

8649 Lehrgang Gemeinschaftsverpflegung Imagewechsel - Weg von der Betriebskantine hin zum Restaurant!

Speziell die letzten Jahre haben gezeigt, dass immer mehr Mitarbeiter:innen aus klassischen Hotel- und Gastronomiebetrieben in den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung abwandern. Gründe sind zum einen ein sicherer Arbeitsplatz gegenüber Gastronomie-Betrieben, und zum anderen mit großer Sicherheit die geregelten Arbeitszeiten. Doch die Anforderungen seitens der Gäste und auch auf die Mitarbeiter:innen machen auch in diesem Bereich der Verpflegung keinen Halt.

Neben einer guten Küche wird es immer wichtiger, Potenziale der Mitarbeiter:innen zu erkennen und diese zu fördern, um diese wiederum langfristig ans Unternehmen binden zu können. Unterschiedliche Religionen und Kulturen auf engen Raum bringen oftmals weitere Herausforderungen mit sich.

Die Zielgruppe:

- Küchenchefs/Küchenchefinnen bzw. stellvertretende Küchenchefs/Küchenchefinnen
- Köche/Köchinnen in Führungspositionen
- Küchenmitarbeiter:innen aus Krankenhäusern, Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Kur- und Rehabilitationszentren
- Catering-Betriebe

Die Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin bzw. Gastronomiefachmann/-frau oder
- 5 Jahre Praxis in der Gemeinschaftsverpflegung ohne Lehrabschluss

Die Inhalte:

- Praktische Umsetzung von Gerichten, die für große Mengen geeignet sind
- Speiseplangestaltung
- Gesunde und schonende Zubereitung von Lebensmitteln
- Gegenüberstellung von frischen Lebensmitteln zu Convenience Produkten
- Teambuilding
- Wirtschaftlichkeit
- Küchenhygiene
- Lebensmittelsicherheit

Die Lernziele:

- Sie erweitern Ihr praktisches Wissen in der Umsetzung von Gerichten.
- Sie erfahren, wie Sie schnell und einfach einen mehrwöchigen Speiseplan ausarbeiten können.
- Sie erlernen durch Anwenden moderner Garmethoden, wie Sie Ihren Küchenalltag erleichtern können.
- Wirtschaftlichkeit wird zur Routine für Sie.
- Sie können Convenience-Produkten ohne Qualitätsrückschritt richtig einsetzen
- Sie bekommen ein Werkzeug in die Hand, wie Sie Mitarbeiterzufriedenheit steigern, Mitarbeiter:innen längerfristig in Ihrem Betrieb binden und wie Sie multikulturelle Mitarbeiter:innen besser zusammenführen können.
- Erstellen von Konzepten im Bereich Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit ist Ihnen bekannt.

Der Hinweis:

Bitte Kochbekleidung oder Schürze mitnehmen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8649** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe