

Stellenbeschreibung

Bezeichnung der Stelle:

Konditorei- Confiseriechef

Organisatorische Einteilung der Stelle:

Stellvertretung für:	Produktionsleiter
Übergeordnete Stelle:	Produktionsleiter Bäckerei - Konditorei
Untergeordnete Stellen	Stv. Konditorei- Confiserie
Stellvertretung:	Stv. Abteilungsleiter/in

Ziel der Stelle:

Die zugewiesenen Teilbereiche (Konditorei/ Confiserie) der Produktion mit fachlicher Kompetenz selbständig leiten.
Den Produktionsleiter im organisatorischen sowie in der Ausbildung der Lernenden unterstützen und entlasten.
Die Arbeiten koordinieren, das Personal, sowie die zur Verfügung stehenden Produktionsmittel und Rohstoffe optimal und wirtschaftlich einsetzen um qualitativ hochstehende und gleichmässige Produkte herzustellen.
Das Image der Firma fördern, und die Firma nach aussen vertreten.
Qualitätssicherung und Qualitätsoptimierung durch laufende Kontrolltätigkeit .
Zusammenarbeit mit dem Verkauf bei der Einführung neuer Produkte.
Die Konditor-Confiseur Lehrlinge sowie die Bäcker-Konditor Lehrlinge im Ausbildungssegment Konditorei ausbilden und Lernzielkontrollen durchführen.

Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung:

Allgemeine Aufgaben

Aktive Mitarbeit in der Produktion.
Leiten von Produktionsgruppen.
Qualitätssicherung, Massnahmen zur QS definieren und kontrollieren.
Erkennen von Rationalisierungsmöglichkeiten.
Lehrlingsausbildung.
Definieren der Hygienestandarts und deren Kontrolle. Endkontrolle durch Produktionsleiter.

Laufende Sachaufgaben:

Selbständiges Arbeiten in der Konditorei und Confiserie.
Vorbereitungsarbeiten für den nächsten Tag.
Erfassen und laufende Aktualisierung der Rezepte.
Unterhalt der zugeteilten Maschinen und Geräte.
Lagerbewirtschaftung Konditorei Confiserie.
Produktionsstatistiken,-mengen nachführen (Muttertag, Ostern, Weihnacht)

Planungsaufgaben:

Produktionsplanung: Confiserie und Konditorei
Wochenplanung
Vorbereitungsarbeiten fürs Wochenende.
Mitarbeit bei der langfristigen Sortiments und Produktionsplanung.
Planung von saisonalen Höhepunkten wie Weihnacht, Ostern etc

Kurzfristige Personalplanung (bei Krankheit Ersatz organisieren, kurzfristige Bestellungen)
Sortimentsplanung.
Vorjahresvergleiche anstellen

Kontrollaufgaben

Kontrolle auf termingerechte Ausführungen.
Qualitätskontrollen, daraus Qualitätssicherungsmassnahmen treffen
Umschlagskontrolle der Fertigwaren.
Bestandeskontrollen.
Hygiene-, und Ordnungskontrollen.
Endkontrolle delegierter Arbeiten.

Organisationsaufgaben

Einsatz der unterstellten Mitarbeiter unter Berücksichtigung der entsprechenden Arbeitsbereiche.
Mitwirken bei der Gestaltung von Produktionsmethoden.

Rechtzeitige Warendisposition.

Personalaufgaben:

Einsatz der unterstellten Mitarbeiter
Führen und motivieren der Mitarbeiter.
Ausbildung der zugeteilten Lehrlinge nach Berücksichtigung des Lehrplanes.

Verantwortung:

Für die in eigener Kompetenz ausgeführten Arbeiten.
Zielgerichtetes, produktives Arbeiten.
Für den Teamgeist. (Coaching)

Der Abteilungsleiter ist für die korrekte Ausführung der an Mitarbeiter delegierten Arbeiten und Aufgaben verantwortlich.

Kompetenzen

Mitarbeiter entsprechend der Arbeitsmenge einteilen ggf. frei geben oder früher Feierabend.
(Nachlieferung gewährleisten)

Bestellungen selbständig ausführen, Kleinmengenbestellungen bis max. 200.- Fr dürfen ohne Rücksprache mit Produktionsleiter getätigt werden. Darüber hinaus bedarf es der Absprache mit dem Produktionsleiter.

Besonderes:

Diese Stelle ist eine **Kaderfunktion**. Es wird entsprechende Flexibilität und die Bereitschaft zu besonderem Einsatz erwartet.

Anforderungen an den Stelleninhaber:

Der Stelleninhaber muss gelernter Konditor-Confiseur mit Führungsqualitäten und im Idealfall Inhaber des eidg. Fachausweises sein.

Er soll mindestens 4-5 Jahre Berufserfahrung haben und über fundiertes Fachwissen verfügend.

Die Bereitschaft Neues hinzuzulernen, neue Arbeitstechniken anzuwenden, und sich stetig weiterzubilden muss vorhanden sein.

Er muss persönlich wie auch fachlich in der Lage sein die ihm unterstellten Mitarbeiter zu führen und zu motivieren.

Interne Koordination

Der Chef Konditor Confiseur pflegt den Informationsaustausch mit dem Produktionsleiter. Zusammen mit dem Produktionsleiter werden die Personal und Lehrlingeinsätze koordiniert. Er muss die kurz- und langfristigen Ziele der Firma kennen.

Schlussbemerkungen / Revision:

Dieser Stellenbeschrieb muss sich im Alltag bewähren müssen.

Der Stellenbeschrieb kann den Bedürfnissen des Unternehmens im Sinne einer rollenden Planung angepasst werden kann.