

# Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS

## Dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria EPS

Alimentazione

Commercio

Il dirigente e la dirigente del ramo panetteria-pasticceria-confetteria gestiscono e sviluppano un'azienda in questo settore a livello specialistico, organizzativo e del personale. Pianificano e ottimizzano i processi di lavoro, osservano le tendenze del mercato e ideano prodotti e servizi innovativi insieme al proprio team.

### Attività

#### Gestione aziendale

- aumentare la visibilità della propria azienda sul mercato
- sviluppare prodotti e servizi innovativi e sostenibili e un sistema per controllare e garantire la qualità
- svolgere compiti amministrativi di vario tipo
- occuparsi della corrispondenza con ditte fornitrici, clientela e autorità
- dirigere progetti all'interno dell'azienda, come ristrutturazioni e ampliamenti
- acquistare nuovi impianti e macchinari

---

#### Gestione del personale

- Redigere annunci di lavoro, gestire il personale e organizzare formazioni continue
- pianificare e ottimizzare processi di lavoro
- definire misure di sicurezza sul lavoro e relative all'azienda, nonché verificarne l'applicazione
- redigere istruzioni di lavoro

---

#### Pubblicità e marketing

- incentivare gli acquisti sviluppando un assortimento di prodotti specifico e stabilendo prezzi in linea con il mercato
- elaborare strategie per aumentare la visibilità della propria azienda, ad esempio creare nuovi prodotti o rendere attrattive le vetrine del negozio

---

#### Gestione finanziaria

- analizzare gli aspetti economico-aziendali
- effettuare calcoli, esaminare il rendimento economico e introdurre eventuali misure di miglioramento
- attuare misure per aumentare la redditività sulla base della situazione finanziaria e contabile

### Condizioni di lavoro

I dirigenti e le dirigenti nel ramo panetteria-pasticceria-confetteria lavorano in ufficio, in negozio e nei locali di produzione. Possono avere orari di lavoro irregolari.

Questi professionisti e queste professioniste trovano impiego in imprese artigianali di piccole e medie dimensioni, aziende di produzione su larga scala nell'industria panettiera e dolciaria, negozi specializzati o distributori di merce all'ingrosso. Possono inoltre lavorare nella gastronomia, nell'albergheria e nella ristorazione oppure diventare indipendenti avviando una propria attività.

## Attitudini e interessi

### Attitudini

- Attitudine a dirigere e a gestire un team
  - Abilità numeriche
  - Senso commerciale
  - Facilità di contatto
  - Senso dell'igiene e della pulizia
- 

### Interessi

- Occuparsi di prodotti alimentari
- Consigliare
- Dirigere e assumersi delle responsabilità
- Essere in contatto con altre persone

## Formazione

Questa formazione è generalmente modulare e si acquisisce parallelamente all'esercizio della professione. Le condizioni di ammissione figurano nel regolamento d'esame della SEFRI.

### Corsi di formazione

---

#### Tutte le offerte

<https://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128721>

## Formazione continua

### Corso

- Corsi offerti dal **Centro di competenza Richemont di Lucerna** ↗  
<https://richemont.swiss/bildung/>

### Scuola universitaria

- Bachelor in **scienze alimentari**  
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/scienze-alimentari>  
o in **gestione aziendale**  
<https://www.orientamento.ch/it/indirizzi-di-studio/gestione-aziendale>

## Professioni simili

### Professione

## Tecnico/a alimentarista EPS

<https://www.orientamento.ch/it/professioni/tecnico-a-alimentarista-eps>

---

## Ulteriori informazioni

### Numero Swissdoc

0.210.35.0

### Link utili

#### **Swiss Baker**

<https://swissbaker.ch/fr/>

Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (in francese e tedesco)

**Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Cantone Ticino e delle Valli Mesolcina e Calanca (SMPPC)**

<https://smppc.ch/>

#### **Hotel & Gastro Union**

<https://www.hotelgastrounion.ch/it/hgu>

Organizzazione professionale del settore alberghiero e della gastronomia

#### **Basi legali**

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/70237?lang=de>