

Kommande utbildningar

uppdaterad 221005



Oktober

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

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)

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

31/10 - Arbetsrätt & avtal – Rättigheter och skyldigheter för arbetsgivare (ca 4 timmar digitalt)

** = 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 à 3-4 timmar med hemuppgifter, samt lärarledd digital undervisning)

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

Kommande utbildningar

uppdaterad 221005



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.