

Kommande utbildningar



Augusti

24/8 - Social hållbarhet - I denna utbildning får du en förståelse för vad som inkluderas i social hållbarhet samt varför och hur företag arbetar med det. Några av de områden som berörs är jämställdhet, jämlikhet, tillgänglighet, inkludering och likabehandling. (Digitalt seminarie från 14.30-15.30)



September

6/9 - Specialkost (tillfälle 1) * - Allergier, allergener, gluten, laktos och spannmålsallergier. Vad behöver man veta som kock eller servetris? (1 dag på Campus Ljungby)

12/9 - Arbetsrätt & avtal - Rättigheter och skyldigheter för arbetsgivare (ca 4 timmar digitalt)

13/9 - Köksekonomi (tillfälle 1) * - Hur kan man tänka ekonomiskt inom kök och service med svinn, personalkostnader, före- och efterkalkyleringar med budget och prognos mm (digitalt)

19/9 - Utbildning för nya medarbetare inom branschen, del 1 av 6, "Världens bästa jobb!" **

20/9 - Specialkost (tillfälle 2) * - Allergier, allergener, gluten, laktos och spannmålsallergier. Vad behöver man veta som kock eller servetris? (1 dag på Campus Ljungby)

26/9 - Utbildning för nya medarbetare inom branschen, del 2 av 6, "Din kunskap ger trygghet och säkerhet" ** (matsal)

27/9 - Köksekonomi (tillfälle 2) * - Hur kan man tänka ekonomiskt inom kök och service med svinn, personalkostnader, före- och efterkalkyleringar med budget och prognos mm (digitalt) *preliminärt*.

28/9 - Ledarskap - digitalt seminarie, kl. 15.00-16.30 (*Ny chans!*)



Oktober

3-4/10 - Inspirationsresa till Halland

10/10 - Utbildning för nya medarbetare inom branschen, del 3 av 6, "Att vara en stjärna i matsalen" **

11/10 - Affärsmannaskap - Agera som entreprenör och företagare, del 1 av 2 (1 dag på Campus Ljungby)

* = Två tillfällen ges för att möjliggöra att delar av personalstyrkan går vid olika tillfällen

** = Syftet är att korta ner den tid som restauranger själva behöver lägga på att lära upp de nya medarbetarna men även att snabbare få de nyanställda att känna sig självsäkra i sin roll så de känner glädje inför yrket (6 delar á 3-4 timmar med hemuppgifter, samt lärarledd digital undervisning)

Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.



Kommande utbildningar

12/10 - Inspirationsföreläsning "Ekologiskt, lokalt eller klimatsmart" – digitalt seminarie, kl. 15.00-16.30 *(Ny chans!)*

17/10 - Gästen i fokus – Skapa en förståelse för de enastående värdskapet av excellent service samt insikt och kunskap i så väl gästpsykologi som omsorgs försäljning (1 dag på Campus Ljungby)

18/10 - Ledarskap (ny som ledare) del 1 av 3 – Dagligt ledarskap. Syftet är att förbättra ert ledarskap för att kunna engagera sina medarbetare. (1 dag på Campus Ljungby)

19/10 - Ledarskap (erfaren ledare) del 1 av 3 – Syftet är att förbättra ert ledarskap för att kunna engagera sina medarbetare att nå uppsatta mål samt utifrån den egna verksamheten genom effektiv målstyrning (1 dag på Campus Ljungby)

24/10 - Utbildning för nya medarbetare inom branschen, del 4 av 6, "Din kunskap ger trygghet och säkerhet" ** (kök)

25/10 - Affärsmannaskap – Agera som entreprenör och företagare del 2 av 2 (digitalt ca 4 timmar)

26/10 - Utbildning "Ekologiskt, lokalt eller klimatsmart"



November

1/11 - Ledarskap (ny som ledare) del 2 av 3 (1 dag på Campus Ljungby)

2/11 - Ledarskap (erfaren ledare) del 2 av 3 (1 dag på Campus Ljungby)

7/11 - Utbildning för nya medarbetare inom branschen, del 5 av 6, "Att vara en stjärna i köket" **

8/11 - Ledarskap (ny som ledare) del 3 av 3 (1 dag på Campus Ljungby)

9/11 - Ledarskap (erfaren ledare) del 3 av 3 (1 dag på Campus Ljungby)

14/11 - Utbildning för nya medarbetare inom branschen, del 6 av 6, "Branschen väntar på dig!" **

15/11 - Gästen i fokus – digitalt seminarie kl. 15.00-16.30 *(Ny chans!)*

** = Syftet är att korta ner den tid som restauranger själva behöver lägga på att lära upp de nya medarbetarna men även att snabbare få de nyanställda att känna sig självsäkra i sin roll så de känner glädje inför yrket (6 delar á 3-4 timmar med hemuppgifter, samt lärarledd digital undervisning)

Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.