Kurse 2018

Aus- und Weiterbildung für die Gesamtbranchen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Schweizer Fleischwirtschaft

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM – Bäckerei Konditorei Confiserie
Seeburgstrasse 51 | CH-6006 Luzern | Telefon +41 41 375 85 85 | www.richemont.online

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Schachenstrasse 43 | CH-3700 Spiez | Telefon +41 33 650 81 81 | www.abzspiez.ch

Allgemeine Informationen

KONTAKTE
Richemont Kompetenzzentrum – Bäckerei Konditorei Confiserie
Seeburgstrasse 51, CH-6006 Luzern, Telefon +41 41 375 85 85, www.richemont.online

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Schachenstrasse 43, CH-3700 Spiez, Telefon +41 33 650 81 81, www.abzspiez.ch

KURSPROGRAMM 2018
Das neue Kursprogramm bietet Ihnen viele Möglichkeiten, sich für den Berufsalltag zu stärken. Bitte beachten Sie dazu die Ausschreibungen auf unseren Websites und melden Sie sich online für Ihre Weiterbildungskurse an. Dort finden Sie auch die laufend aktualisierten Informationen zur Kursdurchführung und zum Status der Kursanmeldungen.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN
Bitte lesen Sie die allgemeinen Bestimmungen durch, bevor Sie sich anmelden. Beachten Sie besonders die darin festgehaltenen Bestimmungen zu den Material- und Kurskosten sowie zu den Abmelderegelungen.

PREISE
Die Preisangaben sind Originalpreise der Schule. Preisangaben ohne Gewähr. Teilweise fallen zusätzlich noch Kosten für Kursmaterial oder Vollpension an.

Preis I Mitglieder SBC und deren Mitarbeitende
Preis II Mitglieder MPV/SFF und deren Mitarbeitende
Preis III Nichtmitglieder

Mitglieder des SBC oder des MPV/SFF erhalten vom Partner-Verband eine Reduktion von 15% auf den Nichtmitgliederpreis.

PRAKTISCHE MITARBEIT
Bei Kursen mit dem Symbol werden Sie teilweise praktisch mitarbeiten.

BERUFSKLEIDUNG
Bei Kursen mit dem Symbol müssen Sie Ihre Berufskleidung mitbringen. Garderoben stehen zur Verfügung. Wenn keine Berufskleider vorhanden sind, müssen solche vor Kursbeginn zwingend gemietet werden (erhältlich am Empfang, CHF 10.– pro Kurs, Depot CHF 50.–, Rückerstattung bei Kleiderrückgabe).

Sepp Zahner, Reto Fries (v.l.n.r.)

Zwei Bildungszentren nutzen ihre Synergien

Liebe Leserin, lieber Leser

Veränderungen gehören zu Ihrem Alltag, wie auch Anpassungen des Angebots, der Betriebsstrukturen, der Verkaufskanäle und vieles mehr. Genau wie Sie überlegen wir uns regelmässig, welche Erneuerungen uns in der Weiterentwicklung im Arbeitstag unterstützen. Deshalb haben wir uns entschieden, dass das Ausbildungszentrum der Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez und die Fachschule Richemont in Luzern noch enger zusammenarbeiten. Bereits in der Vergangenheit pflegten wir einen regelmässigen und unkomplizierten Austausch im Bildungsbereich.

Mit dem Zusammenlegen des Kursprogramms profitieren beide Branchen von einem erweiterten Angebot und von besseren Preiskonditionen. Alle Mitglieder des SBC oder des MPV/SFF erhalten vom Partner-Verband eine Reduktion von 15% auf den Nichtmitgliederpreis.

Weiter werden wir die Synergien nutzen und den Lehrgang für die Höhere Fachprüfung im 2018/2019 erstmals gemeinsam durchführen. Da wir vergleichbare Zulassungsbedingungen und Leistungsziele für diesen Lehrgang aufweisen, ergänzt sich diese Kooperation optimal.

«Eine Investition in Wissen bringt noch immer die besten Zinsen.»
Benjamin Franklin

Nebst unseren Aus- und Weiterbildungen bieten wir Ihnen auch betriebsspezifische Lösungen im Bereich Verkauf und/oder Produktion an. Möchten Sie eine Beratung oder einen Kurs für Ihre Mitarbeiter bei Ihnen im Betrieb durchführen? Zusammen mit Ihnen prüfen wir, mit welchen Schritten Ihre Ziele erreicht werden können. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu eine unverbindliche Offerte.

Viel Spass beim Sichten der Broschüre.
Wir freuen uns auf die nächste Begegnung mit Ihnen.

Reto Fries, Direktor
Richemont Fachschule Luzern

Sepp Zahner Direktor
ABZ Spiez

Themenübersicht

Höhere Berufsbildung
Seite 6

Jahresthemenkurse
Seite 11

Massgeschneiderte Firmenkurse
Seite 15

Bäckerei/ Feinbäckerei
Seite 16

Fleischwirtschaft/ Lebensmittelverarbeitung
Seite 18

To go/ Gastronomie
Seite 20

Konditorei/ Confiserie
Seite 22

Detailhandel/ Gestaltung
Seite 25

Technologie/
Kontrolle/Qualität

Seite 37

Unternehmensführung/
Administration

Seite 48

Diplomlehrgänge

Seite 54

Berufsbildner/in

Seite 59

Swiss Artisan Excellence

Seite 66

QR-Code für Ihr Smartphone

Scannen Sie den QR-Code mit Hilfe Ihres Smartphones und schauen Sie sich aktuelle Informationen zu unseren Bildungsangeboten direkt auf dem Handy an!

Falls Sie die Software zum Lesen der QR-Codes noch nicht am Handy installiert haben, können Sie die passende Software für Ihr Handy einfach im Internet downloaden. z.B. Google-Suche: «Software QR-Code»

Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie
www.richemont.online

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
www.abzspiez.c

Berufsprüfung Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang mit eidgenössischem Fachausweis

KURSINHALT
Die sich ändernden Kundenerwartungen, neue Technologien und Strukturveränderungen stellen eine Herausforderung für die Betriebsführung einer Bäckerei, Konditorei oder Confiserie dar, die ein entschlossenes Handeln auf der Grundlage ganzheitlichen Denkens erforderlich machen.

Die praktische und theoretische Fachqualifikation steht im Fokus des Lehrgangs. Qualität, Innovationskraft und Wirtschaftlichkeit gilt es optimal zu verbinden. Auf der Basis von vertieftem Fachwissen und deren praktischen Umsetzung (Prozesse und Technologie) können den immer neuen Herausforderungen des Marktes erfolgreich begegnet werden.

MODULE
- Berufskenntnisse
- Betriebswirtschaft
- Mitarbeiterführung
- Betriebsorganisation und Warenwirtschaft

Verbessern Sie Ihre Wettbewerbsposition durch diese gezielte Ausbildung, welche mit dem eidgenössischen Fachausweis dokumentiert wird. Durch den neu gestalteten Vorbereitungskurs werden diesen Einflussfaktoren Rechnung getragen.

NUTZEN
Die Kandidatinnen und Kandidaten haben nach erfolgreichem Bestehen der Berufsprüfung die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse, um als Chefin/Chef einer Produktionsabteilung vorzustehen. Kandidatinnen und Kandidaten können:
- eine Produktionsabteilung in fachlicher, personeller und organisatorischer Hinsicht führen und den geforderten Bedürfnissen des Marktes anpassen;
- eine Qualitätssicherung aufbauen und umsetzen;
- die Lernenden fachgerecht ausbilden;
- die Position eines Vorgesetzten wahrnehmen.

Der Lehrgang kann ohne Prüfungsabsicht belegt werden. Zu empfehlen sind mindestens 3 Jahre Berufserfahrung. Kandidatinnen und Kandidaten ohne Prüfungsabsicht sind nicht subventionsberechtigt.

ZIELGRUPPE
- Gelernte Fachleute, die ihre Aufstiegschancen verbessern wollen und gewillt sind, Verantwortung zu übernehmen
- Verantwortliche Produktionsfachleute, die ihr Wissen erweitern und aktualisieren wollen
- Kader- und Fachpersonen, mit Ziel der Selbständigkeit oder Leitung einer Produktionsabteilung

KURSDATEN/KURSKOSTEN
Die aktuellen Daten und Kosten der Vorbereitungskurse zur Berufsprüfung entnehmen Sie bitte der Richemont Website im Bereich Bildung.

INFORMATIONSVERANSTALTUNG
Erfahren Sie mehr zum Vorbereitungskurs Berufsprüfung. Die aktuellen Daten der Informationsveranstaltungen finden Sie auf unserer Website. Bei Fragen steht Ihnen die Kursleitung gerne zur Verfügung.

Berufsprüfung Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft

Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang mit eidgenössischem Fachausweis

KURSINHALT
Nach der Berufsprüfung zur Betriebsleiterin bzw. zum Betriebsleiter steht den fortbildungswilligen Fleischfachleuten die Möglichkeit offen, sich auf die höhere Fachprüfung vorzubereiten und das eidgenössische Diplom «Metzgermeisterin/Metzgermeister» zu erlangen. Absolventinnen und Absolventen dieser Höheren Fachprüfung sind in der Lage, höheren Ansprüchen im Berufsfeld und höchsten Ansprüchen als Unternehmerin und Unternehmer gerecht zu werden. Insbesondere sind die Diplomandinnen und Diplomanden fähig, selbständig einen Betrieb der Fleischwirtschaft zu planen, zu konzipieren und nach unternehmerischen Grundsätzen zu führen.

MODULE
- Berufskenntnisse
- Betriebswirtschaft
- Mitarbeiterführung
- Betriebsorganisation und Warenwirtschaft

WAHLMODULE
- Wahlmodul 21: Einkauf/Gewinnung
- Wahlmodul 22: Wurstwaren
- Wahlmodul 23: Pökelwaren
- Wahlmodul 24: Traiteur
- Wahlmodul 25: Gastronomische Dienstleistungen

NUTZEN
Die Berufsprüfung befähigt zu jeder Kaderposition in der Fleischwirtschaft wie Abteilungs- oder Filialleiter von Metzgereibetrieben, Fachlehrer, Experten, Unternehmer. Sie ist aber auch ein gutes, praxisnahes Fundament für die Weiterbildung in Bereichen wie Qualitätssicherung oder Hygiene.

ZIELGRUPPE
- Gelernte junge Fachleute, die ihre Aufstiegschancen verbessern wollen und gewillt sind, Verantwortung zu übernehmen;
- Verantwortliche Produktionsfachleute, die ihr Wissen erweitern und aktualisieren wollen;
- Kader- und Fachpersonen, mit Ziel der Selbständigkeit oder Leitung einer Produktionsabteilung.

KURSDATEN / KURSKOSTEN

KURS	DATUM	ORT	
Modul 21: Einkauf und Gewinnung	08.01. – 12.01.2018	Spiez	
Modul 22: Wurstwaren	06.02. – 09.02.2018 12.02. – 14.02.2018	Spiez	
Modul 23: Pökelwaren	22.01. – 26.01.2018	Spiez	
Modul 24: Traiteur	30.04. – 04.05.2018	Spiez	
Modul 25: Gastronomische Dienstleistungen	25.06. – 29.06.2018 02.07. – 04.07.2018	Spiez	

Die aktuellen Daten und Kosten der Vorbereitungskurse zur Berufsprüfung entnehmen Sie bitte der ABZ-Homepage im Bereich Bildung.

INFORMATIONSVERANSTALTUNG
Erfahren Sie mehr zum Vorbereitungskurs Berufsprüfung. Die aktuellen Daten der Informationsveranstaltungen finden Sie auf unserer Website. Bei Fragen steht Ihnen die Kursleitung gerne zur Verfügung.

Berufsprüfung Detailhandel Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Berufsbegleitender Vorbereitungslehrgang mit eidgenössischem Fachausweis

KURSINHALT
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die nebst dem fachlichen Wissen auch Fähigkeiten und Können für Planungs- und Führungsaufgaben besitzen, sind auf dem Arbeitsmarkt äusserst begehrt.

Die praktische und theoretische Fachqualifikation steht im Fokus des Lehrgangs. Qualität, Innovationskraft und Wirtschaftlichkeit gilt es optimal zu verbinden. Auf der Basis von vertieftem Fachwissen und deren praktischen Umsetzung (Prozesse und Technologie) können den immer neuen Herausforderungen des Marktes erfolgreich begegnet werden.

MODULE
- Marketing und Kommunikation
- Berufskenntnisse
- Betriebswirtschaft
- Mitarbeiterführung
- Betriebsorganisation und Warenwirtschaft

Verbessern Sie Ihre Wettbewerbsposition durch diese gezielte Ausbildung, welche mit dem eidgenössischen Fachausweis dokumentiert wird. Durch den neu gestalteten Vorbereitungskurs werden diesen Einflussfaktoren Rechnung getragen.

NUTZEN
Die Kandidatinnen und Kandidaten haben nach erfolgreichem Bestehen der Berufsprüfung die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse, um als Verantwortliche einer Verkaufsabteilung in einem Fachgeschäft vorzustehen.

Kandidatinnen und Kandidaten können:
- eine Verkaufsabteilung in fachlicher, personeller und organisatorischer Hinsicht führen und den geforderten Bedürfnissen des Marktes anpassen;
- eine Qualitätssicherung aufbauen und umsetzen;
- die Lernenden fachgerecht ausbilden;
- die Position eines Vorgesetzten wahrnehmen.

Der Lehrgang kann ohne Prüfungsabsicht belegt werden. Zu empfehlen sind mindestens 3 Jahre Berufserfahrung. Kandidatinnen und Kandidaten ohne Prüfungsabsicht sind nicht subventionsberechtigt.

ZIELGRUPPE
- Gelernte junge Fachleute, die ihre Aufstiegschancen verbessern wollen und gewillt sind, Verantwortung zu übernehmen
- Verantwortliche Verkaufsfachleute, die ihr Wissen erweitern und aktualisieren wollen
- Kader- und Fachpersonen, mit Ziel der Selbständigkeit oder Leitung einer Produktionsabteilung

KURSDATEN / KURSKOSTEN
Die aktuellen Daten und Kosten der Vorbereitungskurse zur Berufsprüfung entnehmen Sie bitte der Richemont Website im Bereich Bildung.

INFORMATIONSVERANSTALTUNG
Erfahren Sie mehr zum Vorbereitungskurs Berufsprüfung. Die aktuellen Daten der Informationsveranstaltungen finden Sie auf unserer Website. Bei Fragen steht Ihnen die Kursleitung gerne zur Verfügung.

Fachmann/Fachfrau Unternehmensführung KMU

Vorbereitungskurs für Höhere Fachprüfung, Teil 1

KURSINHALT
Sie lernen Personalmanagementaufgaben fachkundig zu bewältigen, d.h. Rekrutierung und Anstellung von Fachpersonal sowie Motivierung der Belegschaft. Ebenfalls sind Sie in der Lage, sich und das Unternehmen gegenüber den Anspruchsgruppen souverän zu präsentieren und die Produkte optimal zu vermarkten. Sie sind fähig, eine sinnvolle Organisationsstruktur festzulegen und Abläufe innerhalb des Unternehmens anzuordnen. Die finanz- und betriebsbuchhalterischen Kenntnisse ermöglichen den Überblick über die wirtschaftliche Lage des Unternehmens und die Evaluation von Jahresabschlüssen.

Sie haben einen ganzheitlichen Blick für das Unternehmen, können Tätigkeiten bewerten und einzelnen Geschäftsbereichen zuordnen sowie Aufgaben klar delegieren. Zudem können Sie anhand von Umfeldanalysen Unternehmenspotenziale oder -probleme erkennen und konkrete Massnahmen ableiten, welche das eigene Unternehmen positiv beeinflussen. Sie sehen globale Entwicklungen auf den Märkten im Zusammenhang mit dem eigenen Unternehmen.

Modul 1: Allgemeine Unternehmensführung
Modul 2: Leadership, Kommunikation und Personalmanagement
Modul 3: Organisation
Modul 4: Rechnungswesen
Modul 5: Marketing, Öffentlichkeitsarbeit, Lieferanten und Kundenbeziehungen
Modul 6: Recht in der Unternehmensführung
Modul 7: Vernetzungsmodul (Familien-KMU)

DAUER/STARTDATEN/STANDORTE
Der Lehrgang dauert zwei Semester und findet an einem Tag pro Woche statt.
Ein Start ist im April und Oktober an diversen Standorten in der Schweiz möglich.

WEITERE INFORMATIONEN
Detaillierte Informationen erhalten Sie unter www.siu.ch oder kontaktieren Sie das SIU Bildungsberatungsteam telefonisch unter +41 44 515 72 72.

SIU
Schweizerisches Institut für Unternehmerschulung

Höhere Fachprüfung

Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder Fleischwirtschaft, Teil 2

KURSINHALT
Die höhere Fachprüfung ist das Sprungbrett Ihrer beruflichen Laufbahn. Gut qualifizierte Führungskräfte erarbeiten die Fähigkeiten und Kenntnisse zur selbstständigen Führung eines Betriebs oder für eine entsprechende Kaderfunktion.

- Teilnehmende erweitern ihre Methoden-, Sach- und Sozialkompetenz.
- Teilnehmende erarbeiten einen Businessplan für ihren Betrieb bzw. ihre Abteilung.

ZIELGRUPPE
- Branchenspezialisten, die nach der Fortbildung im Fachbereich zusätzlich auch das «Führen eines Unternehmens» erlernen und anwenden wollen.
- Angehörige, die vor der Frage stehen, das familiäre Geschäft zu übernehmen.
- Kader- und Fachpersonen, die sich selbstständig machen wollen.
- Quereinsteiger/-innen, die sich selbstständig machen wollen (unter Berücksichtigung der notwendigen Vorkenntnisse).

AUSBILDUNGSKONZEPT
Neu werden die Vorbereitungskurse für die Höhere Fachprüfung auf je zwei Schulungsinstitute aufgeteilt. Mit dieser Zusammenarbeit erhalten Sie geballtes Wissen aus unterschiedlichen Kompetenzzentren. Durch diese Kooperation kann die Ausbildung optimal den heutigen Marktanforderungen angepasst werden. Im Weiteren konnte ein Spezialpreis mit dem SIU für die Branchen verhandelt werden.

VORBEREITUNGSKURS, TEIL 1
Die SIU-Lehrgänge beginnen jeweils im April und Oktober an verschiedenen Standorten in der ganzen Schweiz. Der Lehrgang hat eine Gültigkeit von 5 Jahren und wird zur Erlangung der höheren Berufsbildung angerechnet. Mit erfolgreichem Abschluss dieser Weiterbildung erfüllen Sie die Zulassungsbedingung zur Vorbereitung der Höheren Fachprüfung HFP am Richemont Kompetenzzentrum und am Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ.

VORBEREITUNGSKURS, TEIL 2
Der weiterführende, zweite Teil des Vorbereitungskurses wird separat und branchenspezifisch durch Richemont bzw. ABZ veranstaltet.

AUSKUNFT & ANMELDUNG
Sind Sie daran interessiert? Besuchen Sie unsere Infoveranstaltungen und orientieren Sie sich umfassend über die Lehrgänge sowie die Höhere Fachprüfung oder nehmen Sie mit uns Kontakt auf:
www.richemont.online oder www.abzspiez.ch

Jahresthemenkurs Bäckerei-Konditorei 2018

«Genuss & Geschmack» 4.0

Bäckerei: Die Geschmacksnoten in unseren Broten
Die Vielfalt an Aromen und Geschmacksnoten in unseren Broten ist enrom. Können wir diese als Fachfrau und Fachmann erkennen und formulieren? Nebst der Qualität ist die Beschreibung des Brotgeschmacks ein entscheidendes Verkaufsargument. Der Kunde von heute erwartet ein Erlebnis, und nicht nur ein Produkt um den Hunger zu stillen. Er will dazu eine Geschichte hören – sei es über die Zubereitung oder über den Brotgenuss.

Mit einem selbst gezogenen Sauerteig können Sie eine eigene Story erzählen. Ein Sauerteig kann nicht kopiert werden: je nach Zutaten, Zubereitung und Einsatz entstehen unnachahmbare, einzigartige Brote, deren Aromen nur Sie beschreiben können. Überzeugen und verführen Sie Ihre Kunden mit Genussbeschreibungen, die Ihre Produkte emotionaler darstellen.

Im Jahresthemenkurs 2018 vertiefen und erweitern wir unser Wissen über:
- Sensorik;
- Sauerteig selber ziehen und vielfältig einsetzen;
- Sauerteigvergleich – was ist auf dem Markt vorhanden.

Konditorei: Unterschiedliche Geschmäcker – individueller Genuss
Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Der Kunde von heute ist anspruchsvoller und erwartet etwas Besonderes: ein Produkt, das besser auf seine individuellen Bedürfnisse zugeschnitten ist und ihm somit besser schmeckt. Er will positiv überrascht werden und er möchte in eine andere Welt entführt werden.

Die Verbindung von Genuss und Geschmack im Bereich Fast Food, Frühstück und Ausser-Haus-Verpflegung ist deshalb das Schwerpunktthema der Konditoreiabteilung. Wir geben Ihnen inspirierende Tipps und Anleitungen, wie Sie die Produkte individualisierbar machen können. Wir zeigen Ihnen Ideen und Konzepte, wie Sie diese attraktiven Abwechslungen in Ihrem süssen oder salzigen Angebot ergänzen und wie Sie sich damit differenzieren können. Lassen Sie sich von diesem Tag inspirieren. Wir freuen uns auf Sie.

DURCHFÜHRUNGSDATEN

Dienstag	23.01.2018	BE/SO	Mittwoch	14.02.2018	
Donnerstag	25.01.2018		Donnerstag	15.02.2018	BE/SO
Montag	29.01.2018	BL/BS	Donnerstag	22.02.2018	LU
Dienstag	30.01.2018	LU	Montag	12.03.2018	AI/AR
Mittwoch	31.01.2018	SZ/ZG/OW/NW	Dienstag	13.03.2018	TI
Donnerstag	01.02.2018		Mittwoch	14.03.2018	BE/SO
Montag	12.02.2018	SG/TG	Donnerstag	15.03.2018	
Dienstag	13.02.2018	ZH	Donnerstag	05.04.2018	

REFERENTEN
Bäckerei- und Konditorei-Team der Richemont Fachschule

KOSTEN
CHF 195.– inkl. Verpflegung und Kursunterlagen

AUSKUNFT
Richemont Schulsekretariat, info@richemont.cc

ANMELDUNGEN
Wenn Sie den Kurs nicht mit Ihrem Kantonalverband besuchen können, wählen Sie bitte aus den aufgeführten Daten aus und melden Sie sich online an.

Jahresthemenkurs Konditorei-Confiserie 2018

«Genuss & Geschmack» 4.0

KURSINHALT
Wir machen eine kulinarische Reise durch Europa und stellen Ihnen Konditorei-Confiserie-Spezialitäten vor, die Sie vielleicht noch nie probiert haben. Wir stellen bekannte und weniger bekannte, regionale Produkte aus Frankreich, Belgien, England, Spanien, Italien und Deutschland her, die an Schweizer Bedürfnisse angepasst sind: Pralinen, Pâtisserie und andere kleine Köstlichkeiten, welche Ihre Kunden verblüffen und begeistern werden!

Holen Sie sich Inspirationen und verleihen Sie Ihrem Sortiment eine neue Note!

DURCHFÜHRUNGSDATEN	
Mittwoch	21.02.2018
Donnerstag	22.03.2018

REFERENTEN
Confiserie-Team der Richemont Fachschule

KOSTEN
CHF 195.– inkl. Verpflegung und Kursunterlagen

AUSKUNFT
Urs Meichtry, Leiter Richemont Konditorei-Confiserie, meichtry@richemont.cc

ANMELDUNG
Richemont Schulsekretariat, info@richemont.cc, Telefon +41 41 375 85 85

Jahresthemenkurs Detailhandel 2018

«Verzaubern Sie Ihre Kunden mit Genussbotschaften»

KURSINHALT
Wollen wir nicht alle einzigartig sein, um uns besser zu positionieren und zu verkaufen? Wollen wir nicht alle mit unseren feinen und exklusiven Produkten, hergestellt aus erstklassigen Rohstoffen und mit viel Leidenschaft, überzeugen? Wollen wir nicht alle auch unsere Kunden und Gäste immer wieder überraschen und ihnen mehr bieten als sie erwarten?

Wir leben in einer schnelllebigen Zeit. Brauchen wir nicht alle zwischendurch eine kleine Auszeit?
Und genau hier liegen unsere Chancen, einen Unterschied zu machen! Denn wir arbeiten in der idealen Branche, um unserem Publikum diese kleine Auszeit im Alltag zu bieten – wer sonst kann in so kurzer Zeit alle Sinne berühren?

An diesem interaktiven, genussvollen Tag voller Überraschungen und umgeben von Profis, werden Sie erfahren und experimentieren, wie Sie ein Produkt einfach und wirkungsvoll in den Mittelpunkt stellen können. Sie werden lernen, wie Sie in Zukunft mit Ihrem inneren und äusseren Publikum anders über Ihre Produkte kommunizieren werden!

Tauchen Sie mit uns ein in die Welt der Sensorik und Verführung – Ihre Kunden werden begeistert sein.

DURCHFÜHRUNGSDATEN	
Montag	30.04.2018
Dienstag	26.06.2018
Donnerstag	23.08.2018
Donnerstag	20.09.2018
Mittwoch	17.10.2018

REFERENTEN
Muriel Rey, Trainerin und Coach Verkauf und Detailhandel, Richemont
Bruno Heini, Unternehmer und Buchautor
Andreas Dossenbach, Fachtechnische Beratungen, Richemont

KOSTEN
CHF 195.– inkl. Verpflegung und Kursunterlagen

AUSKUNFT
Muriel Rey, Trainerin und Coach Verkauf und Detailhandel, Richemont

ANMELDUNG
Richemont Schulsekretariat, info@richemont.cc, Telefon +41 41 375 85 85

«Erfolgreiche Optimierung»

«Wir haben einen Prozesscheck in der Produktion Nachtbäckerei durchführen lassen. Die Experten-Zweitmeinung von Andreas Dossenbach hat uns geholfen, unsere Abläufe und Produkte massiv zu optimieren.»

Edgar Ehrbar
RössliBeck Doerr AG, 8583 Sulgen

«Team zusammengeschweisst»

«Die Workshops haben einiges in Bewegung gebracht: wir haben unsere Strukturen grundlegend überdenkt und Jobrotation ins Rollen gebracht. Dadurch wurde das abteilungsübergreifende Verständnis und Denken sowie das Miteinander und Füreinander bei allen extrem verbessert.»

Madeleine und Markus Kunz
Kunz AG art of sweets, 5070 Frick

«Sofortige Massnahmen»

«Die Fachtechnische Beratung hat uns viele Anregungen für die Praxis gebracht. Wir konnten Massnahmen sofort in der täglichen Herstellung von Backwaren umsetzen.»

Philipp Dietmann
Bäckerei Dietmann, 5742 Kölliken

«Neue Ideen»

«Wir erlebten einen sehr kreativen Verpackungskurs. Wir erhielten viele Inputs und konkrete Anleitungen (z.B. Binden von grossen Schlaufen, Verpackungsvorschläge, Lieferanten etc.).»

Lisbeth Jenzer-Monteverdi
Metzgerei Jenzer Fleisch + Feinkost AG, 4144 Arlesheim

Massgeschneiderte Kurse in Ihrem Betrieb

Individuell auf Sie zugeschnitten

KURSINHALT
Im Zentrum unserer Bemühungen stehen Ihre Bedürfnisse. Möchten Sie einen Kurs für Ihre Mitarbeitenden in Ihrer Firma durchführen? Wir analysieren mit Ihnen die Bedürfnisse, legen Inhalte, Teilnehmergruppe, Ziele und Umfang der geplanten Weiterbildung fest. Unsere Kurse sind praxisbezogen, damit die Teilnehmer/innen das Erlernte direkt am Arbeitsplatz anwenden können. Gemeinsam finden wir das passende Angebot.

«Firmenkurse» schaffen eine erhöhte Verbindlichkeit, da alle im Team vom selben sprechen. Bei der Auswahl der Referenten arbeiten wir 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 bei uns im Schulungszzentrum
- Ausbildungsstufen (Levels): vom einzelnen Modul zum kompletten Lehrgang

Wir setzen bei der Umsetzung auf konsequent praxisorientierte Konzepte, um eine ideale Wissensvermittlung sowie eine maximale Nachhaltigkeit zu garantieren. Dabei setzen wir auf das Motto «so viel Theorie, wie notwendig – so viel praktische Mitarbeit, wie möglich».

ORT
Sie legen fest, ob die Weiterbildung in unseren modern eingerichteten Unterrichtsräumen oder in Ihrem Betrieb in der gewohnten Arbeitsumgebung der Mitarbeitenden stattfinden soll.

AUSKUNFT
Wir beraten Sie umfassend und bieten massgeschneiderte Kurse für Ihr Team an. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und meistern Sie zusammen mit uns die aktuellen und neuen Herausforderungen erfolgreich!

MÖGLICHE KURSTHEMEN

Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie
Sie können unser gesamtes Kursangebot oder Kombinationen davon individuell festlegen.
Lebensmittelverarbeitung Fleischwirtschaft
Sie entscheiden über Thema, Ort, Dauer und Fachreferent.
Technologie, Kontrolle & Qualität
Kursmodule in Ihrem Betrieb – individuell auf Sie zugeschnitten.
Individuelle Verkaufs- & Gestaltungskurse Detailhandel
Genau und richtig auf Ihre Situation abgestimmt.
Führung & Administration
Detailhandel, Administration und Marketing – Ihr Erfolg ist unser Ziel.

Interessiert?
Kontaktieren Sie uns – wir werden uns umgehend bei Ihnen melden!

RICHEMONT FACHSCHULE
info@richemont.cc
Telefon +41 41 375 85 85

ABZ SPIEZ
info@abzspiez.ch
Telefon +41 33 650 81 81

Bäckerei/Feinbäckerei

Auf unserer Website finden Sie alle von uns geplanten Kurse. Mit verschiedenen Filtern können Sie die Wahl einschränken und das für Sie passende Angebot finden.

Scannen Sie den QR-Code mit Hilfe Ihres Smartphones und schauen Sie sich die aktuellen Informationen direkt auf dem Handy an!

Bäckerei/Feinbäckerei

Detaillierte Informationen zu allen Kursen entnehmen Sie bitte unserer Website www.richemont.online

KURS/DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Erfolgsprodukte mit Urdinkel					
Mittwoch, 21.02.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Tourierte Hefeteige					
Dienstag bis Mittwoch, 03. – 04.04.2018	13.30 – 17.00 08.00 – 16.00	Luzern	495.–	650.–	
Mehlkennzahlen praxisnah angewendet					
Montag bis Dienstag, 23. – 24.04.2018	09.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	660.–	895.–	
Spanische Bäckereispezialitäten					
Mittwoch, 25.04.2018	09.30 – 17.00	Luzern	330.–	450.–	
Natürliche Profi-Triebführung					
Mittwoch bis Donnerstag, 23. – 24.05.2018	09.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	660.–	895.–	
Wertvolle Tipps & Tricks in der Kühltechnologie					
Montag bis Dienstag, 04. – 05.06.2018	09.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	660.–	895.–	
NEU: Amerikanische Bäckereispezialitäten					
Mittwoch, 20.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Mit Frischback flexibel bis zum Ladenschluss					
Dienstag, 26.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Trendige Stollenspezialitäten					
Dienstag, 25.09.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Gestalten & Kreieren mit Teig					
Donnerstag bis Freitag, 04. – 05.10.2018	09.30 – 16.30 08.00 – 16.00	Luzern	660.–	895.–	
Zöliakie & Intoleranzen					
Dienstag, 23.10.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Roggenbrot					
Dienstag bis Mittwoch, 06. – 07.11.2018	13.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	495.–	650.–	
Backen mit Weizensauerteig					
Mittwoch bis Donnerstag, 14. – 15.11.2018	09.30 – 17.00 08.00 – 16.00	Luzern	660.–	895.–	
Ur-Getreide					
Dienstag, 20.11.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

Fleischwirtschaft

Auf unserer Website finden Sie alle von uns geplanten Kurse. Mit verschiedenen Filtern können Sie die Wahl einschränken und das für Sie passende Angebot finden.

Scannen Sie den QR-Code mithilfe Ihres Smartphones und schauen Sie sich die aktuellen Informationen direkt am Handy an!

Fleischwirtschaft

Detailinfos und Preise der Kurse entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.abzspiez.ch

KURS/DATUM	ZEIT	ORT	PREIS II	PREIS III	
Herstellung von Rohwurstwaren					
Mittwoch, 07.02.2018	07.30–16.30	Spiez	290.–	340.–	
Herstellung von Kochwurstwaren und vegetarischen Alternativen					
Donnerstag, 08.02.2018	07.30–16.30	Spiez	290.–	340.–	
Nose to Tail – mit Genuss für mehr kulinarische Vielfalt					
Mittwoch, 21.03.2018	10.00–17.00	Spiez	550.–	600.–	
SMOOTH-Food® – die feine Art Essen zuzubereiten					
Mittwoch, 28.03.2018	09.15–15.00	Ziegelbrücke	280.–	280.–	
Dienstag, 18.09.2018	09.15–15.00	Gümligen	280.–	280.–	
FoodPairing – Aromen reizvoll und neu kombinieren					
Donnerstag, 12.04.2018	09.15–16.00	Gümligen	290.–	290.–	
Dienstag, 20.11.2018	09.15–16.00	Gümligen			
Salami- und Rohpökelwarenkurs					
Donnerstag, 19.04.2018	09.00–18.30	Spiez	290.–	340.–	
Pasteten – leicht gemacht!					
Mittwoch, 01.05.2018	09.30–16.30	Spiez	290.–	340.–	
Wild/Geflügel					
Mittwoch, 27.06.2018	08.00–19.00	Spiez	330.–	380.–	
Die Halo Heat Methode – der sichere Weg mit Niedertemperatur-Garen und Räuchern					
Donnerstag, 28.06.2018	09.00–17.00	Spiez	290.–	340.–	
Zusatzstoffe und Allergene, was Sie darüber wissen sollten					
Mittwoch, 14.11.2018	14.00–17.00	Gümligen	120.–	120.–	

TIERSCHUTZ UND TIERETHIK – SCHLACHTHOFPERSONAL

Alle Berufsleute, die gewerbsmässig eine Tätigkeit im Bereich Aufstallen, Entbluten und Betäuben ausüben, haben eine oder mehrere Ausbildungen zu absolvieren. Die Ausbildung ist abhängig von der vorhandenen Vorbildung und der aktuellen Tätigkeit. Die Lernkontrolle, die Sie am Ende des Kurses absolvieren, führt zum geforderten Weiterbildungsnachweis.

KURS	FIXPREIS	
Grundkurs		
Kursdaten und Orte siehe www.abzspiez.ch	240.–	
Weiterbildung		
Kursdaten und Orte siehe www.abzspiez.ch	150.–	
Praktischer Weiterbildungskurs		
Kursdaten und Orte siehe www.abzspiez.ch	150.–	

To go/Gastronomie

Auf unserer Website finden Sie alle von uns geplanten Kurse. Mit verschiedenen Filtern können Sie die Wahl einschränken und das für Sie passende Angebot finden.

Scannen Sie den QR-Code mit Hilfe Ihres Smartphones und schauen Sie sich die aktuellen Informationen direkt auf dem Handy an!

To go/Gastronomie

Detaillierte Informationen zu allen Kursen entnehmen Sie bitte unserer Website www.richemont.online oder www.abzspiez.ch

RICHEMONT-KURSANGEBOTE

KURS/DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Pfiffige Snackideen aus der Backstube					
Mittwoch, 28.02.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
NEU: Vegan, süss & salzig (mit Bernd Siefert)					
Donnerstag, 17.05.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
NEU: Pasteten & Terrinen					
Dienstag bis Mittwoch, 29. – 30.05.2018	09.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	660.–	895.–	
Gastronomiedesserts					
Dienstag, 05.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Wähen & Kuchen – pikant & süss					
Mittwoch, 27.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

ABZ-KURSANGEBOTE

KURS/DATUM	ZEIT	ORT	PREIS II	PREIS III	
Fleischplattenlegen – Originell und erfolgreich					
Mittwoch, 07.03.2018	09.30 – 17.30	Ostschweiz	325.–	375.–	
Mittwoch, 05.09.2018	09.30 – 17.30	Spiez	325.–	375.–	
Gemüse- und Früchteschnitzen					
Mittwoch, 14.03.2018	13.15 – 17.00	Bazenheid	180.–	230.–	
Mittwoch, 15.08.2018	13.15 – 17.00	Spiez	180.–	230.–	
Fleischplattenlegen für Fortgeschrittene					
Freitag, 19.04.2018	09.30 – 17.30	Spiez	440.–	490.–	
Mittwoch, 31.10.2018	09.30 – 17.30	Spiez	440.–	490.–	

Konditorei/Confiserie

Auf unserer Website finden Sie alle von uns geplanten Kurse. Mit verschiedenen Filtern können Sie die Wahl einschränken und das für Sie passende Angebot finden.

Scannen Sie den QR-Code mit Hilfe Ihres Smartphones und schauen Sie sich die aktuellen Informationen direkt auf dem Handy an!

Konditorei/Confiserie

Detaillierte Informationen zu allen Kursen entnehmen Sie bitte unserer Website www.richemont.online

KURS/DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Hausgemachte Konfitüren & Brotaufstriche					
Dienstag, 06.02.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Unverwechselbare Schokoladenschaustücke					
Dienstag bis Mittwoch, 13. – 14.02.2018	09.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	660.–	895.–	
Glace in Spitzenqualität herstellen					
Mittwoch, 28.02.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Glacekreationen/Torten etc.					
Donnerstag, 01.03.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Hochzeitstorten & mehr (mit Bernd Siefert)					
Mittwoch bis Donnerstag, 11. – 12.04.2018	09.30 – 16.30 | 08.00 – 16.30	Luzern	790.–	1070.–	
NEU: «Pektin – der richtige Einsatz»					
Dienstag, 01.05.2018	13.00 – 16.30	Luzern	165.–	225.–	
Torten & Pâtisserie-Kompositionen					
Mittwoch, 20.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
NEU: Best of Bernd Siefert					
Mittwoch, 22.08.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Verführen mit attraktiven Decors					
Montag, 27.08.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Cake Design – Kreative Formtorten (mit Thomas Merker)					
Kursdatum siehe www.richemont.online	13.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	495.–	650.–	
NEU: Pâtisserie & Minitorten (mit Frank Michel, M.O.F.)					
Dienstag, 16.10.2018 (französisch)	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Mittwoch, 17.10.2018 (deutsch)	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Spitzenpralines (Fortgeschrittene)					
Dienstag bis Mittwoch, 30. – 31.10.2018	09.30 – 16.30 08.00 – 16.30	Luzern	660.–	895.–	
NEU: Bonbons chocolat et confiseries (mit Jean-Michel Perruchon, M.O.F.)					
Montag, 12.11.2018 (französisch)	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Dienstag, 13.11.2018 (deutsch)	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
NEU: Vier-Jahreszeiten-Fantasieartikel					
Donnerstag, 15.11.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

Ihr Erfolg ist unser Ziel

Dienstleistungen aus einer Hand

Weitere ausführliche
Informationen finden Sie unter

www.richemont.online

Verkauf, Administration & Marketing

- **Administrationsoptimierung**
- **Kundenumfragen**
- **Testeinkäufe**
- **Verkaufsoptimierung**
- **Verkaufsstellenchecks**
- **Verkaufsschulungen**
- **Massgeschneiderte Firmenkurse**

Interessiert?
Kontaktieren Sie uns – wir werden uns umgehend bei Ihnen melden!

Elisabeth Ghio
Leiterin Verkauf & Detailhandel
Mobile: +41 79 223 49 62
E-Mail: ghio@richemont.cc

All diese Leistungen erhalten Sie mit Richemont aus einer Hand.
Wir beraten Sie umfassend und bieten massgeschneiderte Schulungen für Ihr Team an.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und meistern Sie zusammen mit uns die aktuellen und neuen Herausforderungen erfolgreich!

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM – Bäckerei Konditorei Confiserie
Seeburgstrasse 51 | CH-6006 Luzern | Telefon +41 41 375 85 85 | Fax +41 41 375 85 91 | www.richemont.online

Gut beschriftet – gezielt verkauft

Tafelbeschriftung, Grundkurs, Level 1

KURSINHALT
Schön geschriebene Tafeln unterstreichen das Qualitätsverständnis des gesamten Betriebes.
Auf verblüffend einfache Art wird es Ihnen nach kürzester Zeit gelingen, attraktive Tafeln für Neuheiten, Spezialitäten oder Saisonartikel zu gestalten. Lernen Sie dieses einfache, aber wirkungsvolle Handwerk.

- Schreibtechnik für Plakat- und Tafelschreiben kennenlernen
- Verkaufsfördernd texten
- Praxisbezogene Übungen
- Trends in der Tafelbeschriftung kennenlernen

ZIELGRUPPE
Fachverkäufer/innen, Quer- und Wiedereinsteiger/innen, Interessierte

REFERENTIN
Karin Schweiger, Designerin und üK-Referentin

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Montag, 26.02.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

Lettering

Tafelbeschriftung, Fortgeschrittene, Level 2

KURSINHALT
Sie sind an Schriften und Schriftgestaltung interessiert? Sie möchten Ihr eigenes Schild, eine eigene Geschenkkarte oder einen ganz persönlichen Text auf einer Tafel oder auf Papier gestalten? Sie beschriften regelmässig Kreidetafeln für Ihre Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Ihr Cafe oder Restaurant? Dann ist dieser Workshop genau das Richtige für Sie!

In unserem Lettering-Workshop erhalten Sie Einblick in die Welt der Buchstaben und Schriften und die Gelegenheit, unter Anleitung verschiedene Techniken auszuprobieren und diverse Hilfsmittel anzuwenden, um schliesslich Ihren eigenen Stil zu finden. Eine ungezwungene Atmosphäre erlaubt Fehler, Fragen, Experimente, Erkenntnisse und Freude am Wagnis und an Erfolgserlebnissen.

- Kurzlehre Typographie/Buchstabenaufbau
- Einstieg in die Vergrösserung des Schriftenrepertoires
- Unterschied zwischen Schreiben und Schrift malen
- Aufgreifen von saisonalen Schwerpunkten: Sommer/Café bzw. Herbst/Adventszeit/Weihnachten
- Gemeinsame Gestaltung einer Beispielstafel im Plenum (Schritt für Schritt)
- Anwendung und Umsetzung: Sie gestalten Ihre eigene Tafel

ZIELGRUPPE
Fachverkäufer/innen, Quer- und Wiedereinsteiger/innen, Interessierte

REFERENTIN
Barbara Vaterlaus, Geschäftsführerin und Leiterin Beschriftungen bei Different Design GmbH

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Montag, 14.05.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	
Montag, 10.09.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

Optimismus für mehr Ausstrahlung und Erfolg

Mehr Freude & Glück im Alltag

KURSINHALT
Begeisterung ist ansteckend und macht glücklich! Jeder Mensch fühlt sich wohl, wenn er von positiven und aufgestellten Menschen umgeben ist! Wollen wir nicht alle, ob in der Produktion oder im Verkauf, unseren Kunden unvergessliche Momente bieten? Streben wir nicht alle nach Glück? Wollen wir nicht auch mit Zuversicht in die Zukunft blicken, damit unsere Kreativität zum Sprudeln kommt und wir uns entfalten können?

Nach einer stärkenden Begrüssung starten Sie in einen spannenden Nachmittag mit folgenden Themen:
- Was bedeutet Optimismus für unsere Branche?
- Wie wecken wir den Optimisten in uns?
- Wie können wir unser inneres Feuer aufrecht halten?
- Wie Optimismus uns attraktiver macht und unsere Persönlichkeit stärkt.
- Wie wir herausfordernde Situationen bewältigen und den Pessimisten in uns verabschieden.
- Was Optimismus und Charisma verbindet, und was charismatische Persönlichkeiten auszeichnet.

Sie werden mit einem «vollen Glas» nachhause gehen und Ihre fröhliche und positive Austrahlung nicht nur Ihren Kunden, Arbeitskolleginnen -kollegen schenken, sondern auch Ihrem ganzen Umfeld.

ZIELGRUPPE
Alle Betriebsmitarbeiter/innen, die mehr Freude und Glück im Alltag austrahlen möchten.

REFERENTIN
Elisabeth Ghio, Leiterin Verkauf und Dethailhandel, Richemont

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Donnerstag, 01.03.2018	13.00 – 17.00	Luzern	185.–	255.–
Montag, 17.09.2018	13.00 – 17.00	Luzern	185.–	255.–

Mit Pfiff & Herz Kunden verführen

Gute Verkäufer machen Menschen glücklich

KURSINHALT
Es gibt nichts Schöneres, als Menschen glücklich zu machen! Wir im Verkauf dürfen stolz darauf sein, unsere Kunden nicht nur mit ausgezeichneten Produkten verwöhnen zu dürfen, sondern sie auch mit unserer Ausstrahlung, Fachkompetenz und positiven Einstellung zu verführen.

An diesem interaktiven Tag werden Sie lernen oder wiederentdecken:
- was eine starke Verkaufspersönlichkeit ausmacht, und wie Sie sich diese Eigenschaften aneignen können;
- wie Sie zu echten Handwerkbotschaftern werden;
- welche Erfoglsformel zur langfristigen Attraktivität beiträgt;
- wie Sie Kundenreklamationen kompetent und mit Leichtigkeit begegnen können.

Sie verlassen den Tag gestärkt und motiviert, das Erlernte können Sie sofort in Ihrem Alltag einsetzen, um Ihren Kunden noch mehr Ausstrahlung, Selbstvertrauen und Kompetenz zu schenken.

ZIELGRUPPE
Verkaufsmitarbeiter/innen, Lernende

REFERENTIN
Muriel Rey, Trainerin und Coach Verkauf und Detailhandel, Richemont

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Montag, 23.04.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Achtsamkeit im Verkauf & Service

Stärkung unserer gastfreundschaftlichen Persönlichkeit

KURSINHALT
Multitasking ist nebst vielen anderen wichtigen Eigenschaften ein «Muss» für gutes Verkaufs- oder Servicepersonal. Es heisst sogar, dass es eine besondere Gabe der Frauen ist! Was ist Ihre Meinung zu dieser Aussage? Was schätzen die Kunden nebst unserer Freundlichkeit, Fachkompetenz und gepflegtem Erscheinungsbild? Was bedeutet Achtsamkeit in unserer Branche, und was wollen wir damit erzielen?

Zusammen werden wir unsere gastfreundschafliche Persönlichkeit mit neuen Eigenschaften stärken:
- Achtsamkeit, die Verkäufer- und Servicekompetenz der Zukunft;
- Vorteile eines achtsamen Umgangs für sich selber, unser Arbeitsumfeld, unsere Kunden, unsere Produkte;
- In der Gegenwart Verkaufschancen erkennen und nutzen;
- Persönlichkeitstypen und Bedürfnisse unserer Kunden bewusster begegnen.

Nach diesem Kurs sind Sie in der Lage, die Herausforderungen Ihres Verkaufs- und Servicealltags noch effizienter und wirkungsvoller wahrzunehmen und erfolgreicher zu handeln.

ZIELGRUPPE
Führungskräfte, Verkaufs- und Servicemitarbeiter/innen

REFERENTIN
Muriel Rey, Trainerin und Coach Verkauf und Detailhandel, Richemont

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Dienstag, 08.05.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–
Donnerstag, 27.09.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Kreatives Verpacken

Grundkurs, Level 1

KURSINHALT
Wie sehen zeitgemässe und auffällige Verpackungen heute aus? Welches sind die richtigen und wichtigen Werkzeuge und was finde ich wo auf dem Verpackungsmarkt? Eine schöne, trendige und lässige Verpackung veredelt das Produkt. Dies animiert die Kunden zum Kaufen und fördert somit Ihren Umsatz. Sie lernen die verschiedensten aktuellen Verpackungsmaterialien kennen: Papier, Bänder und Dekors.

Am Ende des Tages beherrschen Sie die Grundtechniken des professionellen Verpackens und sprechen damit die Sinne des Kunden an.

ZIELGRUPPE
Quer- und Wiedereinsteiger/innen, Interessierte

REFERENTIN
Karin Schweiger, Designerin und üK-Referentin

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Dienstag, 28.08.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

Kreatives Verpacken

Fortgeschrittene, Level 2

KURSINHALT
In einem Workshop kreieren wir mit Ihrem Vorwissen und Können neue Verpackungsideen.

- Edle Papiere und Schleifentechniken
- Mit schlichten Schachteln und Gläsern zur tollen Wirkung
- Vom kleinen Mitbringsel zur grossen Verpackung
- Neue Trends (insbesondere für Weihnachten und Frühling)
- Verpackungen und deren Hersteller im In- und Ausland

Wir zeigen Ihnen, welche Neuheiten auf dem Markt sind. Sie können eine Verpackungslinie in verschiedenen Preislagen herstellen. Mit neuen, kreativen Ideen werden Sie Ihre Kunden begeistern.

ZIELGRUPPE
Fachverkäufer/innen mit Verpackungserfahrung

REFERENTIN
Karin Schweiger, Designerin und üK-Referentin

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Donnerstag, 13.09.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

Schaufenster-Ausstelltisch

Effektvolle Warenpräsentation, Level 1

KURSINHALT
Wie kann ich eine Ausstellfläche attraktiv, zügig und preiswert erstellen? Sie erlernen die Grundprinzipien der zeitgemässen Warenpräsentation. Das Erstellen eines Jahresthemenplans ermöglicht Ihnen ein professionelles Umsetzen Ihrer Aktivitäten.

Im Vordergrund dieses Kurses steht das praktische Üben des Gelernten. Auf verschiedenen Ausstellflächen können Sie das neu erworbene Wissen mit abwechslungsreichen Übungen anwenden und ausprobieren.

Ausserdem erhalten Sie wertvolle Tipps und Tricks zu Materialien, Herstellungsverfahren und Lieferanten.

ZIELGRUPPE
Fachverkäufer/innen, Quer- und Wiedereinsteiger/innen, Interessierte

REFERENTIN
Karin Schweiger, Designerin und üK-Referentin

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Montag, 28.05.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

Erlebnisbühne Geschäftslokal

Effektvolle Warenpräsentation, Level 2

KURSINHALT
Gewinn wird vor allem im Verkaufsraum gemacht. Die einheitlich visuelle Gestaltung des Ladens, des Schaufensters und der Verpackungen ist also ein zentrales Marketinginstrument. Ein ganzheitlicher Auftritt vermittelt fachliche Kompetenz und Qualität, grenzt den Betrieb klar von Mitbewerbern ab und legitimiert den nötigen Mehrpreis.

Im Kurs werden verschiedene saisonale und aktuelle Themen praktisch und ganzheitlich erarbeitet: von der Planung über die Ladengestaltung, neue Verpackungsideen, Warenpräsentation bis hin zum Schaufenster und POS-Verkaufspunkt.

ZIELGRUPPE
Fachverkäufer/innen, Unternehmer/innen

REFERENTIN
Marion Eichenberger, Betriebsinhaberin Eichenberger Backmanufaktur AG

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III	
Dienstag, 04.09.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–	

«Gelebte Partnerschaft»

«Immer mit dem Ziel, die Qualität der Produkte zu verbessern oder aufzuzeigen, wie ohne Backhilfsmittel gearbeitet werden kann, führen wir seit 10 Jahren sehr lehrreiche Richemont-Seminare durch. Dadurch hat sich eine gelebte und erfüllte Partnerschaft entwickelt. »

Jörg Warnke
BÄKO Berg + Mark eG, D 42553 Velbert

«Nachhaltig & positiv»

«Wir erlebten einen für uns perfekt zugeschnittenen Workshop. Das im Team gemeinsam Erarbeitete wirkt sich im Alltag motivierend aus und beeinflusst den Umgang mit unseren Gästen nachhaltig und positiv.»

Adrian und Stephanie Zumbach
Zumbach Bäckerei Confiserie AG, 6314 Unterägeri

«Erfolgreiche Umsetzung»

«Die praxisnahe Schulung war für das Verkaufsteam motivierend und der Zusammenhalt im Team sowie die Identifikation mit dem Unternehmen haben sich deutlich verbessert.»

Stefan Bachmann
dä sunne beck strassmann, 8570 Weinfelden

«Erfolgreiche Zusammenarbeit»

«Die Richemont-Workshops zum Thema Teambuilding haben genau unsere Bedürfnisse abgedeckt. Die Teilnehmerinnen fühlten sich ernst genommen, konnten sich einbringen und waren begeistert. Sie hatten nicht das Gefühl, dass sie am Arbeiten und Lernen sind...»

Sylvie Taillens
Boulangerie Taillens, 3963 Crans-Montana

Verkaufsförderung & Umsatzsteigerung

Workshop

KURSINHALT
Haben Sie sich auch schon gefragt, wie Sie Ihre Kunden mehr binden und neue dazugewinnen oder Ihren Umsatz nachhaltig steigern können? Machen Sie Ihre Kunden zu Ihren Fans, diese sind Ihre besten Werbeträger.

Verkaufsförderung beginnt schon mit der Präsentation der Produkte, saisonal passenden Produktpaketen, aktiven Degustationen, sinnvollen Ergänzungsverkäufen, konstruktiven Verkaufsgesprächen, und und und… In diesem praxisorientierten Workshop erhalten Sie Erfolgsrezepte aus langjähriger Erfahrung. Sie erstellen Ihren eigenen Jahresplan.

- Budget Kundenfranken/Kundenfrequenz
- Verkaufsfördernde Präsentation der Produkte
- Verkaufsaktionen und saisonale Produktpakete
- Aktives Degustieren
- Konstruktive Ergänzungsverkäufe
- Kundenbindung
- Ihr persönlicher Jahresplan

ZIELGRUPPE
Unternehmer/innen, Führungskräfte Verkauf aus kleineren und mittleren Betrieben

REFERENTIN
Elisabeth Ghio, Leiterin Verkauf und Detailhandel, Richemont

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Dienstag, 11.09.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Erfolgreiche Akquisition

Werden Sie durch gezielte Akquisition zum Verkaufsprofi

KURSINHALT
Wollen Sie Ihre Produkte auch ausserhalb Ihres Geschäfts aktiver vertreiben? Gewinnen Sie Firmen in Ihrer Umgebung für eine Zusammenarbeit! Empfehlen Sie sich für Kundengeschenke, Events und Apéros, Jubiläen, Firmenfeste und vieles mehr. Vielleicht benötigt ein Unternehmen ein typisch schweizerisches Mitbringsel, das an interessierte Messestandbesucher verteilt werden soll... Es gibt für unsere Branche unzählige Möglichkeiten, ausserhalb des Geschäftes Kunden zu gewinnen, zu binden und auch diese zu unseren Fans zu machen.

In diesem praxisorientierten Workshop erhalten Sie Tools und Erfolgsrezepte, wie Sie zum Akquisitionsprofi werden.

- Inhalt einer erfolgreichen Akquisition
- Kundennutzen
- Ermitteln von Zielkunden und Entscheidungsträger
- Aktives Zugehen auf die Kunden
- Mailing-, Produktmusterversand
- Telefonisches Nachfassen
- Termine vereinbaren
- Erfolgreiche lösungsorientierte Verhandlungsgespräche
- Erstellen eines konkreten Akquisitionsplans

ZIELGRUPPE
Unternehmer/innen, Führungskräfte Verkauf aus kleineren und mittleren Betrieben

REFERENTIN
Elisabeth Ghio, Leiterin Verkauf und Detailhandel, Richemont

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Dienstag, 16.10.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Neukundengewinnung

Neukunden im schwierigen Umfeld gewinnen

KURSINHALT
Ein praktischer Workshop – mitunter auf einem ganz besonderen Markt! Sie entwickeln umsetzbare Ideen und machen sich verkaufsstärker. In diesem Kurs müssen Sie mit Schwierigkeiten beim Verkauf geschickt umgehen. Sie erlernen Methoden, die auch im komplizierten Umfeld profitabel umgesetzt werden können, so dass der Neukunde zu Ihrem Stammkunden wird.

ZIELGRUPPE
Verkaufsmitarbeitende, Führungskräfte, Verkaufsleiter/innen, Filialleiter/innen und Team-Chefs

REFERENT
Sepp Zahner, Direktor ABZ Spiez

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS II	PREIS III
Montag, 26.11.2018	08.15 – 16.30	Bern	290.–	340.–

Wieder-, Quer- und Neueinsteiger/-innen

Themenwoche

KURSINHALT
Die Fleischbranche, besonders der Verkauf, ist auf kompetente Wieder-, Quer- und Neueinsteiger/-innen angewiesen! Von A bis Z werden alle Informationen, die Sie im Ladenlokal benötigen, angesprochen und trainiert. Die Schwerpunkte des Kurses bilden das «Einmaleins» der Fleischgrundkenntnisse, der Verkauf, die Herstellung diverser Tagesplatten sowie die Zubereitung von Mahlzeiten.

Das Programm des 2. Kursteils wird aufgrund der Wünsche und Bedürfnisse der Kursteilnehmer nach dem 1. Kursteil festgelegt.

ZIELGRUPPE
Verkaufsmitarbeitende

REFERENTEN
Ausbildner ABZ Spiez und Fachreferenten

KURSDAUER
4 Blöcke à 1 Tag

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS II	PREIS III	
Tag 1: Dienstag, 06.03.2018	gemäss Einladung	Spiez	1160.–	1360.–	
Tag 2: Mittwoch, 07.03.2018					
Tag 3: Dienstag, 19.06.2018					
Tag 4: Mittwoch, 20.06.2018					

Das ideale Produkt

Bäckerei, Konditorei 1 & Konditorei 2

Die optimale Produktqualität ist das Ziel eines jeden handwerklichen Betriebes. Das ist gar nicht so einfach, denn ein perfektes Endergebnis unterliegt zahlreichen, wechselseitigen Einflüssen.

Welche Faktoren entscheiden über die optimale Produktqualität und wie erreiche ich diese nachhaltig und wirtschaftlich? Diese einzigartigen, unverzichtbaren Werke zeigen Ihnen den Weg zum idealen Produkt und helfen, typische Fehler zu erkennen und zu vermeiden.

Bäckerei: 212 Seiten
Konditorei 1: 192 Seiten
Konditorei 2: 240 Seiten

Alles rund um Produktqualität, thematisch abgestimmt, illustriert und mit zahlreichen Fotos.

Jetzt im Richemont-Verlag bestellen.

«Das ideale Produkt – Bäckerei, Konditorei 1 und Konditorei 2» können Sie am Richemont-Empfang kaufen oder telefonisch +41 41 375 85 85, via E-Mail info@richemont.cc und über die Website www.richemont.online bestellen.

Foodfotografie mit einfachen Mitteln

Lebensmittel mit der eigenen Kamera schön fotografieren, Level 1

KURSINHALT
«Professionelle Fotos meiner Gerichte oder Produkte sind oft zu teuer oder zu kurzlebig...!» Wir zeigen Ihnen, wie man mit der eigenen Kamera und wenigen einfachen und günstigen Hilfsmittel Fotos von Lebensmittel deutlich verbessern kann. Ein Theorieteil bringt alle Anwesenden auf den selben Wissensstand. Versteht man erst einmal, was die Kamera im Automatikmodus macht, kann man die Aufnahmen auch aktiv verbessern. Fallbeispiele und mögliche Problemlösungen werden besprochen und nach einer gemütlichen Mittagspause gehen wir in die Praxis über und üben das Gelernte mit der eigenen Kamera.

Die besprochenen Beispiele werden den Bedürfnissen der Teilnehmer angepasst.

Mitzubringendes Material:
- eigene Kamera, wenn möglich Spiegelreflexkamera
- Stativ, falls vorhanden (ist keine Bedingung)

ZIELGRUPPE
Alle, welche Lebensmittel fotografieren wollen um Kunden auf ihre Produkte/Gerichte aufmerksam zu machen.

REFERENT
Lukas Bidinger, Inhaber Foto Plus Schweiz GmbH Foodfotografie-Studio in Luzern

KURSDAUER
1 Tag

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Kursdaten siehe www.richemont-online	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Massgeschneiderte Beratungen

Dienstleistungen aus einer Hand

Weitere ausführliche
Informationen finden Sie unter

www.richemont.online

Interessiert?
Kontaktieren Sie uns – wir werden uns umgehend bei Ihnen melden!

Andreas Dossenbach
Fachtechnische Beratung
Telefon: +41 41 375 85 85
E-Mail: dossenbach@richemont.cc

Produktion, Prozesse & Qualität

- **Fachtechnische Beratungen**
  Wir erarbeiten Lösungen, individuell für Sie und mit Ihnen:
  kompetent – erfolgsorientiert – vertraulich
- **Prozesscheck**
  Wir zeigen Ihnen das Potential für Optimierungen auf
- **Produktentwicklung**
  Wir unterstützen Sie bei der Entwicklung und Umsetzung Ihrer Ideen
- **RQM**
  Geprüfte Qualität hinsichtlich Anwendung und Praxistauglichkeit
- **Massgeschneiderte Firmenkurse**

Unsere Spezialisten stehen Ihnen mit individuellen, massgeschneiderten Beratungen zur Verfügung – sei es zur Problemlösung oder zur Neuausrichtung Ihres Unternehmens. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung!

Richemont Kompetenzzentrum – Bäckerei Konditorei Confiserie
Seeburgstrasse 51 | CH-6006 Luzern | Telefon +41 41 375 85 85 | Fax +41 41 375 85 91 | www.richemont.online

Sichere & gesunde Arbeitsplätze

Grundkurs für Sicherheitsbeauftragte der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche

KURSINHALT
Sie lernen den Inhalt, Sinn und Zweck der ASA Branchenlösung kennen und können diese in der Praxis umsetzen. Sie wissen über die gesetzlichen Grundlagen Bescheid und unterstützen den Arbeitgeber in allen Belangen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. Als Sicherheitsbeauftragter tragen Sie zu gesunden und sicheren Arbeitsplätzen bei und können das Umfeld zu gefahrenlosem Verhalten am Arbeitsplatz motivieren. Sie sind in der Lage, Gefahren und Gesundheitsrisiken frühzeitig zu erkennen und zu sicherem Verhalten in Beruf und Freizeit zu motivieren. Im Anschluss an den Kursbesuch erhalten Sie den offiziellen Kursausweis vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband.

ZIELGRUPPE
Sicherheitsbeauftragte (SiBe), Vorbereitung Berufsprüfung (Zulassung)

REFERENT
Daniel Jakob, Leiter ASA-Fachstelle, QS, Hygiene, Arbeitssicherheit

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Donnerstag, 08.02.2018	09.30 – 16.30	Luzern	250.–	395.–

Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

Anwendung der Leitlinie in Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieben

KURSINHALT
Die für die Lebensmittelsicherheit verantwortliche Person muss im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür sorgen, dass die gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf Gesundheits- und Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang. Herbizide in Getreide, Dioxin in Eiern, EHEC-Erreger in Sprossen zeigen uns auf, wie schnell auch unsere Branche von negativen Schlagzeilen betroffen sein kann. Um der für Lebensmittelsicherheit verantwortlichen Person die Aufgabe zu erleichtern, wurde eine dynamische, serverbasierte Hygieneleitlinie geschaffen.

ZIELGRUPPE
Chef Bäcker-Konditoren-Confiseure, Betriebsverantwortliche im Bereich Hygiene,
Vorbereitung Berufsprüfung (Zulassung)

REFERENT
Daniel Jakob, Leiter ASA-Fachstelle, QS, Hygiene, Arbeitssicherheit

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Montag, 05.03.2018	09.30 – 16.30	Luzern	250.–	395.–

Deklarations-Workshop

Grundkurs, Level 1

KURSINHALT
«Nichts ist so beständig wie der Wandel!»: So ähnlich zeigt sich heute die Situation bei der Lebensmittelgesetzgebung. Änderungen erfolgen jährlich. Jeder Betrieb – ohne Ausnahme – ist für die korrekte Auszeichnung seiner Produkte verantwortlich. Egal ob es sich um die Bäckerei-Konditorei-Confiserie XYZ oder um einen Multikonzern handelt. Vor dem Gesetz sind wir alle gleich. Das fordert uns heraus. In diesem Workshop lernen Sie die Verordnung des EDI betreffend Information über Lebensmittel (LIV) kennen und sich im Verordnungsdschungel zurecht zu finden.

Sie lernen den praktischen Umgang mit der LIV und können Produkte gesetzeskonform deklarieren.

ZIELGRUPPE
Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Berufsprüfung, Verkaufsleitung

REFERENTEN
Andreas Dossenbach, Fachberater
Florian Widmer, Leiter QS Labor

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Donnerstag, 15.03.2018	13.00 – 17.00	Luzern	165.–	225.–

Deklarations-Workshop

Fortgeschrittene, Level 2

KURSINHALT
Das neue Lebensmittelrecht ist seit dem 1. Mai 2017 in Kraft. Die Änderungen müssen nun in die Praxis umgesetzt werden. Nachdem noch einiges im Unklaren war, sieht man jetzt schon etwas klarer.

Im Kurs werden diese Änderungen ein grosses Thema sein. Vertiefungen in die allgemeine Deklaration wie zum Beispiel die Quidierung, Allergenkennzeichnung, Angabe des Herkunftslandes oder die Zusatzstoffkennzeichnung und vieles mehr werden mittels praktischen Beispielen erarbeitet.

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse betreffend der Produktauszeichnung und lernen die aktuelle Gesetzgebung inkl. Verordnungen kennen.

ZIELGRUPPE
Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Berufsprüfung, Verkaufsleitung

REFERENTEN
Andreas Dossenbach, Fachberater
Florian Widmer, Leiter QS Labor

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Mittwoch, 20.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Sensorik-Workshop

Grundkurs, Level 1

KURSINHALT
Sie bekommen einen fundamentalen Einblick in die sensorische Vielfalt des Brotes, und Ihre persönliche Wahrnehmungsfähigkeit wird anhand von verschiedenen Tests evaluiert und geschärft. Sie erhalten eine Einführung in die Brot- und Gebäckbeurteilung mit Hilfe des neuen Degustationsprotokolls der Richemont Fachschule, und Sie lernen den Umgang mit dem Wädenswiler Brot-Aromarad kennen.

Nach diesem Kurs verfügen Sie über das notwendige Rüstzeug, um Brot und Gebäck zu beurteilen und besitzen Grundlagen, welche Sie für das Marketing von Backwaren verwenden können.

ZIELGRUPPE
Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Berufsprüfung, Verkaufsleitung

REFERENTEN
Andreas Dossenbach, Fachberater
Florian Widmer, Leiter QS Labor

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Dienstag, 01.05.2018	13.00 – 17.00	Luzern	165.–	225.–

Sensorik-Workshop

Fortgeschrittene, Level 2 (Grundlagenwissen muss vorhanden sein)

KURSINHALT
Die Aromenvielfalt im Brot ist enorm. Wussten Sie, dass ein Brot bis zu 500 verschiedene Aromen enthalten kann? In diesem Kurs erfahren Sie das Neueste zum Thema Sensorik und die eigenen Sinne werden durch Trainingseinheiten aufgefrischt und geschärft. Der Aufbau von Produktetests, die Brot- und Gebäckbeurteilung mit dem neuen Richemont-Degustationsprotokoll sowie die Einbindung des Wädenswiler Brot-Aromarades gehören zum Kurs wie die Integration von praktischen Übungen mit verschiedenen Gebäckgruppen.

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse betreffend Sensorik im Brot- und Gebäckbereich und lernen dem Brot eine «Sprache» zu geben, welche direkt für das Marketing im Verkauf verwendet werden kann.

ZIELGRUPPE
Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Berufsprüfung, Verkaufsleitung

REFERENTEN
Andreas Dossenbach, Fachberater
Florian Widmer, Leiter QS Labor

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Donnerstag, 03.05.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Sichere & gesunde Arbeitsplätze

Lehrgang Sicherheitsbeauftragte in Fleischwirtschaftsbetrieben

KURSINHALT
Jeder Betrieb hat einen Verantwortlichen für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu bestimmen und auszubilden. Ab einer bestimmten Anzahl von Mitarbeitenden ist es Pflicht, dass ein ausgebildeter SIBE die Verantwortung wahrnimmt. Als SIBE sind Sie in der Lage, für die Einhaltung von Qualitäts, Umwelt, Hygiene und Sicherheitsvorgaben zu sorgen und damit die anerkannte SGABranchenlösung umzusetzen. Mit erfolgreichem Bestehen der Abschlussprüfung verfügen Sie über den Nachweis, Ihre Funktion wahrzunehmen.

Die Module werden im Rahmen des Vorbereitungslehrgangs zur Berufsprüfung «Abteilungsleiter Fleischwirtschaft» besucht.

ZIELGRUPPE
Sicherheitsbeauftragte (SiBe), Vorbereitung Berufsprüfung (Zulassung)

REFERENT
Daniel Jakob, Leiter ASA-Fachstelle, QS, Hygiene, Arbeitssicherheit

DATUM	PREIS II	PREIS III
Kursdaten und Orte siehe www.abzspiez.ch	1430.–	1750.–

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Branchenlösung SGA (Refresher) Fleischwirtschaft

KURSINHALT
Kompakt und griffig erhalten Sie die neue, anerkannte SGA-Branchenlösung vermittelt. Investieren Sie in Prävention und Bildung und nicht ins Bezahlen von wegen Unfall oder Krankheit ausgefallenen Arbeitsstunden! Sie erhalten wertvolle Inputs für die individuelle Umsetzung in Ihrer Unternehmung. Ihre persönliche und finanzielle Investition soll sich mindestens 3fach zurückzahlen. Der Kurs wird als Teil Ihrer obligatorischen Weiterbildung anerkannt.

ZIELGRUPPE
Chef Metzger, Betriebsverantwortliche im Bereich Hygiene,
Vorbereitung Berufsprüfung (Zulassung)

REFERENT
Peter Bigler, Sicherheitsfachmann, Ernst Sutter AG

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS II	PREIS III
Mittwoch, 04.04.2018	14.30 – 19.00	Spiez	210.–	260.–
Mittwoch, 19.09.2018	14.30 – 19.00	Geuensee	210.–	260.–

Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

Anwendung der Leitlinie in Fleischwirtschaftsbetrieben

KURSINHALT
Unsere anerkannte Branchenlösung für eine gute Hygienepraxis fasst in idealer Weise alle Vorgaben zusammen, die ein Fleischfachgeschäft zu berücksichtigen hat. Dank den Checklisten und dem «QKS-Abonnement» für mikrobiologische Untersuche findet dieses Angebot eine hohe Nachfrage.
In diesem halbtägigen Kurs unterstützen wir Sie in der Anwendung die Leitlinie (Ordner und/oder elektronische Variante) effizient zu nutzen. Sämtliche einmal zu erstellenden Grunddaten werden unter anderem erarbeitet und die Vorteile der Version 3.1 werden Ihnen praxisnah aufgezeigt.

ZIELGRUPPE
Chef Metzger, Betriebsverantwortliche im Bereich Hygiene

REFERENT
Damian Speck, QKSAussendienstmitarbeiter

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS II	PREIS III
Dienstag, 24.04.2018	13.30 – 17.00	Gossau	100.–	100.–
Donnerstag, 13.09.2018	08.30 – 12.00	Spiez	100.–	100.–

Deklarations-Workshop

Kennzeichnung von Lebensmittel in Fleischwirtschaftsbetriebe

KURSINHALT
Immer öfter fragen Konsumenten nach der Herkunft und Zusammensetzung der Fleischerzeugnisse. Ihre korrekte Kennzeichnung (Deklaration) wird damit immer wichtiger. Lernen Sie die Vorgaben anhand verschiedener Deklarationen aus Ihrem Betrieb kennen. Sie tauschen Ihre Erfahrungen mit Berufskollegen aus und gehen mit aktualisierten Vorlagen für Ihr Verkaufsgeschäft nach Hause. Die Auswirkungen von LARGO fliessen, soweit definitiv verfügbar, in die Kursgestaltung ein.

ZIELGRUPPE
Produktion Fleischwirtschaft, Berufsprüfung, Verkaufsleitung

REFERENT
Damian Speck, QKSAussendienstmitarbeiter

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS II	PREIS III
Mittwoch, 21.03.2018	13.30 – 17.00	Basel	190.–	240.–
Mittwoch, 25.04.2018	13.30 – 17.00	Gossau	190.–	240.–
Mittwoch, 12.09.2018	13.30 – 17.00	Spiez	190.–	240.–

DLG-Sensorik Seminar Grundlagen & Methodentraining

(obligatorisch für Experten Qualitätswettbewerb)

KURSINHALT
Das europaweit anerkannte DLG-Testzentrum in Frankfurt (D) liefert einen wichtigen Beitrag zur Qualitätsförderung von Lebensmitteln. Fachleute der Schweizer Fleischbranche erhalten die Möglichkeit, eine DLG-Sensorikausbildung in Spiez zu absolvieren.

Herr Schöller, DLG Oberexperte, vermittelt wichtige Grundsätze der Sensorik. In den praktischen Kursteilen werden Schweizer Produkte degustiert, so dass Ihr Nutzen am grössten ist. Der Kurstag eignet sich für alle, welche über gute Grundkenntnisse der Sensorik und über ausgewiesene Fachkenntnisse «Fleisch» verfügen.

Nutzen Sie diese Gelegenheit, um mit noch mehr Wissen Ihre tägliche Arbeit zu erledigen!

ZIELGRUPPE
Angehende Experten und Expertinnen für den Qualitätswettbewerb der Schweizer Fleischbranche, Sensorik-Interessierte

REFERENT
S. Schöller, DLG-Akademie

DATUM
Kursdaten und weitere Informationen siehe www.abzspiez.ch

Europameisterschaft der jungen Fleischfachleute

26. – 28.02.2018

Paris in Frankreich ist Austragungsort der Europameisterschaften 2018. Die Schweiz wird vertreten durch Markus Wüthrich und Severin Schwander, die mit dem ABZ-Team trainiert haben. Unterstützen Sie die beiden Kandidatinnen während des Wettkampfes. Eine Begleitung zu den Wettkämpfen ist möglich (Details beim ABZ Spiez erhältlich)!

INFOS
Weitere Informationen finden Sie unter www.abzspiez.ch

Schweizermeisterschaft «Fleischplatten legen»

15. – 16.09.2017

Machen Sie mit bei der Schweizermeisterschaft im «Fleischplatten legen»! Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) und das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ Spiez) geben Ihnen anlässlich der SwissSkills 2018 in Bern die Möglichkeit, Ihr Können unter Beweis zu stellen. Die Meisterschaft wird in zwei Kategorien (Berufsleute und Lernende) durchgeführt.

REFERENT
Ausbildner ABZ Spiez

INFOS
Weitere Informationen finden Sie unter www.abzspiez.ch

Beste Lernende QV 2018 und Schweizermeisterschaft FFL

12. – 15.09.2017

Anerkennungskurs des SFF für die hervorragende Leistung anlässlich der Lehrabschlussprüfung. Dieser Kurs inkl. Schweizermeisterschaft wird in beiden Sprachen unterrichtet und findet an der SwissSkills 2018 in Bern statt.

REFERENT
Ausbildner ABZ Spiez

INFOS
Weitere Informationen finden Sie unter www.abzspiez.ch

Kurse im Bühler Bakery Innovation Center

Damit Fachkompetenzen ständig gestärkt und ausgebaut werden können, ist die Vernetzung und Zusammenarbeit mit anderen Schulungszentren sehr wichtig. Für Richemont ist die Bildungskooperation mit dem Bakery Innovation Center (BIC) eine optimale Ergänzung – profitieren Sie vom Know-how zweier Kompetenzzentren.

Im Bühler BIC lassen sich Theorie und Praxis mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung verbinden.

Welchen Einfluss haben Vor- und Sauerteige auf Backwaren? Wie kann die Teigausbeute von Mehl verbessert werden? Was sind die Auswirkungen der einzelnen Getreideinhaltsstoffe auf Technologie und Endprodukt? Wie kann eine optimale und konstante Mehlqualität erreicht werden? Welche Differenzierungen sind am Markt mit Spezialmehlen und innovativen Produktkonzepten möglich?

Das Expertenteam im Bakery Innovation Center setzt sich mit diesen Fragestellungen intensiv auseinander und vermittelt Ihnen zu theoretischen Grundlagen die praxisgerechten Antworten. Das fachspezifische Kursangebot richtet sich einerseits an Spezialisten und bietet andererseits im Bereich des strategischen Managements einen kompakten Einblick in die komplexe Welt der Backwarenherstellung.

Des Weiteren bieten die BIC-Experten die Möglichkeit an, ein auf Kundenwunsch individualisiertes Kursangebot durchzuführen.

Vom Korn zum Brot

KURSINHALT
Die Getreidemüllerei und die Backwaren-Industrie verbindet ein wichtiges Produkt: das Mehl. Das noble Fertigprodukt des Müllers ist der unentbehrliche Hauptbestandteil für den Bäcker. Es besteht eine enge, fast schon intime Beziehung zwischen beiden Industriezweigen, dabei ist ein gutes Grundverständnis auf beiden Seiten des Prozesses von enormer Wichtigkeit. Der praxisorientierte Kurs richtet seinen Fokus auf die ganze Wertschöpfungskette von der Weizenannahme bis zu den fertigen Backwaren. Er vermittelt Grundkenntnisse über die Mehlherstellung, Mehlqualitäten und den Einsatz von spezifischen Mehlbehandlungsmitteln.

- Prozessverständnis über den Mahlvorgang und der Mehlherstellung
- Grundlagen zur Beurteilung der Mehlqualität
- Einteilung in Schlüsselindikatoren und Verbesserungsmöglichkeiten der Mehlqualität
- Einfluss verschiedener Mehlbehandlungsmittel auf Technologie und Endprodukt

ZIELGRUPPE
Produktion Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Berufsprüfungsabsolventen,
Müllerfachleute (Obermüller, Beratung)

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Montag, 16.04.2018 (deutsch)	08.30 – 17.00	Uzwil	480.–	600.–
Mittwoch, 02.05.2018 (englisch)	08.30 – 17.00	Uzwil	480.–	600.–

Industrielle Backwarenherstellung

KURSINHALT
- Einführung in die Grundlagen der Getreideverfahrenstechnik
- Praktische Hintergründe vom Rohstoff bis zur Analytik
- Strukturierte Prozessbetrachtung von industriellen Produktionen
- Einblick in automatisierte Produktionsabläufe
- Food Safety und Hygienic Design
- Zeitgemässe Betriebsstrukturen

In Kooperation mit: Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold

ZIELGRUPPE
Führungskräfte aus der Lebensmittelindustrie

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Dienstag bis Mittwoch, 23.–24.01.2018 (englisch)	08.00–17.00	Uzwil	960.–	1200.–
Dienstag bis Mittwoch, 23.–24.10.2018 (deutsch)	08.00–17.00	Uzwil	960.–	1200.–

Führungsarten mit innovativer Vor- und Sauerteigtechnologie

KURSINHALT
- Grundlagen zu Vor- und Sauerteigen
- Einsatz von Quell- und Brühstücken
- Auswirkungen von Aromateigen auf den Prozess und das Endprodukt
- Neue Technologien zur vollautomatisierten «Vorteigproduktion»
- Individuelle Lösungen für die Industrie

In Kooperation mit: Böcker «Ihr Sauerteig-Spezialist»

ZIELGRUPPE
Fachexperten der Bäckereitechnologie

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Montag bis Mittwoch, 26.–28.02.2018 (englisch)	08.00–17.00	Uzwil	1360.–	1700.–
Montag bis Mittwoch, 27.–29.08.2018 (deutsch)	08.00–17.00	Uzwil	1360.–	1700.–

ANMELDUNG & AUSKUNFT
Bakery Innovation Center, CH-9240 Uzwil, Tel.: +41 71 955 30 58
www.buhlergroup.com/bic, trainingcenter@buhlergroup.com

BÜHLER

Richemont-Verlag

Die Richemont Fachbücher gehören seit Jahrzenten zu den weltweit höchst angesehenen und meist verbreiteten Standardwerken. Sie können die Bücher bei uns am Empfang kaufen oder telefonisch +41 41 375 85 85, via E-Mail info@richemont.cc oder über die Webseite www.richemont.online bestellen.

Das ideale Produkt – Bäckerei
Die optimale Gebäckqualität ist das Ziel jedes handwerklichen Betriebes. Dieses einzigartige, unverzichtbare Werk zeigt Ihnen den Weg zum idealen Produkt und hilft, typische Fehler zu erkennen und zu vermeiden.
212 Seiten, d/f/i

Das ideale Produkt – Konditorei 1
Rohstoffanforderungen, Prozesseinflüsse in der Verarbeitung, spezifische Anforderungen der verschiedenen Produktgruppen und vieles mehr. Das Buch deckt typische Halbfabrikats- und Gebäckfehler auf und zeigt Ihnen intuitiv, wie Sie diese vermeiden.
192 Seiten, d/f/i

Das ideale Produkt – Konditorei 2
Dieses Buch zeigt Ihnen, welche Faktoren für eine ideale Produktqualität entscheidend sind, wie Sie diese erreichen, aber auch wie Sie nachhaltig und wirtschaftlich produzieren.
240 Seiten, d/f/i

Feinbäckerei
Auf 316 Seiten Feinbäckerei von A bis Z. Mit praktisch erprobten, leicht nachvollziehbaren Rezepten und über 600 Produkt- und Werkaufnahmen gelingt Ihnen eine mühelose, wirtschaftlich rationelle Umsetzung – Erfolg garantiert!
316 Seiten, df/di/es

Brot
Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Ausführliche Rezepturen, griffige Beschreibungen, attraktive Bilder sowie der innovative Aufbau ermöglichen einen einfachen, effizienten Praxistransfer.
252 Seiten, df/ei/jf

Snacks
Inspirationen auf über 300 Seiten – perfekt zum erfolgreichen Umsetzen in die Praxis oder als Basis für eigene Kreationen. Der einzigartige Aufbau mit hunderten von Werkaufnahmen sorgt für eine intuitive Umsetzung.
336 Seiten, df/di/es

Kuchen Cakes Schnitten
Dieses Buch regt eigene Innovationen an und lässt der Kreativität viel Spielraum. Tolle Bilder, systematische Werkaufnahmen und aussagekräftige Grafiken erleichtern den Praxistransfer.
252 Seiten, df/ei

Torten – Sahnetorten
Ein Feuerwerk von Ideen! Nebst attraktiven, grossformatigen Bildern und ausführlichen Rezepturen finden Sie zahlreiche schematische Darstellungen und Werkaufnahmen mit griffigen Beschreibungen.
252 Seiten, dfi/ejs

Swiss Art in Chocolate
Wirkungsvolle kreative Schaustücke mit gezieltem Produktebezug zur Verkaufs- und Imageförderung. Klare, präzise Beschreibungen mit Werkaufnahmen, Zeichnungen und Bildern.
250 Seiten, dfi/ejs

Kreative Bäckerei-Konditorei
Dieses Buch wagt den Versuch, die fachliche Kreativität zu fördern. Der Aufbau des Buches hat sich am Ziel orientiert, praxisnahe und umsetzbare Methoden und Techniken darzustellen.
228 Seiten, d/f/e

Schweizer Konditorei
Nebst vielfältigen Rezepturen von Torten, Pâtisserie, Desserts, Konfekt und Blätterteigprodukten finden sich umfangreiche Zusatzinformationen vom Rohstoff bis hin zu den verschiedenen Arbeitstechniken.
271 Seiten, d/f/i/e

Schweizer Confiserie
Das klassische Standardwerk mit Pralines und Schokoladespezialitäten, Traiteurartikeln, Eisspezialitäten und dem schematischen Aufbau von Tortendekors.
291 Seiten, d/f/i/e

Fingerfood
Die Bezeichnung einer süssen oder herzhaften kleinen Speise, die mit maximal zwei Bissen gegessen werden kann, wird zum Inhalt des Trendbuches aus der Richemont-Konditorei. Zahlreiche Bilder, detaillierte Rezepturen und zweckmässige Erklärungen verschaffen Ihnen einen kompetenten Einblick in die vielfältige Welt des Fingerfoods.
88 Seiten, d/f

Fachbücher mit E-Book

Grundlagen
Das Werk «Grundlagen» präsentiert auf über 600 Seiten das ganze Fachwissen Bäckerei, Konditorei und Confiserie auf eine übersichtliche und leicht verständliche Weise: Zahlreiche Grafiken und Illustrationen sowie mehr als 2'500 Fotografien unterstützen den Lernprozess und helfen dabei, das vermittelte Wissen zu festigen.
660 Seiten, d/f/i/e
Das Lehrmittel steht auch als modernes, intuitiv zu bedienendes E-Book zur Verfügung.

Basiswissen Verkauf
Das Lehrmittel «Basiswissen Verkauf» vermittelt die grundlegenden Faktoren des Verkaufs. Darüber hinaus enthält das Werk praxisrelevante Hinweise und Tipps, die Sie in Ihrem beruflichen Alltag weiterbringen. Die übersichtliche Struktur und 208 Bilder helfen Ihnen, auch komplexe Sachverhalte auf Anhieb verstehen und festigen zu können.
108 Seiten, d/f
Das Lehrmittel steht auch als modernes, intuitiv zu bedienendes E-Book zur Verfügung.

Richemont Fachblatt & E-Paper

Das Richemont Fachblatt informiert Sie seit mehr als 70 Jahren monatlich über wichtige Ereignisse und vermittelt Fach- und Berufsinformationen. Sie erhalten vielseitige Rezeptideen zur direkten Umsetzung oder als Basis für eigene Kreationen. In der Agenda finden Sie aktuelle Kurse und Veranstaltungen.

Ihr Mehrwert: Das Fachblatt E-Paper
Als Abonnent/in steht Ihnen zusätzlich zur gedruckten Ausgabe die digitale Ausgabe des Fachblatts als attraktives, intuitiv zu bedienendes E-Paper online zur Verfügung. Entdecken Sie ein faszinierendes Lesevergnügen – auf Ihrem Tablet oder Computer.

- Monatliche Fach- und Berufsinformationen
- Vielseitige Rezeptideen zur direkten Umsetzung
- Aktuelle Fokus- und Trendthemen
- Einfach und komfortabel als E-Paper
- Mit digitaler Rezeptsammlung
- Zugriff auf über 600 Rezepte

Jahresabo (11 Ausgaben & E-Paper)

Verbandsmitglieder SBC	CHF 83.00
Nichtmitglieder	CHF 115.00
Ausland	CHF 115.00

Interessiert?
Ihre Bestellung nehmen wir gerne telefonisch unter +41 41 375 85 85, via E-Mail info@richemont.cc oder über die Webseite www.richemont.online entgegen.

Meistern Sie Ihren Führungsalltag mit Leichtigkeit

Workshop

KURSINHALT
Fragen Sie sich manchmal auch, wie Sie Ihre Mitarbeitenden dazu bringen, Ihre Erwartungen zu erfüllen oder wie Sie Konflikte souverän meistern? Wie Sie Ihren Führungsstil konstruktiv verbessern können? In diesem praxisorientierten Workshop erhalten Sie Antworten auf Ihre Fragen, bekommen Tools und Sie erarbeiten Ihre eigenen Führungsgrundsätze für einen erfolgreichen Führungsalltag.

- Was machen erfolgreiche Führungskräfte aus?
- Zeitgemässes situatives und lösungsorientiertes Führen.
- Erfolgsfaktoren im Team.
- Wie bringe ich meine Mitarbeitenden dazu, meine Erwartungen zu erfüllen?
- Chancen Kritik/Konflikte, Ziele setzen und erreichen.
- Meine persönlichen Führungsgrundsätze.

ZIELGRUPPE
Führungsleute, Berufsbildner/innen

REFERENTIN
Elisabeth Ghio, Leiterin Verkauf und Detailhandel, Richemont

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Montag, 11.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Mit Generation Y erfolgreich in die Zukunft!

Vertrauensvolle Beziehungen zwischen Generationen im Betrieb

KURSINHALT
Wer in Ihrem Betrieb hat sich noch nie beklagt, dass die Kommunikation mit der «Jugend von Heute» schwierig ist? Welcher Jugendliche hat sich nicht mal geäussert, von seinem Vorgesetzten nicht verstanden zu werden? Wer wünscht sich nicht eine gute, offene, respektvolle, effiziente und wirkungsvolle Kommunikation in einem angenehmen Arbeitsambiente? Wenn man heute Chef ist, ist die Autorität nicht mehr selbstverständlich und statusabhängig. Man gewinnt sie mit seiner Haltung und Kompetenzen.

Basierend auf wissenschaftlichen Forschungen, Interviews mit Berufsbildner und Lernenden sowie Aspekten des lösungs- und ressourcenorientierten Coachings sind folgende Themen auf dem Programm:
- Was unterscheidet die Generationen und welche Bedürfnisse haben sie?
- Wie gewinnt man Autorität bei der Generation Y?
- Wie schaffe ich eine vertrauensvolle und motivierende Kommunikation mit unterschiedlichen Generationen?
- Welche Aspekte sind bei einer Rekrutierung zu beachten?

Ob Sie Ihren «Rucksack» oder Ihre «Cloud» füllen, Sie werden den Kurs mit grosser Neugier, Zuversicht und experimentierfreudig verlassen, um Ihre Jungmannschaft erfolgreich in die Zukunft zu steuern.

ZIELGRUPPE
Führungskräfte, Abteilungsleiter/innen, Berufsbildner/innen

REFERENTIN
Muriel Rey, Trainerin und Coach Verkauf und Detailhandel, Richemont

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Montag, 25.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	330.–	450.–

Mitarbeiterführung, Modul 1

Level 1

KURSINHALT
Die Arbeitswelt befindet sich im Umbruch. Weitreichende demographische Veränderungen beeinflussen unsere zukünftige Arbeits- und Lebensprozesse. Innerhalb der Gesellschaft vollzieht sich ein Wertewandel und eine Entwicklung hin zur Wissensgesellschaft. Zeit, Wissen und Handlungskompetenzen werden zu einem entscheidenden Wettbewerbsfaktor.

In diesem Lehrgang lernen Sie die Grundlagen der Mitarbeiterführung und Kommunikation kennen:
- Führungslehre: Erkennung und Anwendung der verschiedenen Führungsstile
- Kommunikation: Situationsgerechte Kommunikation und Verhandlung im Team oder in der Gruppe

Nach Absolvierung dieses Lehrgangs sind Sie in der Lage, kleinere Gruppen, Teams oder Abteilungen erfolgreich zu führen.

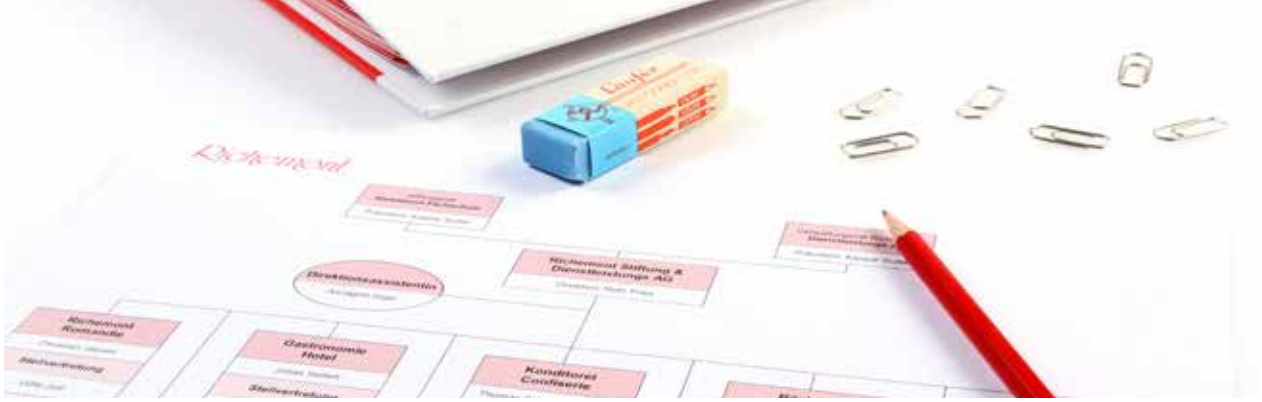
ZIELGRUPPE
- Personen, die Verantwortung übernehmen und sich zur Führungsperson weiterentwickeln wollen
- Führungskräfte, die ihr Verhalten kritisch überprüfen und entsprechende Verbesserungspotentiale ausschöpfen wollen
- Als Vorbereitung für die Berufsprüfung
- Unternehmer/innen, die ihre Personalplanung und Führung gezielt optimieren wollen

REFERENT
Max Steiner, dipl. Erwachsenenbildner HF, Hergiswil

KURSDAUER
5 Blöcke à 1 Tag

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Tag 1: 19.02.2018	08.30 – 16.30	Luzern	1500.–	2025.–
Tag 2: 05.03.2018				
Tag 3: 04.04.2018				
Tag 4: 16.04.2018				
Tag 5: 08.05.2018				
Kompetenznachweis: 25.06.2018				



Mitarbeiterführung, Modul 2

Level 2

KURSINHALT
Sie erarbeiten sich Handlungskompetenzen in sämtlichen «Leadership-Bereichen»:
- Sie vertiefen und festigen die im Modul 1 erlernten Grundlagen;
- Vertiefungsthemen Mitarbeiterführung und Kommunikation;
- Selbstkenntnis: Kritische Reflexion der Erfahrungen als Führungsperson oder Geführte/r;
- Selbstmanagement: Selbständige Organisation des Arbeitsbereiches für eine effektive und effiziente Arbeitsweise;
- Führungslehre: Reflektion der Situation – situationsgerechte Reaktion und Wirkung auf das Team/die Gruppe;
- Kommunikation und Konfliktmanagement: Situationsgerechte Kommunikation und Konfliktbewältigung im Team/in der Gruppe.

Die gesamte Ausbildung wird nach den Vorgaben und Richtlinien der Schweizerischen Vereinigung der Führungsausbildungen SVF-ASFC durchgeführt.

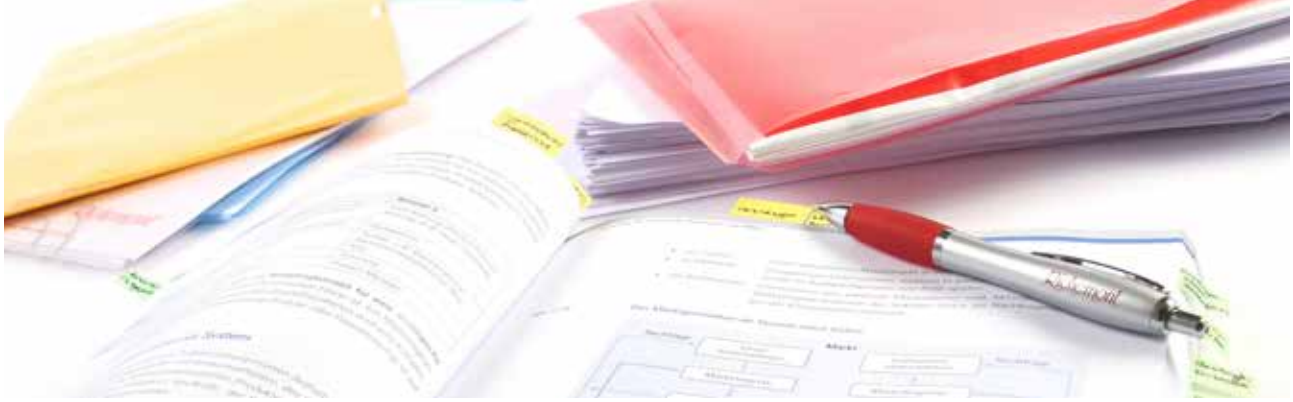
ZIELGRUPPE
- Personen, die Verantwortung übernehmen und sich zur Führungsperson weiterentwickeln wollen
- Führungskräfte, die ihr Verhalten kritisch überprüfen und entsprechende Verbesserungspotentiale ausschöpfen wollen
- Unternehmer/innen, die ihre Personalplanung und Führung gezielt optimieren wollen

REFERENT
Max Steiner, dipl. Erwachsenenbildner HF, Hergiswil

KURSDAUER
8 Blöcke à 1 Tag

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, GPOP

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Tag 1+2: 03. – 04.10.2018	08.30 – 16.30	Luzern	2400.–	2515.–
Tag 3: 15.10.2018				
Tag 4: 29.10.2018				
Tag 5: 12.11.2018				
Tag 6: 19.11.2018				
Tag 7: 21.01.2019				
Tag 8: 28.01.2019				



Mitarbeiterführung, Modul 3

Level 3, Vorbereitungskurs für den Führungslehrgang SVF-ASFC

KURSINHALT
Nach Abschluss dieses Lehrgangs sind Sie vollumfänglich vorbereitet, um im September 2019 bei der Schweizerischen Vereinigung der Führungsausbildung SVF-ASFC die «Leadership-Zertifikatsprüfung» zu absolvieren!

- Erstellen eines Kombiberichtes (2 – 3 Seiten)
- Mündliche Kombiprüfung vorbereiten (Prüfungsgesprächsdauer: 45 Minuten)
- Führung eines kontradiktorischen Gesprächs in Vierergruppen
- Selbstkenntnisbericht erstellen (6 Seiten)
- Schriftliche Kommunikation trainieren
- Präsentation vorbereiten (10 Minuten)

Die gesamte Ausbildung wird nach den Vorgaben und Richtlinien der Schweizerischen Vereinigung der Führungsausbildungen SVF-ASFC durchgeführt.

ZULASSUNGSBEDINGUNGEN
- Sie haben Mitarbeiterführung Level 1 und Level 2 absolviert.
- Sie können durch das Bestehen eines Einstufungstests die Qualifikationen von Mitarbeiterführung Level 1 und 2 nachweisen.

REFERENT
Max Steiner, dipl. Erwachsenenbildner HF, Hergiswil

KURSDAUER
5 Blöcke à 1 Tag

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Tag 1: 20.02.2018	08.30 – 16.30	Luzern	1500.–	2025.–
Tag 2: 05.04.2018				
Tag 3: 23.05.2018				
Tag 4: 18.06.2018				
Tag 5: 28.08.2018				

Marketing & Kommunikation

Level 2

KURSINHALT
Im immer härter umkämpften Backwarenmarkt muss sich die gewerbliche Bäckerei-Konditorei-Confiserie in allen Bereichen profilieren. Es genügt nicht mehr, einfach gute Qualitätsprodukte herzustellen, denn dies ist erst der Anfang zum geschäftlichen Erfolg.

Die auch in Zukunft immer wirtschaftlich härteren Zeiten zwingen alle Marktteilnehmer, die bestehen wollen, Chancen wahrzunehmen und umzusetzen. Kundenorientiertes Verhalten in allen Bereichen muss nicht in die Wiege gelegt worden sein, es kann weitgehend gelernt, trainiert und schlussendlich angewendet werden.

- Kommunikationsgrundlagen für den unternehmerischen Erfolg
- Die Marke als Motor für den nachhaltigen Unternehmenserfolg
- Die Sichtweise des Kunden als eigene Denkhaltung
- Stellenwert und Zuständigkeit der Kommunikation im Unternehmen
- Erstellung und Präsentation eines «einfachen» Marketing-Konzepts (Prüfungsarbeit)

ZIELGRUPPE
Betriebsinhaber/innen, Mittleres Kader, Produktmanager/innen, Produktionsleiter/innen, Filialleiter/innen

REFERENTEN
Bruno Aregger, Master of Advenced Studies in Communication Management
Bruno Heini, Unternehmer und Buchautor, Luzern

KURSDAUER
5 Blöcke à 1 Tag

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Tag 1: 21.08.2018	08.30 – 16.30	Luzern	1500.–	2025.–
Tag 2: 17.09.2018				
Tag 3: 15.10.2018				
Tag 4: 12.11.2018				
Tag 5: 26.11.2018				

Richemont Gastronomie & Hotel

Jeden Tag etwas nicht Alltägliches

Weitere ausführliche
Informationen finden Sie unter

www.richemont-gastro.ch

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 07.00 – 17.00 Uhr
Samstag und Sonntag 07.30 – 17.00 Uhr

Lassen Sie sich von uns verwöhnen

Der etwas andere, modern konzipierte Gastronomiebetrieb, wo Genuss gross geschrieben wird und Frische und Natürlichkeit von Rohstoffen und Produkten einen hohen Stellenwert haben.

Ob Kulinarisches aus der Küche, Süsses aus der Vitrine, Kaffeegenuss auf höchstem Niveau oder das legendäre Bäcker-Frühstück – lassen Sie sich verwöhnen.

Unser Raumangebot und unsere Kombinationsmöglichkeiten bieten für Anlässe aller Art die passende Lösung.

- **Kulinarische Teamanlässe für Private und Unternehmen**
- **Ideale Infrastruktur für erfolgreiche Seminare**
- **Raumangebot für Veranstaltungen mit bis zu 180 Personen**
- **14 komfortable Zwei- und Dreibett-Zimmer**

Richemont Gastronomie
Seeburgstrasse 51 | CH-6006 Luzern | Telefon +41 41 375 85 64 | www.richemont-gastro.ch

Bäckerei

Level 1/Grundlagen

KURSINHALT
Brot ist mehr als ein Grundnahrungsmittel – in seiner aussergewöhnlichen Vielfältigkeit ist es ein Genuss. Sie lernen Rohstoffe und deren Zusammenspiel kennen. Sie werden von unseren Spezialisten unter fachkundiger Anleitung in die grundlegenden Arbeitstechniken eingeführt und sind nach dem Abschluss in der Lage, Rezepte selbständig und in ansprechender Qualität umzusetzen. Im Vordergrund steht praxisorientiertes Basiswissen mit entsprechenden Herstellungsprozessen.

Wir werden mit verschiedenen Getreiden und deren Mehl, aber auch mit Kernen und Samen köstliche und gesunde Brote herstellen. Sie werden die verschiedenen Triebführungsarten kennenlernen, um lang haltbare und noch schmackhaftere Brote zu erhalten. Dieses Wissen erarbeiten wir unter anderem in praxisorientierten Sequenzen.

Der/die Teilnehmer/in kann am Schluss des Lehrganges:
- Die wichtigsten Parameter erkennen, um einige Rezepte erarbeiten zu können;
- Quell-, Brüh- und Kochstück richtig einsetzen und deren Vorteile bei der Brotherstellung nutzen;
- Die Unterschiede von fermentiertem Teig, Pooliche, und Sauerteig sowohl im Geschmack, wie auch in der Haltbarkeit des Brotes erkennen;
- Einflüsse, die verschiedene Getreide und Mehle in Bezug auf Backeigenschaften, Geschmack und Frischhaltung haben;
- Tourierte Hefeteige für hervorragende Buttergipfeli herstellen;
- Traditionelle und moderne Feingebäcke mit den dazu passenden Füllungen saisongerecht umsetzen;
- Ein einfaches Partybrot und ein Schaustück aus Hefeteig für einen speziellen Anlass rationell herstellen.

Der Lehrgang kann mit einer freiwilligen Diplomprüfung abgeschlossen werden.

ZIELGRUPPE
Gelernte Bäcker-Konditoren, gelernte Köche, Wiedereinsteiger/innen, Quereinsteiger/innen

REFERENTEN
Bäckerei-Team der Richemont Fachschule

KURSDAUER
4 Blöcke à 2 Tage

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Block 1: 12.–13.03.2018	09.00 – 16.30	Luzern	2540.–	3430.–
Block 2: 09.–10.04.2018				
Block 3: 07.–08.05.2018				
Block 4: 04.–05.06.2018				

Gesundheit & Genuss

Level 1/Grundlagen

KURSINHALT
Über Ernährung wird viel gesprochen und geschrieben. Konsumentinnen und Konsumenten leben gesundheitsbewusst, kennen sich in Ernährungsfragen aus und haben ein hohes Bedürfnis nach Produktinformation.

Frisches knuspriges Brot ist ein Genuss und gehört zu unserer Esskultur. In der heutigen Zeit hat Brot allerdings einen schweren Stand: aus Angst vor Unverträglichkeiten verzichten immer mehr Menschen auf dieses Grundnahrungsmittel. Angeheizt wird der Trend durch Bestseller wie «Weizenwampe» und «Wie der Weizen uns vergiftet» oder Medienberichte über FODMAPs und Low Carb.

Wissen wir, um was es geht? Können wir unseren Kunden kompetent Auskunft geben, sie beraten und unser Sortiment entsprechend anpassen?

In diesem Lehrgang eignen Sie sich fundiertes Wissen im Bereich Ernährung an. Damit können Sie noch besser auf spezielle Anliegen und Bedürfnisse Ihrer Kundschaft reagieren und als Hersteller und Anbieter von Nahrungsmitteln einen direkten Einfluss auf die Gesundheit Ihrer Kunden ausüben.

Themen Block 1
- Aktuelle Ernährungstrends
- Tritordeum – eine vielversprechende Getreidekreuzung
- Beta-Gerste – eine alternative Betaglucan-Quelle
- Gesundheitswert von Brot
- FODMAPs (Theorie und Praxis)
- Sauerteig und Langzeitführungen – Einfluss auf Gesundheit und Genuss
- Vitamin D Hefe – Das «Sonnenvitamin»
- Rechtliche Rahmenbedingungen

Themen Block 2
- Superfood – dessen Einsatz in Brot, Gebäck und Snacks
- Brainfood – der clevere Genuss
- Säure-Basenhaushalt
- Rezepturentwicklung allgemein und praktische Umsetzung
- Low Carb – Produkte mit reduziertem KH-Gehalt
- Gekeimte Körner – Power für Gesundheit und Genuss
- Gesundheit und Genuss – Argumentarium für den Verkauf

ZIELGRUPPE
Gelernte Bäcker-Konditoren, gelernte Köche, Wiedereinsteiger/innen, Quereinsteiger/innen

REFERENTEN
Ausgebildete Ernährungsberaterinnen und Richemont Fachreferenten

KURSDAUER
2 Blöcke à 2 Tage

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Block 1: 07.–08.03.2018	09.00 – 16.30	Luzern	1400.–	1890.–
Block 2: 15.–16.05.2018				

Konditorei

Level 1/Grundlagen

KURSINHALT
Sie lernen Torten, Pâtisserie, Konfekt und weitere feine Produkte in Qualität und Sortenvielfalt herzustellen, um damit den hohen Konsumentenerwartungen gerecht zu werden. Dies erfordert nebst praktischen Fertigkeiten ein hohes Mass an fachlicher Kompetenz.

Es wird auch in Zukunft ein grosses Bedürfnis bleiben, sich und andere Menschen mit Köstlichkeiten zu verwöhnen. Die Kundschaft will den genauen Inhalt der Produkte wissen – umso mehr steht die Herstellung von feinen Produkten mit natürlichen Rohstoffen im Vordergrund. Damit lässt sich langfristig ein gutes Geschäft machen und sichert dem Unternehmen die wirtschaftliche Existenz.

Der/die Teilnehmer/in kann am Schluss des Lehrganges:
- Rezepte auf die eigenen Bedürfnisse anpassen;
- Teige (Butter-, Blätter-, geriebene- und Honigteige) herstellen und weiterverarbeiten;
- Massen und Füllungen (Butter-, Schnee-, Biscuit-, abgeröstete Massen, Mandel- und Haselnussfüllungen) herstellen und weiterverarbeiten;
- Cremen (Creme bavaroise, Vanille-, Butter-, Frucht-, Schaum-, Joghurt- und Quarkcremen) herstellen und weiterverarbeiten;
- Arbeitstechniken (ausrollen, ausstechen, dressieren, schneiden, füllen, glasieren, backen etc.) korrekt anwenden;
- Produkte in hoher Qualität (Kuchen und Wähen, Stückli, Blätterteiggebäcke, Stücksachen, Snackartikel, Honiggebäcke, Konfekt, Pâtisserie, Torten, Dessert) einwandfrei herstellen.

Der Lehrgang kann mit einer freiwilligen Diplomprüfung abgeschlossen werden.

ZIELGRUPPE
Gelernte Bäcker-Konditoren, gelernte Köche, Wiedereinsteiger/innen, Quereinsteiger/innen

REFERENTEN
Konditorei-Team der Richemont Fachschule

KURSDAUER
4 Blöcke à 2 Tage

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Block 1: 07.–08.02.2018	09.00 – 16.30	Luzern	2540.–	3430.–
Block 2: 05.–06.03.2018				
Block 3: 03.–04.04.2018				
Block 4: 02.–03.05.2018				

Confiserie

Level 1/Grundlagen

KURSINHALT
Die Auswahl der Rohzutaten und die Herstellung von Pralines verlangen die Erfahrung und die Geschicklichkeit eines Profis. Hochwertige Confiserie-Produkte sind im Trend und die Konsumenten sind bereit, für Genuss auf höchstem Niveau etwas mehr auszugeben. Der heutige Kunde erwartet aber auch Transparenz und will nebst dem genauen Inhalt auch die Herkunft der einzelnen Rohstoffe wissen.

Im Vordergrund dieses Diplomlehrganges steht deshalb die Herstellung von feinsten Produkten mit natürlichen Rohstoffen. Wir vermitteln moderne kunsthandwerkliche Techniken und neueste Produktdesign-Trends und veredeln die Grundstoffe auf traditionelle und innovative Weise zu Köstlichkeiten.

Mit Confiserie-Spezialitäten verführen Sie auch in Zukunft Ihre immer anspruchsvoller werdende Kunden.

Der/die Teilnehmer/in kann am Schluss des Lehrganges:
- Rezepte auf die eigenen Bedürfnisse anpassen;
- Selbstständiges Temperieren von Couverturen und deren Weiterverarbeitung;
- Grundmassen (Pralinemasse, Gianduja, Marzipan, Ganache-/Butterganache) herstellen und weiterverarbeiten;
- Zuckerarbeiten (Likörkugel-/Stängeli, Kandierter Marzipan, Honignougat, Nougat Montélimar, Fondant sowie diverse Caramels) herstellen und weiterverarbeiten;
- Überziehen, Dekorieren von Schokoladenprodukten und richtige Lagerung;
- Beurteilen und beheben von Fehlerquellen.

Der Lehrgang kann mit einer freiwilligen Diplomprüfung abgeschlossen werden.

ZIELGRUPPE
Gelernte Bäcker-Konditoren, gelernte Köche, Wiedereinsteiger/innen, Quereinsteiger/innen, üK-Referenten, Berufsbildner/innen

REFERENTEN
Konditorei-Team der Richemont Fachschule

KURSDAUER
4 Blöcke à 2 Tage

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Block 1: 14.–15.02.2018 (14.02.2018 extern)	09.00 – 16.30	Luzern	2540.–	3430.–
Block 2: 13.–14.03.2018				
Block 3: 09.–10.04.2018				
Block 4: 07.–08.05.2018				

Detailhandel

Level 1, Fachkenntnisse Bäckerei-Konditorei-Confiserie

KURSINHALT
Die Beratung im Fachgeschäft durch kompetente, freundliche Verkäufer/innen gewinnt immer mehr an Bedeutung. Die wirtschaftlich härteren Zeiten zwingen alle Marktanbieter sich zu differenzieren und alle Chancen wahrzunehmen und umzusetzen.

Das Informationsbedürfnis der Kunden steigt also. Die/der Verkäufer/in in einem Fachgeschäft muss in der Lage sein, auf alle Fragen der Kundschaft Auskunft geben zu können und Kundenprobleme zu lösen. Dies braucht Fachkenntnisse und Freude an der eigenen Tätigkeit. Fundierte Fachkenntnisse sind die Basis für Begeisterung im Verkauf.

Lernen Sie Gebäcke und Produkte besser kennen, um noch selbstsicherer zu verkaufen. Erfahren Sie, auf was es ankommt, um die Verkaufsfristen der Produkte zu bestimmen und Ihre Kunden noch besser zu beraten, um dadurch den Umsatz steigern zu können.

Der/die Teilnehmer/in wird über folgende Fachkenntnisse geschult:
- die Welt der Mikroorganismen und ihre Gefahren;
- verschiedene Krankheiten des Stoffwechsels (Übergewicht, Allergien, Diabetes, Zöliakie) und kann konkrete Produkte empfehlen;
- die gesetzlichen Bestimmungen zu den verschiedenen Produktgruppen (Produktvorschriften, Deklarationen, Preisanschriftpflicht etc.);
- die verschiedensten Produkte aus den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Snacks;
- die Wichtigkeit der guten Zusammenarbeit mit der Produktion.

ZIELGRUPPE
Quereinsteiger/innen in der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Fachfrauen, die ihr Wissen auffrischen und Lernende im Verkauf ausbilden wollen.

REFERENTEN
Richemont-Team
Daniel Jakob, Leiter ASA-Fachstelle, QS, Hygiene, Arbeitssicherheit, dipl. zert. SiFa EKAS

KURSDAUER
4 Blöcke à 2 Tage

BEMERKUNG
Nicht inbegriffen: Kursmaterial, Kompetenznachweis

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Block 1: 13.–14.03.2018	09.00 – 16.30	Luzern	2540.–	3430.–
Block 2: 16.–17.04.2018				
Block 3: 02.–03.05.2018				
Block 4: 04.–05.06.2018				

Vertiefungsseminar in die Tätigkeit als Berufsbildner/in

Detailhandel

KURSINHALT
Sie sind in der Lage, eine/n Lernende/n kompetent und verantwortungsbewusst auszubilden, kennen die Führungsinstrumente und sind über das Qualifikationsverfahren informiert.

Sie lernen die verschiedenen Instrumente der Ausbildung wie Lerndokumentation, Standortbestimmung und Schlussbeurteilung kennen und praxisbezogen einzusetzen. Ziel ist es, die Zusammenarbeit mit Berufsfachschule, Berufsbildner/innen und Richemont zu stärken und die Vorteile der Ausbildung für den eigenen Betrieb zu erkennen.

ZIELGRUPPE
Berufsbildner/innen Detailhandel

REFERENT
Markus Zimmerli, Leiter Bildung

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Dienstag, 05.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	250.–	340.–

Vertiefungsseminar in die Tätigkeit als Berufsbildner/in

Produktion

KURSINHALT
Sie kennen die Inhalte der neuen Ausbildung Bäcker/in, Konditor/in, Confiseur/in und können die Unterschiede zwischen EBA und EFZ aufzeigen sowie die nötigen Schritte ableiten.

Im Weiteren lernen Sie die Instrumente wie Lerndokumentation, Standardisierter Lehrplan für den Betrieb, Produkteliste und die Wegleitung für das Qualifikationsverfahren kennen. Dazu werden die Zusammenhänge zwischen Berufsfachschule, üK, Berufsbildner/innen und Richemont aufgezeigt und gestärkt. Sie sehen die Vorteile der Ausbildung für den eigenen Betrieb und haben Gelegenheit, bereits gemachte Erfahrungen auszutauschen.

ZIELGRUPPE
Berufsbildner/innen Produktion

REFERENT
Markus Zimmerli, Leiter Bildung

DATUM	ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Dienstag, 19.06.2018	09.30 – 16.30	Luzern	250.–	340.–

Berufsbildner/in

Ausbildungskurs für Berufsleute der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche

KURSINHALT
Qualifizierte Berufsleute in allen Bereichen einer Bäckerei, Konditorei und Confiserie 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.

ZIELGRUPPE/VORAUSSETZUNG
- gelernte Bäcker-Konditoren/innen
  mit mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im gesamten Berufsfeld

- gelernte Konditor-Confiseure/innen
  mit mindestens 3 Jahre Berufspraxis

- Detailhandelsfachleute, Detailhandelsangestellte, Verkäufer/in der Ausbildungs- und Prüfungsbranche (A+P) Bäckerei-Konditorei-Confiserie
  - Fähigkeitszeugnis einer 3-jährigen beruflichen Grundbildung im Detailhandel mit 2 Jahren beruflicher Praxis
  - Fähigkeitszeugnis einer 2-jährigen beruflichen Grundbildung im Detailhandel mit 3 Jahren beruflicher Praxis
  - Qualifizierte Personen verwandter Berufe mit 3 Jahren beruflicher Praxis im Detailhandel

REFERENTEN
Referenten Berufsbildner AG
Adrian Hängärtner, Ausbildungsberater Berufsbildungsamt Kanton Bern
Daniel Jakob, Leiter ASA-Fachstelle, QS, Hygiene, Arbeitssicherheit

KURSDAUER
5 Kurse à 5 Tage

BEMERKUNG
Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus den Kantonen Luzern, Uri, Ob- und Nidwalden erhalten eine Preisreduktion.

DATUM		ZEIT	ORT	PREIS I	PREIS III
Kurs 1:	1. Teil 15.–17.01.2018 2. Teil 12.–13.02.2018	09.00 – 17.00	Luzern	1200.–	1620.–
Kurs 2:	1. Teil 19.–21.02.2018 2. Teil 19.–20.03.2018				
Kurs 3:	1. Teil 07.–09.05.2018 2. Teil 28.–29.05.2018				
Kurs 4:	1. Teil 03.–05.09.2018 2. Teil 17.–18.09.2018				
Kurs 5:	1. Teil 08.–10.10.2018 2. Teil 05.–06.11.2018				

Berufsbildner/in

Ausbildungskurs für Berufsleute der Fleischwirtschaftsbranche

KURSINHALT
Der obligatorische Kurs für Berufsbildner/-innen (ehem. Lehrmeister/-in) schliesst mit dem eidgenössisch anerkannten Ausweis für Berufsbilderin/Berufsbildner ab. Nach dem Kurs können Sie die Grundlagen der betrieblichen Bildung von Lernenden in Ihrem Lehrgebiet und Ihrem Praxisfeld anwenden. Zudem ken-nen Sie diverse Hilfsmittel und Institutionen, die Sie bei Ihrer Arbeit unterstützen.

ZIELGRUPPE
Angehende Berufsbildner aller Branchen

REFERENTEN
Referenten Berufsbildner AG: Marianne Weber, Adrian Hängärtner, Vanessa Bigler, Stefan Binz

KURSDAUER
5 Kurse à 5 Tage

BEMERKUNG
Berufsbildnerkurse werden von einigen Kantonen in Form von Beiträgen an die Kurskosten subventioniert.

DATUM		ZEIT	ORT	FIXPREIS
Kurs 1:	Montag, 04.06.2018	08.15–16.15	Spiez	790.–*
Kurs 2:	Dienstag, 05.06.2018			
Kurs 3:	Mittwoch, 06.06.2018			
Kurs 4:	Montag, 11.06.2018			
Kurs 5:	Dienstag, 12.06.2018			

* abzüglich allfälliger Subventionen der Kantone, exklusive Kursmaterial

Basiskurs für neue Experten im Detailhandel (PEX)

Tageskurs kompakt

KURSINHALT
Sie lernen den Sinn und Zweck von Prüfungen kennen, werden vertraut gemacht mit verschiedenen Methoden und Kriterien zum Prüfen und werden eingewiesen in die gesetzlichen Vorgaben von Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Sie erhalten Einblicke in die Planung, Durchführung und Auswertung von Prüfungen und können den Prozess der Notenfindung begründen.

Weitere Informationen: www.ehb-schweiz.ch

ZIELGRUPPE/VORAUSSETZUNG
Absolventen der PEX-Einführungskurse

DATUM	ZEIT	ORT
Donnerstag, 15.03.2018	09.00 – 16.15	Olten

Richemont

Internationales Kompetenzzentrum der Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie
International Centre of Excellence for the artisan bakery-confectionery industry

1945 gegründet und mit Sitz in Luzern versteht sich Richemont als unabhängiges, nationales und internationales Kompetenzzentrum der Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie.

Die vielfältigen Dienstleistungen beinhalten unter anderem eine umfassende Aus- und Weiterbildung, individuelle Seminare für Firmen und Gruppen, Verkaufsschulungen vor Ort, den Buch- und Lehrmittelverlag, ein breitgefächertes Beratungsangebot sowie Forschung und Entwicklung. Eine attraktive, öffentliche Gastronomie mit Hotel runden unser Angebot ab.

RICHEMONT IN ZAHLEN (2016)

- 70 motivierte Mitarbeitende (63 Vollzeitstellen)
- 5'000 Kursteilnehmer/innen
- 23% Umsatzanteile internationale Kunden
- 120'000 Gäste in der Richemont-Gastronomie und Hotel
- 2'800'000 Seiten Fachpublikationen pro Jahr: Bücher, Lehrmittel, Kursunterlagen
- 5'400 Fachblattabos deutsch und französisch (15'000 Leser/innen)
- 2'200 Fach- und Branchenauskünfte (E-Mail, Telefon und Fax)
- 78 Individuelle Beratungs- und Bildungsmandate
- 753'000 Seitenabrufe auf www.richemont.online

Founded in 1945 and headquartered in Lucerne, Richemont is considered an independent, national and international centre of excellence for the entire bakery and confectionery trade.

Our diverse array of services includes comprehensive education and professional development, individual seminars for businesses and groups, onsite sales training, publication of books and teaching materials, wide-ranging consulting services, as well as research and development. An attractive restaurant and hotel, open to the public, round out our offerings.

RICHEMONT BY THE NUMBERS (2016)

- 70 highly motivated staff members (63 full-time employees)
- 5,000 course participants
- 23% sales from international customers
- 120,000 guests in the Richemont Restaurant and Hotel
- 2,800,000 pages of specialty publications per year: books, teaching materials, course curricula
- 5,400 trade journal subscriptions in German and French (15,000 readers)
- 2,200 inquiries at the information desk (email, telephone and fax)
- 78 individual consulting and educational mandates
- 753,500 page views on www.richemont.online

Weitere ausführliche Informationen finden Sie unter/ more information

www.richemont.online

RICHEMONT – KOMPETENT AUF ALLEN AUSBILDUNGSSTUFEN

Seit mehr als 70 Jahren bietet das Richemont Kompetenzzentrum ein zeitgemässes Bildungsprogramm für die Gesamtbranche Bäckerei, Konditorei und Confiserie an. Dabei kamen schon über 200'000 angehende oder bereits gestandene Fachleute in den Genuss einer Aus- oder Weiterbildung. Das praxis- und ergebnisorientierte Angebot umfasst sowohl produktions- wie verkaufstechnische Kurse als auch Technologie und Managementseminare. Spezialisierte «Berufsprüfungen» und die übergreifende «Höhere Fachprüfung» führen zu den eidgenössischen Abschlüssen.

Richemont-Diplomlehrgänge wie z.B. Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Marketing, Detailhandel und Mitarbeiterführung runden unser Angebot ab. Modernste Infrastruktur und bestausgebildete, praxisorientierte Referenten sind bei Richemont eine Selbstverständlichkeit.

Der modulare Aufbau – vernetzt über die Gesamtbranche – sowie das interne Qualitätsmanagement RQM garantieren einen optimalen Nutzen bei gutem Preis-Leistungsverhältnis.

RICHEMONT – EXPERTISE IN ALL LEVELS OF TRAINING

For more than 70 years Richemont Centre of Excellence has been offering a modern training program serving the bakery and confectionery trade. More than 200,000 new and established professionals have enjoyed the benefits of education and professional development. Our practical, results-oriented range of services includes not only courses in production and sales, but also seminars in technology and management. Specialized professional examinations and the comprehensive higher professional examination lead to federal certifications.

Richemont diploma courses such as bakery, confectionery, marketing and employee management complete our offerings. The latest infrastructure as well as highly educated instructors with a practical focus are simply a matter of course at Richemont.

The modular arrangement – networked across the entire industry – as well as the internal quality management RQM, guarantee optimal, cost-effective utilization.

“Certified by Richemont”

Individuelle Gruppenkurse und Lehrgänge
Individual courses and seminars for companies

RICHEMONT KNOW-HOW – SKALIERBAR, MODULAR, NACHHALTIG

Um den höchst unterschiedlichen Ansprüchen nationaler und internationaler Unternehmungen, Schulen und Organisationen unter Bestimmung und Berücksichtigung lokaler Eigenheiten (Kultur, Marktstruktur, Bedürfnisse) gerecht zu werden, hat das Richemont Kompetenzzentrum ein modulares Programm von Kursen und Lehrgängen geschaffen. Dieses Programm ist in jeder erdenklichen Weise skalierbar, um den individuellen Bedürfnissen sowie verfügbaren Ressourcen in zeitlicher, personeller und wirtschaftlicher Hinsicht optimal gerecht zu werden:

- Ausbildungsinhalte: frei definierbar, sowohl in deren inhaltlichen Breite als auch fachlichen Tiefe
- Ausbildungsdauer: von 1 Tag bis 2 Wochen
- Ausbildungsort: bei Ihnen vor Ort oder bei uns im Richemont Kompetenzzentrum
- Ausbildungsstufen (Levels): vom einzelnen Modul zum kompletten Lehrgang

Das Richemont Kompetenzzentrum setzt bei der Umsetzung auf konsequent praxisorientierte Konzepte, um eine ideale Wissensvermittlung sowie eine maximale Nachhaltigkeit zu garantieren. Dabei setzen wir auf das Motto «so viel Theorie, wie notwendig – so viel praktische Mitarbeit, wie möglich».

SWISS KNOW-HOW – SCALABLE, MODULAR, SUSTAINABLE

To meet the highly different demands of national and international companies, schools and organizations under identification and consideration of unique local practices (culture, market structure, needs), Richemont Centre of Excellence has created an unique modular program of courses and seminars. This program is scalable in every thinkable way in order to fulfil the different, individual needs and use the available resources in a way that is optimal in regards to time, human resources, and economics:

- Contents of education: in the scope of the contents as well as their depth
- Length of education: from 1 day to 2 weeks
- Location of education: on your premises or at Richemont Centre of Excellence in Lucerne, Switzerland
- Levels of education: from a single module to a complete course

In implementation the Richemont Centre of Excellence places value on strictly market-oriented concepts in order to guarantee an ideal sharing of knowledge as well as maximal sustainability. In that regard we rely on the motto, “as much about theory as necessary – as much practical work as possible”.

DAS «TEACH-THE-TEACHERS»-PROGRAMM
THE “TEACH-THE-TEACHERS” CONCEPT

Richemont Instruktor(en)
Gemeinsame Definition des Ausbildungsprogramms.

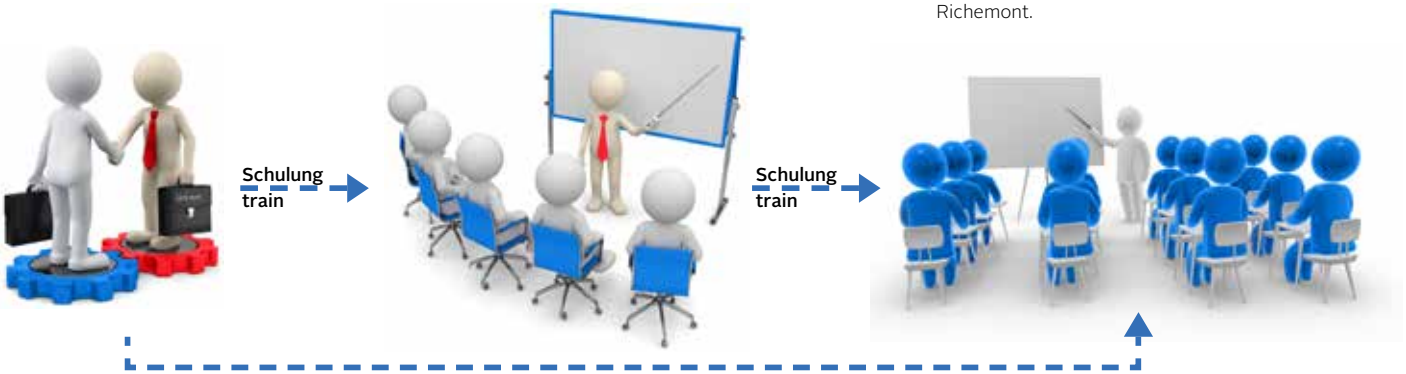
Richemont Instructor(s)
Ready to teach the third-party trainers.

Instruktoren-Schulung
Schulung Ihrer lokalen Instruktoren gemäss definiertem Richemont-Programm.

Third-party trainers
Attending the predefined “train-the-trainers” program.

“Certified by Richemont”-Kurse
Ihre zertifizierten einheimischen Instruktoren schulen bei Ihnen vor Ort. Richemont-Instruktoren prüfen die Qualität durch regelmässige Audits.

“Certified by Richemont”-course
Certified teacher train their students under the above label. The quality of the training is regularly reviewed by Richemont.



Aktive Mithilfe oder Feedback nach Kurseinheit durch Richemont-Fachlehrer
Providing active or passive care/feedback

Interessiert?
Kontaktieren Sie uns per E-Mail – wir werden uns umgehend bei Ihnen melden!
fries@richemont.cc

Interested?
Please contact us by e-mail and we are going to get in touch with you as soon as possible: fries@richemont.cc

Dieses Konzept kann idealerweise anhand eines Beispiels illustriert werden:

Eine Unternehmung in Asien plant die Etablierung eines einwöchigen Basiskurses Bereich Konditorei. Zu diesem Zweck werden drei lokale Instruktoren, welche die vorgängig definierten Kompetenzen mitbringen, während einer bis zwei Wochen von Richemont-Fachlehren in fachlicher und didaktischer Hinsicht geschult. Nachdem die Instruktoren den Kurs erfolgreich absolviert haben (Leistungsnachweis), sind sie berechtigt, das definierte Ausbildungsprogramm unter dem Label «Certified by Richemont of Switzerland» zu lehren. In der Folgewoche unterrichten die einheimischen Instruktoren ihre Klasse mit aktiver und passiver Betreuung der Richemont-Fachlehrer (Hilfestellung bei Bedarf, Feedback nach Kurseinheit). Nach Kursabschluss wird ein Fördergespräch durchgeführt. Dieses dient dazu, Verbesserungspotential aufzuzeigen und die Instruktoren auf ihren zukünftigen, selbständigen Einsatz vorzubereiten.

Bei erfolgreichem Abschluss des «Teach-the-teachers»-Programms wird ein Diplom ausgehändigt, welches zur Führung des Labels «Certified by Richemont of Switzerland» berechtigt. Ein exzellentes Marketinginstrument sowohl für die zertifizierte Unternehmung im Bildungsmarkt aber auch für die damit ausgezeichneten Studenten in der Arbeitswelt.

«Certified by Richemont of Switzerland»-Programme wurden bereits mit grossem Erfolg mit Unternehmen und Schulen in Europa, Asien und Ozeanien umgesetzt.

This concept can be ideally illustrated using an example:

a vocational school in East Asia plans the establishment of a one week basic course in the area of confectionary. For this purpose three local instructors – who bring along the previously defined competences – are schooled by Richemont over the course of one or two weeks (depending on factors such as resource availability and local infrastructure) in the subject and didactics.

After the instructors have successfully completed the course (performance record), they are entitled to teach the defined course under the label, “Certified by Richemont of Switzerland”. In the following week the certified local instructors teach their class under active (with active help) or passive (feedback after course sessions, support only when necessary) care of Richemont subject teachers.

After the end of the course a supportive dialogue is held with the instructors in order to show potential for improvement and in order to prepare these optimally for their independent deployment as “Certified by Richemont of Switzerland” instructors.

In the certified company (or school, organization) it is possible within the boundaries of the label to give their students – who have passed the certified course with success (procedure of qualification) – a diploma using the Richemont logo and the term, “Certified by Richemont of Switzerland”. This is an excellent marketing instrument for the certified company (or school, organization) in the educational market, but also for the certified students in the work world.

Swiss Artisan Excellence
Summer courses in english

A perfect introduction to the world of Swiss bakery and confectionery

- 9 x ½ days hands-on training and theory classes
- 1 x ½ day professional excursion

Interested?
Please contact us by e-mail and we are going to get in touch with you as soon as possible: fries@richemont.cc

Swiss Artisan Excellence

Summer courses in english

COURSE/DATE	TIME	PLACE	PRICE A	PRICE B	
Advanced Confectionery and Chocolate					
Monday to Friday, 02.–06.07.2018	08.00 – 16.30	Lucerne	1775.–	2450.–	
Advanced Pastries and Snacks					
Monday to Friday, 09.–13.07.2018	08.00 – 16.30	Lucerne	1775.–	2450.–	
Advanced Bakery					
Monday to Friday, 16.–20.07.2018	08.00 – 16.30	Lucerne	1775.–	2450.–	

A PERFECT INTRODUCTION TO THE WORLD OF SWISS BAKERY AND CONFECTIONERY

Since 2012 the "Swiss Artisan Excellence" program for individuals and businesses offers a range of 3 weekly modules with an unique learning experience (see terms and conditions). The 3 modules are "Advanced Bakery", "Advanced Confectionery and Chocolate" and "Advanced Pastry and Snacks".

The emphasis is on a blend of relevant theoretical knowledge and comprehensive, accompanied "real life" hands-on training – taught by top-class Richemont professionals –, ensuring an excellent cost-performance ratio, at the same time guaranteeing an optimal gateway to the world of culinary arts in the fields of bakery and confectionery.

INFORMATIONS, TERMS AND CONDITIONS

- Module duration: 1 week per module (Monday to Friday)
- Modules available: Richemont Advanced Bakery, Richemont Advanced Pastry and Richemont Advanced Confectionery
- Modules are held at Richemont Centre of Excellence, Lucerne, Switzerland
- Modules subject to a minimum number of participants
- Module contents are designed to provide high level of practical use and relevance
- All modules focus on theoretical basics and practical (hands-on) work
- All modules can be attended and completed individually or combined
- For each attended and completed module the participant is awarded with a module certificate
- It is necessary to attend and complete all three module in order to obtain the "Swiss Artisan Excellence"-diploma
- The validity of both certificates and diploma is limited to 5 years, thereafter a further education course as published in our course program or equivalent training, has to be attended to extend validity for a further 3 years

PRICE PER MODULE

- Price A: CHF 1775 without board (lunch provided only) and lodging
- Price B: CHF 2450 with board (all meals) and lodging (5 nights from Sunday-Friday in a single room) at Richemont Hotel (or equivalent)

GROUPS, COMPANIES AND SCHOOLS: AKS FOR YOUR INDIVIDUAL OFFER

- Our team will be happy to prepare an individual proposal depending on the number of participants, length of the module(s) and choice of board and lodging.
- Courses can be either held at Richemont (in Lucerne, Switzerland) or on-site in your company/school (provided that a suitable infrastructure is present).
- Course are conducted in German, French or English (included). Other languages on request (translation services will be charged separately).
- A supporting program (excursions, company tour) can be organized if desired.

ABZ Spiez

Das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, ABZ Spiez stellt seinen Gästen aus einer Hand die gesamte Ausbildung rund um Fleisch sowie die Beratung in Sachen Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sicher. Ergänzt wird das Angebot durch eine schöne Hotelunterkunft, sehr beliebte Seminarräume und eine feine Verpflegung.

BILDUNG
Die Ausbildung für die Schweizer Fleischbranche umfasst sowohl die Grundbildung, die Weiterbildung und auch die Fortbildung. Unsere Zielsetzung: ein individuelles, praxisnahes und verblüffend gutes Bildungsangebot, das ergebnisorientiert vermittelt wird. Es soll Nutzen im Alltag bringen und messbar sein.

Neueste Technologien und Trends werden laufend eingebaut, die Lehrmittel permanent aktualisiert und die Berufsbildner systematisch weitergebildet. Mittels einer internen und externen Qualitätssicherung (EduQua) werden unsere Bildungsangebote, respektive Bildungsleistungen permanent überprüft.

Fleischfachleute und Detailhandelsfachleute sind Spezialisten für Lebensmittel. Die Berufe erfordern ein hohes Qualitätsbewusstsein, einen sympathischen Umgang mit Kunden sowie ausserordentliche Fachkenntnisse.

QUALITÄTS- UND BERATUNGSSTELLE QKS
Die Qualitätssicherungs- und Beratungsstelle ist das beratende Organ für Fragen der Hygiene, Deklaration, Rückverfolgbarkeit usw. zu Gunsten der ganzen Branche. Durch ein engmaschiges Selbstkontrollsystem wird das HACCP-Konzept der Lebensmittelgesetzgebung bzw. Hygieneverordnung in der Branche umgesetzt.

Vorteile mit dem QKS-Jahresabonnement:
- Selbstkontrolle auf einfache Art gelöst
- Hilfreiche Checklisten für die Umsetzung
- Untersuch der Produkte in akkreditierten Labors
- Jahresplanung für die Untersuche mit Aufgebot durch ABZ Spiez
- Praktische Transportboxen für die Logistik
- Kompetente Betreuung und Unterstützung durch ABZ Spiez, auch in besonderen Situationen
- Sicherheit, die Vorgaben gemäss Leitlinie (Verordnungen und Gesetze) einzuhalten

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ SGA
Das Ausbildungszentrum ABZ Spiez zeichnet sich für die Branchenlösung der Schweizer Fleischwirtschaft verantwortlich. Individuelle, schnelle, persönliche und verblüffend einfache Lösungen in allen Fragen rund um Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz ist unser Ziel.

7-Stufen Modell der Arbeitssicherheit in der Fleischbranche:
1. Grundausbildung im Betrieb
2. Refresher (Weiterbildung ½-tägiger Workshop)
3. Lehrgang SIBE (6 Module)
4. Workshops/Kurse
5. Branchenlösung (Ordner mit elektr. Version inkl. Checklisten)
6. Hilfsmittel und Checklisten
7. Sensibilisierungskampagnen

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Schachenstrasse 43 | CH-3700 Spiez | Telefon +41 33 650 81 81 | Fax +41 33 654 41 94 | www.abzspiez.ch

HOTEL & SEMINAR
Die Professionalität in Angebot und Leistung, die Flexibilität, der persönliche Kontakt, die äusserst ruhige Lage im Herzen der Schweiz und der befreiende Weitblick auf den See und die Berge inspiriert zu kreativem Arbeiten und konzentriertem Lernen.

Darüber hinaus bieten wir die besten Voraussetzungen für die schnelle und wohltuende Regeneration nach anstrengenden Stunden aber auch um Neues zu geniessen und zu entdecken. Unsere stets frisch zubereitete Saison-Küche, liebevoll von Jürg Mani, unserem «Zaubermeister» kreiert, ist ein weiteres wichtiges Puzzleteil in der erfolgreichen Gestaltung Ihres Aufenthaltes. Wir bieten Ihnen echten Mehrwert ohne Aufpreis mit vielen kleinen Details. Diese sorgen für ein aussergewöhnliches Lern- und Relax-Umfeld und sind die Basis für einen gelungenen Aufenthalt.

Individuell – schnell – persönlich – verblüffend

Damit wir Ihre Kompetenz und die Kenntnisse Ihrer Mitarbeitenden noch besser fördern können, entscheiden Sie über Thema, Ort, Dauer und Fachreferent. Wir schulen Ihr gesamtes Team oder Ihre Mitglieder des kantonalen Verbandes vor Ort oder wo immer Sie möchten und gehen auf Ihre Besonderheiten geziehlt ein.

- **Kurse rund um Lebensmittelverarbeitung**
- **Verkaufs- und Gestaltungskurse**
- **Selbstkontroll- und Qualitätskurse**
- **Kurse rund um Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**
- **Kurse rund um Rührung/Administration**

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wir beraten Sie gerne!

Weitere ausführliche Informationen finden Sie unter

www.abzspiez.ch

Teilnahmebedingungen/AGB

Richemont Fachschule

KOSTEN
Die Kurskosten sind bis 10 Tage vor Kursbeginn zu bezahlen.

Die aufgeführten Preise für Tagesseminare verstehen sich inklusive Schulungsunterlagen, Mineralwasser im Plenum sowie Mittagessen mit Mineralwasser, Kaffee/Tee.

Die aufgeführten Preise für mehrtägige Seminare (exklusive Lehrgänge) verstehen sich inklusive Schulungsunterlagen, Mineralwasser im Plenum, Mittag- und Abendessen (jeweils mit Mineralwasser und Kaffee/Tee), Übernachtung in einem Richemont Doppelzimmer und Frühstück. Einzelzimmerbelegung ist gegen Zuschlag möglich.

Die aufgeführten Preise für Lehrgänge verstehen sich je nach Dauer wie die oben genannten Preise für Tagesseminare und mehrtägige Seminare, beinhalten jedoch nicht die Kosten für Lehrmittel und Kompetenznachweis.

Für die Bezahlung in Euro wird mit dem aktuellen Tageskurs gerechnet.

Für Gruppen verlangen wir bei Reservation eine Anzahlung von 20%.

Die Mitgliederpreise gelten für Verbandsangehörigen SBC und deren Mitarbeitende.

MITGLIEDER SBKPV/HOTEL UND GASTRO UNION
Die Mitglieder des Personalverbands erhalten 20% Rabatt auf die publizierten Nichtmitgliederpreise. Bei einer Anmeldung ist die Mitgliedsnummer zwingend anzugeben.

FELCHLIN-PUNKTE
Felchlin-Punkte können im Verhältnis 1:1 eingelöst werden. Dies gilt für das gesamte Schulungs-, Dienstleistungs- (inkl. Beratungen) und Verlagsangebot (Fachbücher, ohne Fachblatt-Abo). Ausgenommen sind das Angebot der Richemont Gastronomie. Die Zahlung von Teilbeträgen ist nicht möglich. Bei Einlösung ist die Felchlin-Kundennummer zwingend anzugeben.

RABATTE
Wichtige Hinweise für sämtliche Rabatte: Auf die gesamte Grundausbildung und Höhere Berufsbildung (Berufsprüfung, Höhere Fachprüfung), auf die Jahresthemenkurse und auf die Richemont-Tagung gewähren wir keinen Rabatt. Sämtliche Rabatte sind nicht mit anderen Vergünstigungen kumulierbar.

RABATTE BEI KURSEN
Besuchen zwei Mitarbeitende eines Betriebes denselben Kurs gewähren wir auf die zweite Buchung einen Rabatt von 20%. Ab drei Mitarbeitenden desselben Betriebes gewähren wir auf der dritten und jeder darauf folgenden Buchung einen Rabatt von 25%.

RABATTE BEI LEHRGÄNGEN
Besucht dieselbe Person mehrere Lehrgänge, gewähren wir auf den zweiten einen Rabatt von 10%, auf den dritten 15% und auf jeden darauf folgenden Lehrgang einen Rabatt von 20%.

RABATTE FÜR LERNENDE
Lernende erhalten gegen Nachweis (Lehrlingsausweis) einen Rabatt von 50% auf unsere Kurse.

PRAKTISCHE MITARBEIT
Bei Kursen mit dem entsprechenden Symbol werden Sie teilweise praktisch mitarbeiten.

BERUFSKLEIDUNG
Bei Kursen mit dem entsprechenden Symbol müssen Sie Ihre Berufskleidung mitbringen. Garderoben stehen zur Verfügung. Wenn keine Berufskleider vorhanden sind, müssen solche vor Kursbeginn zwingend gemietet werden (erhältlich am Empfang, CHF 10.– pro Kurs, Depot CHF 50.–, Rückerstattung bei Kleiderrückgabe).

KURSBESTÄTIGUNG
Der Besuch der Kurse bestätigen wir gerne mit einem kostenlosen Zertifikat. Wenn Sie eine Bestätigung in Form eines Ausbildungspasses wünschen, können Sie diesen bei uns im Schulungssekretariat für eine einmalige Gebühr von CHF 15.– beziehen.

ABMELDUNG
Bei einer Abmeldung von einem bereits bestätigten Kurs verrechnen wir 30% der Kosten, bei unentschuldigtem Fernbleiben 100%. Das Nichtbezahlen der Kurskosten gilt nicht als Abmeldung. Bei vorzeitigem Verlassen eines Kurses bitten wir Sie, das Schulsekretariat zu informieren (Öffnungszeiten: Montag – Donnerstag 07.30 – 17.00 Uhr, Freitag 07.30 – 16.00 Uhr). Eine Rückerstattung der Kurskosten erfolgt nur in Härtefällen.

VERSCHIEBUNG ODER ABSAGEN VON KURSEN
Bei zu wenig Anmeldungen oder aus anderen unvorhergesehenen Gründen können Kurse verschoben oder abgesagt werden. Bereits bezahlte Kurskosten werden in diesem Fall zurückerstattet.

AUSSCHLUSS
Wer gegen die Hausordnung verstösst, kann von der Direktion ausgeschlossen werden. Eine Rückerstattung der Kurskosten wird nicht geleistet.

FOTOS
Es muss damit gerechnet werden, dass Kursteilnehmende im Unterricht fotografiert werden können. Richemont behält sich vor, dieses Bildmaterial ohne besondere Einwilligung zu Marketingzwecken (Kurswerbung, Website) zu verwenden.

Teilnahmebedingungen/AGB

ABZ Spiez

KOSTEN
Die aufgeführten Preise für Tagesseminare verstehen sich inklusive Schulungsunterlagen, Mineralwasser im Plenum, Kaffeepausen und sofern erwähnt Mittagessen inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee.

Die aufgeführten Preise für mehrtägige Seminare (exklusive Lehrgänge) verstehen sich inklusive Schulungsunterlagen, Mineralwasser im Plenum und, sofern erwähnt, Mittag und Abendessen (jeweils inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee). Separat zu zahlen sind Übernachtungen im Hotel Seaside ABZ Spiez in Einzel oder Doppelzimmer und Frühstück.

Die Mitgliederpreise gelten für die Verbandsangehörigen SFF und MPV.

Die Kurskosten sind gemäss Rechnung innert 30 Tagen zu begleichen.

Die Vorbereitungskurse zu den Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen werden gemäss Infobroschüren Berufsprüfung bzw. HFPBroschüre verrechnet.

Für die Bezahlung in Fremdwährung wird mit dem aktuellen Tageskurs gerechnet.

RABATTE BEI KURSEN
- 10% Rabatt für Veledes-Mitglieder auf ABZ-Weiterbildungskurse.
- 50% Rabatt auf ABZWeiterbildungskurse bei Buchung eines 2. Weiterbildungskurses für dieselbe Person im gleichen Jahr.
- Rabatte sind nicht kumulierbar.

RABATTE BEI FORTBILDUNG
Besucht dieselbe Person mehrere Lehrgänge, gewähren wir keinen Rabatt. Diese Regelung gilt auch dann, wenn anschliessend die Vorbereitungslehrgänge «Höhere Fachprüfung (HFP)» absolviert werden.

RABATTE FÜR LERNENDE
Lernende erhalten gegen Nachweis (Lehrlingsausweis) einen Rabatt von 50% auf unsere Weiterbildungskurse.

BERUFSKLEIDUNG
Den Hinweis zum Tragen Ihrer Berufskleidung entnehmen Sie bitte dem Bestätigungs/Einladungsschreiben zum Kurs.

KURSBESTÄTIGUNG
Gerne bestätigen wir Ihnen die Kursteilnahme in Ihrem Ausbildungspass. Alle Kursteilnehmer erhalten eine Kursbestätigung (im Kursgeld inbegriffen).

ABMELDUNG
Bei einer Abmeldung zu einem bereits bestätigten Kurs verrechnen wir 30% der Kurskosten. Beim unentschuldigten Fernbleiben bzw. bei Nichtteilnahme aus sonstigen Gründen ist die Rechnung zu 100% zu begleichen. Das Nichtbezahlen der Kurskosten gilt nicht als Abmeldung. Bei vorzeitigem Verlassen eines Kurses bitten wir Sie, das ABZ Spiez zu informieren.

VERSCHIEBUNG ODER ABSAGEN VON KURSEN
Bei zu wenigen Anmeldungen oder aus anderen unvorhergesehenen Gründen können Kurse verschoben oder abgesagt werden. Bereits bezahlte Kurskosten werden in diesem Fall zurückerstattet.

Diese AGB's gelten für sämtliche Kurse, welche durch das ABZ Spiez organisiert werden.

Auf Wiedersehen
bis zum nächsten Kurs

Richemont Kompetenzzentrum
Bäckerei Konditorei Confiserie
Seeburgstrasse 51
CH-6006 Luzern

Telefon +41 41 375 85 85
Telefax +41 41 375 85 90
E-Mail info@richemont.cc
www.richemont.online

Ausbildungszentrum für
die Schweizer Fleischwirtschaft
Schachenstrasse 43
CH-3700 Spiez

Telefon +41 33 650 81 81
Telefax +41 33 654 41 94
E-Mail info@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch