

Inhouse-Angebote: Weiterbildungen und Beratungen Gastronomie/Hauswirtschaft

Zu den nachfolgenden Themen bieten wir Ihnen massgeschneiderte Inhouse-Weiterbildungen, Beratungen und Begleitung bei Konzeptarbeiten an.

Ernährung

- Entwicklung und Überprüfung von Ernährungskonzepten, Ernährungsstandards, Menüplänen
- Spezifische Weiterbildungskurse für Mitarbeitende aus Küche, Pflege und Service zu verschiedenen Ernährungsthemen wie z. B. Demenz, Mangelernährung, Ernährung bei Schluckbeschwerden, bedürfnisgerechte Ernährung und Ernährungstherapien/Diäten

Arbeitsorganisation und konzeptionelle Beratung

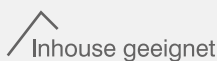
- Konzeptentwicklung in Hygiene-, Lebensmittel- und Qualitätsmanagement für Mitarbeitende in Küche und Speiseverteilung, Wohngruppe und Pflege
- Evaluation von Arbeitsabläufen, Schnittstellen und Prozessen

Servicequalität

- Kundenorientiert denken und handeln als Gastgeber:in
- Gepflegter Service im Speisesaal, in der Cafeteria und auf der Wohngruppe

Persönlichkeits- und Teamentwicklung

- Kommunikation im Arbeitsalltag
- Kommunikation und Verständnis in interkulturellen Teams
- Umgang mit Konflikten und Stress am Arbeitsplatz
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit und Teamentwicklung
- Deutsch als Fremdsprache – berufsspezifische Sprachkurse für Gastronomie/Hauswirtschaft



Grundsätzlich können alle Fachkurse aus dem Kursprogramm auch inhouse gebucht werden. Produkte, die wir für besonders geeignet halten, sind mit einem speziellen Logo gekennzeichnet.

Information und
Kontakt

Christoph Roos, Bildungsbeauftragter Gastronomie
T+41 41 419 01 95, christoph.roos@artisetbildung.ch
Britta Studer, Bildungsbeauftragte Hauswirtschaft
T+41 41 419 01 95, britta.studer@artisetbildung.ch
artisetbildung.ch/inhouse