

>> SCHULUNGSKATALOG <<

Schulungsprogramm bei Eurest

Eurest bietet seinen Mitarbeiter/innen maßgeschneiderte und bedarfsgerechte Ausbildungsprogramme, sowie Qualifizierungsmaßnahmen an.

Das Eurest-Schulungsprogramm basiert dabei auf zwei Säulen. Einerseits dem Basiswissen, das wir jedem/r Mitarbeiter/in von Anfang an mitgeben wollen und andererseits Wissen, das jede/n Mitarbeiter/in in seinem beruflichen Alltag weiter bringt.

Basisschulungen für alle Mitarbeiter/innen

Abhängig von Funktionsbereich und Position erhalten unsere Mitarbeiter/innen eine Reihe von verpflichtenden Schulungen beispielsweise in den Bereichen:

- Unterweisungen in HACCP
- Sicherheits- und Hygienebestimmungen vor Ort
- Auftreten gegenüber Mitarbeiter/innen und Gästen
- Umgang mit Reklamationen
- ...

Weiterführende Schulungen

Neben diesem Pflichtprogramm erstellen wir auch jedes Jahr einen Schulungskatalog für die einzelnen Mitarbeiter/innen. Dieser setzt sich aus den Präferenzen und Wünschen, die im Rahmen der jährlichen Mitarbeitergespräche erhoben wurden zusammen.

Mögliche Weiterbildungsmaßnahmen sind beispielsweise:

- Betriebswirtschaftslehre für Betriebsleiter/innen
- Einkäuferakademie
- diverse Computerkurse
- Weiterbildung zum/r Lehrlingsausbilder/in
- Kochen vor dem Gast
- Kurse zu alternativen Ernährungsformen (5-Elemente Küche, Vegan kochen, Vollwertküche, ...)
- ...