

# Förderung

## AUS- & WEITERBILDUNG



Bessere Karrierechancen mit  
beruflicher Weiterbildung

*unterstützt durch*

**pkbc**

Paritätische Kommission Schweizer Bäcker-Confiseure



## Inhalt

- 03** Vorwort  
Carlo Albin, Geschäftsstelle pkbc
- 
- 04** Aufgaben & Kompetenzen  
Zweck & Ziel
- 
- 06** Weiterbildung unterstützt durch pkbc  
Fachkurse im Überblick, Berufsprüfung & höhere Fachprüfung,  
Berufsbildner/In, Sprachkurse Deutsch & Englisch,  
Individuelle Kurse vor Ort, Kurse von Drittanbietern
- 
- 16** Kontakte  
pkbc, Richemont Fachschule
-



“ **Zusammen mit der Richemont Fachschule unterstützen wir Sie dabei, Ihre Ziele zu erreichen.**

## Vorwort

Eine gute Aus- und Weiterbildung ist wichtig, denn die Ansprüche in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche sind vielfältig. Der Kunde erwartet ein qualitativ hochwertiges Produkt zu einem angemessenen Preis. Der technische Fortschritt verlangt eine grosse Flexibilität und Offenheit für Neues vom ganzen Unternehmen und auch die Anforderungen an die Geschäftsführung werden immer vielfältiger und umfangreicher.

Im Bereich Bildung können Sie auf unseren starken Partner, das Richemont Kompetenzzentrum, zählen. Das breite Angebot an Aus- und Weiterbildungen

ist auf die aktuellen Bedürfnisse der Branche abgestimmt und wird fortlaufend angepasst und ergänzt. Weitere Details dazu und zur finanziellen Unterstützung für Kursteilnehmende durch die pkbc finden Sie in dieser Broschüre.

Zusammen mit der Richemont Fachschule freuen wir uns, Sie bei der Erreichung Ihrer Ziele zu unterstützen.

Carlo Albin  
Geschäftsstelle pkbc

## Aufgaben & Kompetenzen

Die Paritätische Kommission Schweizer Bäcker-Confisere (pkbc) ist ein Verein und besteht aus je drei VertreterInnen der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerseite.

Arbeitgebervertreter:

- *Edgar Ehrbar*,  
Schweizerischer Bäcker-Confiseur-  
meister-Verband
- *Adrian Zumbach*,  
Schweizerischer Bäcker-Confiseur-  
meister-Verband
- *Harisa Reiz*,  
Schweizerischer Bäcker-Confiseur-  
meister-Verband

Arbeitnehmervertreter:

- *Juan Gonzalvez*,  
Hotel & Gastro Union
- *Claudia Stöckli*,  
Syna
- *Roger Lang*,  
Hotel & Gastro Union



Dem ständigen Ausschuss obliegen insbesondere nachfolgende Aufgaben:

- Vollzug und Auslegung des GAV;
- Durchführung von Kontrollen über die Einhaltung des GAV;
- Ausfällen von Konventionalstrafen bei Verstößen gegen den GAV;
- Inkasso und Verwaltung der Vollzugskostenbeiträge und Konventionalstrafen;
- Vermittlung bei Meinungsverschiedenheiten zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern;
- Förderung der beruflichen Aus- und Weiterbildung sowie der Arbeitssicherheit.

Der ständige Ausschuss kann Aufgaben an Ausschüsse oder beauftragte Dritte delegieren. Der ständige Ausschuss und dessen Beauftragte sind befugt, die Betriebe zu betreten, erforderliche Unterlagen einzusehen und anzufordern sowie Arbeitgeber und Arbeitnehmer zu befragen.

Der ständige Ausschuss ist Aufsichts- und Rekursinstanz für Beschlüsse allfälliger Ausschüsse. Entscheide des ständigen Ausschusses sind abschliessend.



## Weiterbildung unterstützt durch pkbc

Die Weiterbildungen in der Bäckerei- und Confiserie-Branche werden finanziell grosszügig vergünstigt. Zu verdanken ist dies den Mitgliedern der Hotel & Gastro Union, der syna und des SBC. Sie setzen sich mit ihrer Mitgliedschaft für bildungs- und sozialpolitische Anliegen in der Branche ein.

Die Kurse werden in Zusammenarbeit mit der Richemont Fachschule durchgeführt oder koordiniert. Konkret werden folgende Lehrgänge subventioniert:

- höhere Berufsbildung (eidgenössische Berufsprüfung und höhere Fachprüfung) in der Produktion und im Detailhandel an der Richemont Fachschule
- Fachfrau/Fachmann Unternehmensführung KMU im SIU Schweizerisches Institut für Unternehmerschulung
- Berufsbegleitende Diplomlehrgänge im Bereich Bäckerei-Konditorei-Confiserie und Detailhandel an der Richemont Fachschule
- Berufsbildnerkurse an der Fachschule Richemont
- Mitarbeiterführungskurse an der Richemont Fachschule
- Fachkurse Bäckerei, Konditorei-Confiserie, Verkauf, Technologie an der Richemont Fachschule
- Individuelle Schulungen vor Ort durch Richemont
- Kurse von Drittanbietern
- Deutsch- und Englisch-Sprachkurse bei Academia Languages

Die Kurskosten werden subventioniert, wenn der/die teilnehmende Mitarbeiter/-in zum Zeitpunkt der Anmeldung in einem Betrieb arbeitet, welcher dem Bäcker-GAV unterstellt ist. Weitere Details zu den einzelnen Kursen und den Vergünstigungen sind auf der Webseite der Richemont Fachschule zu entnehmen ([www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)).

“ Bildung eröffnet uns nicht nur neue Möglichkeiten, sie ist auch eine Investition in die Zukunft.

### Wofür sind Berufsbeiträge?

Arbeitgeber wie auch Arbeitnehmer der Bäckerbranche bezahlen einen Berufsbeitrag für den GAV-Vollzug. Mit dem Geld werden die erwähnten Lehrgänge vergünstigt. Aber auch Arbeitgeber und Mitarbeitende werden bei Fragen rund um den GAV beraten und bei Meinungsverschiedenheiten zwischen beiden Parteien wird vermittelt. Auch Kontrollen in den Betrieben zur Einhaltung des GAV werden aus diesem Topf beglichen, ebenso wie die Finanzierung der Weiterentwicklung des GAV bei veränderten Rahmenbedingungen. Mitglieder der Hotel & Gastro Union erhalten die Vollzugskostenbeiträge durch den Berufsverband erstattet, da sie durch ihre Mitgliedschaft bereits einen grossen Teil für den Gesamtarbeitsvertrag (GAV) leisten.



## Fachkurse im Überblick

Das Richemont Kursprogramm bietet Ihnen viele Möglichkeiten, sich für den Berufsalltag zu stärken. Bitte beachten Sie dazu die Ausschreibungen auf der Webseite und melden Sie sich online für Ihre Weiterbildungskurse an. Dort finden Sie das gesamte Angebot mit den laufend aktualisierten Informationen zur Kursdurchführung und zum Status der Kursanmeldungen.



*Auszug möglicher Kurse:*



### **Bäckerei / Feinbäckerei**

---

- Erfolgreiches Frischbackkonzept
- Facettenreiche UrDinkel-Produkte für Ihre Bäckerei-Konditorei
- Kühltechnologie in der Bäckerei geschickt angewandt
- Mehr Geschmack mit Teigruhe von 6 bis 48 Stunden
- Sauerteig verstehen und anwenden



### **Konditorei / Confiserie**

---

- Glace Grundkurs
- Glace – Kurs für Fortgeschrittene
- Pektin – der richtige Einsatz
- Zuckerartistik für Fortgeschrittene mit Matthias Mittermeier
- Patisserie und Torten kreativ
- Vegan trendig und einfach
- Dragieren und Snacking mit Fabian Sänger
- Praliné-Herstellung (Grundkurs)
- Schokoladenschaustücke (Praxis, Grundkurs)



## **Jahresthemenkurse**

---

Die Themenkurse für die Produktion und den Detailhandel widmen sich jährlich einem speziellen Thema.



## **Verkauf / Gestaltung**

---

- Gut beschriftet – gezielt verkauft
- Kreativität und Zuversicht trotz Veränderungen und Krise
- Foodfotografie mit einfachen Mitteln
- Schaufenster-Ausstattisch
- Begeisternde Gastgeber und ihre magnetische Anziehungskraft
- Mit Genuss zur verblüffenden Produktgeschichte
- Effektvolle Warenpräsentation Level 2



## **Technologie / Kontrolle / Qualität**

---

- Sichere & gesunde Arbeitsplätze
- Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis
- Deklarations-Workshop



## **Führung**

---

- Mitarbeiterführung (Level 1–3)
- Erfolg durch begeisterte Mitarbeiter



## **Diplomlehrgänge für Ungelernte**

---

Berufsbegleitende Lehrgänge für Ungelernte und Quereinsteiger/innen in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Detailhandel

## Berufsprüfung & höhere Fachprüfung

Die Höhere Fachprüfung ist, genau wie die Berufsprüfung, eine eidgenössische Prüfung und führt zum Fachausweis, bzw. Diplom. Infos zur grosszügigen finanziellen Unterstützung dieser Bildungsangebote finden Sie auf der Richemont-Webseite.

### **Berufsprüfung (BP)**

Die Berufsprüfung ist eine erste Spezialisierung, bzw. fachliche Vertiefung in einem spezifischen Bereich, nach einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis EFZ. Wer die Berufsprüfung besteht, ist in der Lage, eine mittlere Kaderfunktion auszuüben und deutlich anspruchsvollere Aufgaben als Inhaberinnen und Inhaber eines EFZ wahrzunehmen.

### **SIU Unternehmerschule – Fachfrau/ Fachmann Unternehmensführung**

Die Weiterbildung Fachfrau/Fachmann Unternehmensführung KMU mit eidg. Fachausweis, welche als Zulassungsbedingung zur Höheren Fachprüfung absolviert werden muss, qualifiziert die Absolventen zu einer Führungskraft in KMU-Betrieben.

Mit dieser Weiterbildung erlangen Sie betriebswirtschaftliches Knowhow für die Firmenübernahme eines kleinen

oder mittleren Unternehmens (KMU) oder für Teil-Führungsverantwortung in einem grösseren Betrieb.

### **Höhere Fachprüfung (HFP)**

Die Vorbereitungskurse für die Höhere Fachprüfung der Branche Bäckerei, Konditorei und Confiserie werden auf zwei Schulungsinstitute aufgeteilt (SIU, Richemont). Mit dieser Zusammenarbeit erhalten Sie geballtes Wissen aus zwei unterschiedlichen Kompetenzzentren und die Ausbildung kann durch diese Kooperation optimal den heutigen Marktanforderungen angepasst werden.

Absolventen der Höheren Fachprüfung sind für Leitungspositionen in Unternehmen oder zur selbstständigen Führung eines Betriebs befähigt.

## Berufsbildner/In

Der Berufsbildnerkurs befähigt Sie, Ihre Lernenden in Zukunft gezielt auszubilden.



### **Berufsbildner/in (Ausbildungskurs)**

Qualifizierte Berufsleute in allen Bereichen einer Bäckerei, Konditorei und Confitserie sind die Grundlage eines erfolgreichen Betriebes. Sie lernen den Umgang mit Jugendlichen in einem schwierigen Alter zu meistern und verstehen das Schweizer Berufsbildungssystem. Sie lernen die verschiedenen Gesetze, Bildungsverordnungen, Prüfungsunterlagen sowie die Vorbereitung der Berufsbildnerin/des Berufsbildners auf das Qualifikationsverfahren (Lehrabschlussprüfung) kennen.

## Sprachkurse Deutsch & Englisch

Subventionierte Sprachförderung für eine bessere Verständigung in Bäckerei-Konditorei-Confitserie-Betrieben.



### **Sprachkurse**

Die Sprache ist der wichtigste Schlüssel zur beruflichen und sozialen Integration. Mit den Sprachkursen bietet Richemont die Möglichkeit, spezifisch für den Arbeitsbereich benötigte sprachliche Fähigkeiten zu erweitern und zu festigen. Die Kurse vermitteln den Teilnehmenden die grundlegenden Sprachfähigkeiten, die sie für den beruflichen Alltag brauchen.

Weitere Sprachkurse sind möglich, sofern diese für die Ausführung der Tätigkeit relevant sind.

# Individuelle Schulungen vor Ort

## Praxisnah & in vertrauter Umgebung

Möchten Sie einen Kurs für Ihre Mitarbeitenden in Ihrer Firma durchführen? Die Richemont Fachschule analysiert mit Ihnen die Bedürfnisse und legt Inhalte, Teilnehmergruppe, Ziele und Umfang der geplanten Weiterbildung fest. Die Kurse sind praxisbezogen, damit die Teilnehmer/innen das Erlernete direkt am Arbeitsplatz anwenden können.

«Firmenkurse» schaffen eine erhöhte Verbindlichkeit, da alle im Team vom selben sprechen. Bei der Auswahl der Referenten arbeitet Richemont branchenintern, aber auch mit externen Fachkräften zusammen.

- Ausbildungsinhalte: frei definierbar, sowohl in deren inhaltlichen Breite als auch fachlichen Tiefe
- Ausbildungsdauer: von ½ Tag bis 2 Wochen
- Ausbildungsort: bei Ihnen vor Ort oder im Richemont Kompetenzzentrum
- Ausbildungsstufen (Levels): vom einzelnen Modul bis zum kompletten Lehrgang

Richemont setzt auf konsequent praxisorientierte Konzepte, um eine ideale Wissensvermittlung sowie eine maximale Nachhaltigkeit zu garantieren. Das Motto lautet «so viel Theorie wie notwendig – so viel praktische Mitarbeit wie möglich».

“ **Individuell auf Sie zugeschnitten: Sie wählen selbst den Inhalt Ihres Kurses und entscheiden über Ort und Dauer.**

### *Mögliche Kursthemen*

- **Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie**

Das gesamte Richemont-Kursangebot oder Kombinationen davon – individuell auf Sie zugeschnitten.

- **Technologie, Kontrolle & Qualität**

Überprüfung der Prozesse, Produkteentwicklung & Rezepturanpassung, Fachtechnische Beratung, Workshops – massgeschneidert in Ihrem Betrieb.

- **Verkauf & Gestaltung**

Verkaufsschulungen, Verkaufsoptimierung, Teambuilding – auf Ihre Situation abgestimmt.

- **Führung & Administration**

Detailhandel, Administration und Marketing – Ihr Erfolg ist unser Ziel.

### *Subventionen*

- CHF 600.00 pro Schulung für Halbtageskurse
- CHF 800.00 pro Schulung für Eintageskurse





## Kurse von Drittanbietern

Es werden weitere Kurse unterstützt, welche nicht im Riche-  
mont oder der Sprachschule Academia abgedeckt werden  
können, sofern Sie die Tätigkeitsbereiche des täglichen Bedarfs  
der Branche Bäckerei, Konditorei und Confiserie abdecken. Da-  
runter fallen zum Beispiel Aus- und Weiterbildung für Chauf-  
feure/innen oder Reinigungsmitarbeiter/innen.

Die Ausbildung wird mit bis zu 500 Franken unterstützt. Solche  
Fachkurse unterliegen einer vorgängigen Bewilligung durch  
die pkbc. Die Auszahlung erfolgt nach der Teilnahme des Kur-  
ses, welche durch den Schulungsanbieter bestätigt werden  
muss.

“ Erhöhen Sie Ihre  
Kompetenzen im  
Berufsalltag!  
Die pkbc unterstützt  
Sie dabei.

*Mögliche Kursthemen*

- **Ausbildung / Weiterbildung Chauffeur**  
Transport, Logistik und Lager
- **Reinigung**  
Spezialreinigung, Unterhaltsreinigung
- **Gastronomie**  
Serviceschulungen, Barista





Paritätische Kommission Schweizer Bäcker-Confiseure

**Weiterführende Informationen  
sowie Online-Kontaktformulare  
finden Sie auf den Webseiten der  
beiden Unternehmen.**



**pkbc**

Kochergasse 6  
3011 Bern  
Tel. 031 343 04 40

[www.pkbc.ch](http://www.pkbc.ch)



**Richemont Fachschule**

Seeburgstrasse 51  
6006 Luzern  
Tel. 041 375 85 85

[www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)