinnen Zeit und Freiräume, um sich den immer wichtiger werdenden strategischen Aufgaben in ihrer Bäckerei zu widmen.

Für motivierte Fachkräfte aus der "zweiten Reihe" bietet der Zertifikats-Studiengang "Produktionsleiter/in im Bäckerhandwerk" neue Perspektiven für die berufliche Entwicklung.

Ort / Termine: Der Studiengang umfasst 1 Modul á 4 Tage sowie 3 Module á 3 Tage und findet in der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe statt. Das erste Modul beginnt am Sonntag mit einer Vorstellungsrunde, interaktiven Übungen und einem gemeinsamen Essen. (Anreise am Sonntag bis 16 Uhr)

Modul 1	07. – 10. März 2010, (So. ab 16 Uhr / Mo.-Mit 10:00 - 17:00 Uhr)
Modul 2	22. – 24. März 2010, (Mo.-Mit. 10:00 - 17:00 Uhr)
Modul 3	12. – 14. April 2010, (Mo.-Mit. 10:00 - 17:00 Uhr)
Modul 4	03. – 05. Mai 2010, (Mo.-Mit. 10:00 - 17:00 Uhr), inkl. Prüfung

Ihre Investition:

1.490,00 €* p. P. zzgl. MWSt.

für Innungsmitglieder BIV Westfalen-Lippe,

sowie Schul- und ERFA-Kreis-Mitglieder OE/BO

Preis für alle anderen: 1.890,00 €* p. P. zzgl. MWSt.

Aufbau: Die Vermittlung des Lehrstoffes (Themenfelder s. Rückseite) wird durch Übungen und Hausaufgaben ergänzt. Jedes Modul wird durch eine schriftliche Prüfung abgeschlossen. Am Ende des Lehrgangs erfolgt eine mündliche Prüfung. Bei erfolgreicher Teilnahme wird das Zertifikat "Produktionsleiter/in im Bäckerhandwerk" vergeben. Es gelten die Bedingungen der Prüfungsordnung.

Voraussetzung: Meisterprüfung oder langjährige Tätigkeit im Bäckerei-Handwerk bzw. vergleichbare Qualifikation.

Referenten: Yvonne **Kühne**, Fachlehrerin E D Bäckerfachschule Olpe, Dipl.-Päd. Leo **Trumm**, Schulleiter E. D. Bäckerfachschule Olpe; Dipl.-Ing. Matthias **Bantel**, Unternehmensberater EBÄCKO Münster; Roman **Clauss**, Geschäftsführer der Mühlenbäckerei Clauss; Thorsten **Hilkenbach**, Betriebsleiter der Bäckerei Hesse; Ulrich **Jortzik**, Fachlehrer Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe; Werner **Kräling**, Chefredakteur „Allgemeine Bäcker-Zeitung“; Wilhelm **Kunstleben**, EDV-Fachmann u. Betriebsberater Fa. GOECOM; Fritz **Potthast**, Unternehmensberater EBÄCKO Münster; Dipl.-BW. Elmar **Vogt**, Unternehmensberater Fa. 7Plus

Änderungen vorbehalten

Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt!



Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee

Tel. 02761 - 6 35 07, Fax 02761 - 6 36 53

email: akademie@baeckerfachschule.de, Homepage: www.baeckerfachschule.de

Rechnungsteller: Westfalen-Bäcker-Kompetenz GmbH, Bergstr. 79/81, 44791 Bochum



Ich möchte am Produktionsleiter/innen Studiengang vom 07.03. - 05.05.2010 teilnehmen:

NRW.BILDUNGSCHULECK
Bis zu 500 Euro
...für Ihre berufliche Weiterbildung

Bäckerei: _____ Teilnehmer: _____

Straße: _____ PLZ / Ort: _____

Tel.-Nr. _____ email: _____

* inkl. Unterlagen & Prüfungsgebühr,
zzgl. Übernachtungskosten & Vollpension

Bitte wenden

Themenfelder des Studiengangs PL

Themenfeld 1: Marktsituation und Trends

Wie entwickeln sich die Märkte insgesamt? Discount oder Premium? Worauf müssen Sie sich einstellen? Auf welche Konsumenten-Trends können Sie setzen? Was bedeuten diese Entwicklungen für den Produktionsleiter? Was macht einen Produktionsleiter erfolgreich?

Referent: Elmar Vogt

Themenfeld 2: Der Produktionsleiter als effiziente Führungskraft

Visionen und Strategien für die Backstube. Anforderungen an den Produktionsleiter. Was ist gute Führung? Führungsstile. Pflege des Filial- und Betriebsklimas. Der Motivationsbaukasten für den Produktionsleiter. Konfliktmanagement. Führen nach Kennzahlen. Planungsmethoden in der Backstube.

Referenten: Roman Clauss, Leo Trumm

Themenfeld 3: Personal-Management in der Backstube

Mitarbeiter-Entwicklung: Den Mitarbeiterbedarf planen, Mitarbeiter beurteilen, finden, einstellen, ausbilden, schulen. Aufbau- und Ablauforganisation in der Backstube: Spielregeln, Organigramme, Stellenbeschreibungen, interne Kommunikation.

Referenten: Roman Clauss, Leo Trumm

Themenfeld 4: Ablauforganisation und Prozesse in der Backstube

Optimierung der Produktionskette: Wann, wo und wie? Prozessoptimierung in der Backstube, Prozessketten und "Laufwege" vom Rohstofflager bis zum Versand, Prozessparameter.

Referent: Fritz Potthast

Themenfeld 5: EDV-Einsatz in der Backstube

Controlling mit EDV-gestützten Kennzahlen, Softwarelösungen und EDV für Prozessorganisation und Warenwirtschaft. Vernetzung verschiedener Programme und Tools. Internet und Intranet als Kommunikationsinstrumente des Produktionsleiters, Arbeiten mit dem Kalkulationsprogramm bro:T plus

Referent: Wilhelm Kunstleben

Themenfeld 6: Ernährung, Arbeitsschutz und Hygiene/Infektionsschutz

Inhalte und Umsetzung Lebensmittelverordnung, Dokumentationspflicht, Grundlagen Ernährungswissen, Arbeitsschutzgesetz, Hygienekonzepte nach HACCP-Kriterien

Referenten: Matthias Bantel, Ulrich Jortzik

Themenfeld 7: Back-Technologie

Kriterien der Brotqualität, Brotprüfung, von der Qualitätsdefinition zur fachlichen Umsetzung: theoretische Hintergründe werden praxisgerecht aufgearbeitet. Rohstoffbeurteilung, Vorteig-technologie, Kneten, Gären, Backen und Lagerung, Aroma-Erzeugung.

Referent: Ulrich Jortzik

Themenfeld 8: Back-Technik

Aktueller Überblick über den Einsatz von Bäckereimaschinen und Backtechniken in der Produktion. Praxis-Beispiel: Backtechnik der Bäckerei Hesse.

Referenten: Thorsten Hilkenbach, Werner Kräling

Themenfeld 9: Qualitäts-Management in der Backstube

Qualitätsmanagementsysteme (QMS) im Backbetrieb: ISO 9001, International Food Standard (IFS), Vorgehensweise beim Systemaufbau, Aufgabenzuteilung auf verschiedene Bäckereibereiche.

Referent: Christof Nolte

Themenfeld 10: Produktentwicklung und Marketing

Die Schnittstelle zum Verkauf. Kreativitäts- und Produkt-Management, Marktorientierung in der Backstube. Marketing-Fallstudie in Bochum

Referentin: Yvonne Kühne