

Zertifikats-Studiengang

Produktionsmanager/in

im Bäckerhandwerk

mit
Zertifikatsabschluss
nach erfolgreicher
Prüfung



Informationen zu den
Inhalten finden Sie auf der
Rückseite!

Warum ist eine qualifizierte Produktionsleitung in der Bäckerei so wichtig?

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 „Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk“ vermittelt Basiswissen, um diese häufig vorhandene **Lücke zu schließen.**

Ihre Vorteile

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** bietet der Zertifikats-Studiengang „Produktionsleiter/in im Bäckerhandwerk“ **neue Perspektiven** für die **berufliche Entwicklung.**

Voraussetzung

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

Termine

1 x 4 Tage und 3 x 3 Tage
Modul 1 03.-06. Sept. 2012, Mo.-Do.
Modul 2 24.-26. Sept. 2012, Mo.-Mi.
Modul 3 22.-24. Okt. 2012, Mo.-Mi.
Modul 4 19.-21. Nov. 2012, Mo.-Mi.
inkl. Zertifikats-Prüfung

Die Module beginnen jeweils am ersten Tag um 13:00 Uhr und enden am letzten Tag des jeweiligen Moduls um 12:30 Uhr. An den übrigen Tagen findet der Lehrgang jeweils in der Zeit von 09:00 Uhr bis 16:00 Uhr statt.

Ihre Investition

1.490 €* pro Person für Innungs-, Schul- und ER-FA-Mitglieder des BIV Westfalen-Lippe.
1.890 €* pro Person für alle anderen, *alle Preise inkl. Unterlagen & Prüfungsgebühr, zzgl. 19% MwSt., Übernachtungskosten und Vollpension.

Veranstaltungsort

Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5

57462 Olpe/Biggesee

Tel.: 02761/6 35 07

Fax: 02761/6 36 53

E-Mail: scholemann@baeckerfachschule.de

Internet: www.baeckerfachschule.de



Anmeldung zum Studiengang „Produktionsmanager/in“ bequem per Fax an **02761/6 36 53**

Anrede:	<input type="checkbox"/> Herr / <input type="checkbox"/> Frau	Betrieb:	
Vorname:		Straße:	
Nachname:		PLZ:	Ort:
Telefon:		E-Mail:	
Weitere Teilnehmer:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau	Vorname, Nachname:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau

Sparen Sie bei der Seminargebühr! Infos unter www.biv-wl.de/bildungsscheck

BILDUNGSSCHECK
Stand 26.01.2012

Produktionsmanager/in

im Bäckerhandwerk

Aufbau des Studiengangs

Die Vermittlung des Lehrstoffes wird durch Übungen und Hausaufgaben ergänzt.

Prüfungen

Jedes Modul wird durch eine schriftliche Prüfung abgeschlossen. Am Ende des Lehrgangs erfolgt eine mündliche Prüfung. Bei erfolgreicher Teilnahme wird das Zertifikat "Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk" vergeben. Es gelten Bedingungen der Prüfungsordnung.

Themenfelder des Studiengangs

Marktsituation: Chancen und Risiken für Backwaren

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 eine/n Produktionsmanager/in erfolgreich?

Referent: Elmar Vogt

Der/Die Produktionsmanager/in als effiziente Führungskraft

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

Referenten: Roman Clauss, Leo Trumm

Personalmanagement

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

Ablauforganisation und Zeitmanagement

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

Referent: Christof Nolte, Betriebstechnischer Berater

Betriebswirtschaftliches Steuern mit Kennzahlen

Controlling mit EDV-gestützten Kennzahlen, Softwarelösungen und EDV für Prozessorganisation und Warenwirtschaft. Vernetzung verschiedener Programme und Tools.

Referent: N.N.



EU-Lebensmittelhygiene VO und Arbeitsschutz

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

Referent: Ulrich Jortzik

Back-Technologie

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

Referent: Ulrich Jortzik

Aktuelle Betriebstechnik

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

Referenten: Thorsten Hilkenbach, Werner Kräling

Qualitätsmanagement

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

Referent: Christof Nolte, Betriebstechnischer Berater

Produktentwicklung und Marketing

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

Referentin: Yvonne Kühne