Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

Basisblock DH A&P BKC

Basisblock 2 x 2 Tage

Branchenüberblick BKC
Gesetzliche Bestimmungen
Hygiene/Lagerung
ASA / Gesundheitsschutz
Produktebez. Verkaufssituat.
Ernährungslehre

⇨

Verkaufsförderung
Präsentation von Produkten &
Dienstleistleistungen
Geschenkverpackungen

1. und 2. Semester

Vertiefungsblock 1 & 2 Produktekenntnisse

Vertiefungsblock 6 Tage

Bäckerei, **K**onditorei, **C**onfiserie, **S**nack & **G**astro
Integrierte Kenntnisse über Rohstoffe, Produkte, Zusammenhang
Ernährung, Verkaufstechniken und Storytelling (Geschichten erzählen)

Modul 1 B
2 Tage (2. Sem)

⇨

Modul 1 K
2 Tage (3. Sem)

⇨

Modul 1 C
1 Tag (3. Sem)

&

Modul 1 S&G
1 Tag (3. Sem)

2. & 3. Semester

Vertiefungsblock 3 & 4 nur für EFZ

Vertiefungsblock 2 x 2 Tage

Anspruchsvolle
Verkaufsgespräche führen
Erlebniswelten gestalten

⇨

Kundenanlässe und
Verkaufspromotionen

5. Semester