



Kursübersicht

Angebot 2019

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	2
1. Hello und Good Bye	4
1.1. Vorbereitung auf Pensionierung.....	4
2. Betriebs- und Mitarbeiterführung	5
2.1. Meine erste Führungsrolle	5
2.2. Führung Plus	6
2.3. Rekrutierung.....	7
2.4. Qualifikation.....	8
2.5. Gesprächsführung im Betriebsalltag	9
2.6. Gesundheitsmanagement Basis	10
2.7. Gesundheitsmanagement Advanced.....	11
2.8. Let's go Trainerkurs.....	12
2.9. Budgetieren mit Prevero	13
3. Kompetent in der Küche.....	14
3.1. Kochen mit SelfCookingCenter Rational.....	14
3.2. Kochen mit VarioCooking Center	15
3.3. Barista Workshop bei Rogalla	16
3.4. Küchenmanagement	17
3.5. SV Standards	18
3.6. Gesunde Ernährung.....	19
4. Initiativ im Gästebereich.....	20
4.1. Visual Merchandising	20
5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit	21
5.1. Hygienesystem	21
5.2. QM System.....	22
5.3. KOPAS Basis	23
5.4. Brandschutzschulung.....	24
5.5. Reinigung mit Diversey	25
5.6. SV Reinigungsverantwortliche	26
6. Unsere Labels und Kooperationen.....	27
6.1. ONE TWO WE - Nachhaltigkeit im Restaurant.....	27
6.2. Fourchette verte	28
7. Systeme und Tools von SV	29
7.1. Einführung in E3.....	29
7.2. WAWI Core Advanced	30
7.3. Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar.....	31

7.4. Eventcatering in Business-Betrieben	32
Anmeldeverfahren und Kosten	33

1. Hello und Good Bye

1.1. Vorbereitung auf Pensionierung

Sie planen innerhalb des nächsten Jahres in den wohlverdienten Ruhestand zu gehen? Zusammen mit Ihnen wollen wir in diesem Kurs verschiedene wichtige Aspekte beleuchten, die sich für Sie ändern: Finanzielle Verhältnisse, Gesundheit und Umgang mit der neu gewonnenen Freizeit.

Zielgruppe

- Mitarbeitende, die im Verlauf des nächsten Jahres in Pension gehen

Teilnehmerzahl

Minimum 15
Maximum 25

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Personalvorsorge bei SV Schweiz zu verstehen.
- die finanziellen Auswirkungen der Pensionierung auf Sie abzuschätzen und für sich ein Budget zu erstellen.
- sich über die neu verfügbare Zeit bewusst zu werden und die Auswirkungen auf sich selbst sowie das Umfeld zu überlegen.
- die Gesundheit als wichtiges Gut zu sehen und nötige Massnahmen zur Ernährung und Bewegung zu definieren.

Kursdatum*

- 17. September 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.45 bis 17.00 Uhr

2. Betriebs- und Mitarbeiterführung

2.1. Meine erste Führungsrolle

Sie haben gerade Ihre erste Führungsfunktion übernommen oder stehen kurz davor? In diesem Kurs strukturieren und planen Sie die ersten 100 Tage als neue Führungskraft. Sie sind sich der möglichen Herausforderungen bewusst und üben mit Praxisbeispielen, wie Sie diese bewältigen.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Mitarbeitende mit Führungsstufe, welche kurz vor (bis 3 Monate) oder nach (bis 3 Monate) der Übernahme ihrer ersten Führungsrolle sind.

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 10

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Führungsaufgaben zu erläutern.
- zu beschreiben, wie die Führungs-kompetenzen bei SV gemessen werden und wie Sie diese optimieren können.
- individuelle Einstiegssituationen zu nennen und Ihre eigene Einstiegssituation zu reflektieren und Handlungen daraus abzuleiten.
- zu beschreiben, welche Phasen in den ersten 100 Tagen als Führungskraft zu durchlaufen sind und mögliche Tätigkeiten abzuleiten.
- Ihre wichtigsten NetzwerkpartnerInnen / Schlüsselpersonen und deren Erwartungen zu nennen.
- Unterstützungsmöglichkeiten für die Führungskräfte zu nennen.
- einen Umsetzungsplan für die nächsten 2 - 3 Monate zu entwickeln.

Kursdaten*

- 05. März 2019
- 14. Mai 2019
- 18. Juni 2019
- 27. August 2019
- 14. November 2019

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.2. Führung Plus

Sie sind eine bereits erfahrene Führungsperson und wollen Ihre Führungskompetenz verbessern. Sie setzen sich mit Führungsstilen auseinander und sind bereit, sich und Ihr Verhalten zu reflektieren. Anhand von Beispielen aus der Praxis der Teilnehmenden besprechen Sie gewählte Vorgehensweisen und überlegen Alternativen.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager **mit** Führungserfahrung von mind. 1-2 Jahren
- Küchenchefs **mit** Führungserfahrung von mind. 1-2 Jahren

Weitere:

- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 12

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- grundlegende Führungsstile und das damit einhergehende Führungsverhalten zu beschreiben und den eigenen Führungsstil situationsgerecht zu modifizieren.
- die Hauptaufgaben einer Führungskraft zu erläutern und Optimierungsmöglichkeiten auszuarbeiten.
- ein Modell der Sozialkompetenz zu beschreiben, dieses zu erkennen und zu optimieren.
- Ihr eigenes Führungsverhalten zu reflektieren und dieses zu optimieren.
- Ihr Rollenverständnis als Führungskraft im aktuellen Arbeitsumfeld zu reflektieren und zu festigen.
- sich mit den SV-Führungsgrundsätzen auseinanderzusetzen.

Kursdaten*

- 21. Februar und 12. März 2019
- 30. April und 21. Mai 2019
- 20. August und 02. September 2019
- 05. November und 19. November 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.3. Rekrutierung

Die Einstellung von neuen Mitarbeitenden hat meist langfristige Auswirkungen auf den Betrieb. Deshalb braucht es gute Vorbereitung und eine überlegte Durchführung. Sie lernen die verschiedenen Schritte des Rekrutierungsprozesses genau kennen und bekommen die zugehörigen SV Instrumente vorgestellt.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager,
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Weitere:

- Mitarbeitende, die rekrutieren

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Prozessstationen im Rekrutierungsprozess bis und mit Einarbeitung von neuen Mitarbeitenden zu beschreiben und zu erläutern, worauf besonders geachtet werden muss.
- die SV-Instrumente anzuwenden.
- ein professionelles, strukturiertes Bewerbungsgespräch zu führen.

Kursdaten*

- 19. Februar 2019
- 04. Juni 2019
- 02. Oktober 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.4. Qualifikation

«Jahresgespräche mit Mitarbeitenden sind wahre Zeitfresser und bringen nicht viel.» Wenn Sie dieser Ansicht sind, ist es höchste Zeit, den Qualifikationskurs zu besuchen. Danach verstehen Sie Sinn und Zweck der Mitarbeiterqualifikation. Sie führen Ihre Mitarbeitenden über smarte Ziele und strukturieren Beurteilungs- und Zielvereinbarungsgespräche effizient und nachvollziehbar. Damit Ihnen die Anwendung in Fleisch und Blut übergeht, üben Sie die neuen Inhalte direkt in konkreten Praxisbeispielen.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Weitere:

- Mitarbeitende, die Mitarbeitende qualifizieren

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Hintergründe von «Führen mit Zielen» (MbO) als Instrument der Mitarbeitenden- und der Unternehmensführung zu erklären.
- den Qualifikationsprozess und die Instrumente von SV Schweiz zu beschreiben und diese anzuwenden.
- mitarbeitenden- und organisationsgerechte Entwicklungsziele zu formulieren.
- Mitarbeitende leistungsgerecht und objektiv zu beurteilen.
- die Phasen des Mitarbeitendengesprächs zu beschreiben und diese Gespräche zu führen.

Kursdaten*

- 17. September 2019
- 19. September 2019
- 15. Oktober 2019
- 22. Oktober 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.5. Gesprächsführung im Betriebsalltag

Dauern Ihre Gespräche mit Mitarbeitenden immer wieder länger und enden mit anderem Ergebnis als geplant? Nach diesem Kurs führen Sie Gespräche strukturiert und zielgerichtet. Sie kennen die vier Seiten einer Nachricht und können die nonverbalen Signale Ihres Gegenübers erkennen und einschätzen. Sie setzen zahlreiche Techniken in Übungsbeispielen ein und sind in der Lage, auch in schwierigen, konflikträchtigen Gesprächen den roten Faden zu behalten.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs

Weitere:

- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Sie sind in der Lage ...

- Gespräche mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unter einer klaren Zielsetzung vorzubereiten, strukturiert zu führen und zu klaren Ergebnissen zu kommen.
- aktiv zuzuhören, offene Fragen zu stellen, Feedback zu geben und entgegen zu nehmen.
- auch schwierige und konflikträchtige Gespräche vorzubereiten und konstruktiv zu führen.
- den grundsätzlichen Unterschied zwischen Senden und Empfangen zu begreifen. Sie kennen auch die Lücken des Sender-Empfänger-Modells.
- eigene Botschaften und die anderer zu analysieren. Sie sind mit den wichtigsten theoretischen Modellen vertraut, die dieser Thematik zugrundeliegen.
- die Bedeutung körpersprachlicher Signale zu erkennen. Sie nehmen diese bewusst wahr und verstehen, wie diese die verbale Seite der Sprache beeinflussen.
- eigene Auftritte vorzubereiten und vor Leuten zu sprechen (auch mit Druck und Lampenfieber umzugehen).
- grundlegende rhetorische Elemente in Redebeiträgen aufzunehmen, um Botschaften wirkungsvoll aufzubereiten.
- Das Disziplinarverfahren und die entsprechenden Instrumente von SV Schweiz zu beschreiben und diese anzuwenden.

Kursdaten*

- 18. und 19. Februar 2019
- 08. und 09. April 2019
- 01. und 02. Juli 2019
- 25. und 26. November 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.6. Gesundheitsmanagement Basis

Unfälle und Krankheiten sind Themen, die wir gerne von uns fernhalten. Oft ist auch der Umgang mit Betroffenen nicht einfach. Dass aber gerade ein guter Kontakt zu Kranken und Verletzten massgeblich zu deren Heilung beitragen kann, ist Teil der Kursinhalte. Wie erkennen wir früh, wenn es Mitarbeitenden nicht gut geht? Was machen wir, damit jemand möglichst schnell wieder zurück am Arbeitsplatz ist?

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Hauptsitzmitarbeitende mit Führungsverantwortung

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 16

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Ursachen von Absenzen zu nennen.
- Frühanzeichen von Belastungen, die zu Absenzen führen können, zu erkennen.
- zu beschreiben, wie Sie sich vor, während und nach Absenzen zu verhalten haben.
- Gesundheitsgespräche (Anerkennungs-, Willkommens- und Unterstützungsgespräch) anzuwenden.
- ein motivierendes und gesundes Arbeitsklima zu beschreiben und dieses zu fördern.
- Ihre Mitarbeitenden auf wahrgenommene schwierige Situationen anzusprechen.
- die Anlaufstellen zu nennen, die Sie im Gesundheitsmanagement unterstützen.

Kursdaten*

- 20. März 2019
- 28. Mai 2019
- 25. September 2019
- 27. November 2019

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.7. Gesundheitsmanagement Advanced

Sie haben Erfahrung im Erkennen von sich anbahnenden schwierigen Mitarbeitersituationen. Sie kennen Ihre Anlaufstellen und wissen, wie Sie mit diesen Situationen umgehen können. Sie tauschen Ihre Erfahrungen mit anderen Führungspersonen aus und reflektieren Ihre Praxis.

Nicht nur die Sorge um Ihre Mitarbeitenden ist wichtig, denken Sie auch an sich! Diesen Fragen gehen Sie im Kurs auf den Grund: Wie können Sie besser auf sich achtgeben? Wie sieht Ihr persönliches Stressprofil aus? Mit welchen Strategien können Sie Stresssituationen besser bewältigen?

Zulassungsbedingung

- Der Kurs «Gesundheitsmanagement Basis» muss absolviert sein.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager

Weitere:

- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungstufe
- Hauptsitzmitarbeitende mit Führungsverantwortung

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 16

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Ursachen und Wirkungen von Stress zu nennen.
- Ihre Handlungen zu reflektieren und für Sie geeignete Selbstmanagementstrategien abzuleiten.
- zu nennen, in welchen Situationen welche Strategien am wirksamsten sind.
- sich Ihrer Führungsverantwortung in Bezug auf Selbst- und Stressmanagement bewusst zu sein.
- schwierige Mitarbeitersituationen zu erkennen und aufgrund ihrer Ursachen einzuordnen.
- Ihre eigenen Grenzen und Möglichkeiten im Rahmen des Stressmanagements zu benennen.
- das Gelernte in den Alltag zu integrieren.

Kursdaten*

- 07. Februar 2019
- 04. April 2019
- 27. August 2019
- 30. Oktober 2019

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.8. Let's go Trainerkurs

Schluss mit langweiligen Informationsmeetings und Let's go Trainings. Mit einfachen Kniffs gelingt es Ihnen, Ihren Mitarbeitenden Informationen strukturiert und gut verständlich weiterzugeben. Sie verstehen, warum SV Schweiz auf Let's go als Trainingsinstrument setzt und was es alles braucht, bis Sie ein Training im Intranet herunterladen können. Sie üben, sich in kurzer Zeit auf ein Thema vorzubereiten und die Inhalte vollständig und gut verständlich zu transportieren.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager

Weitere:

- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 14

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- Ihre Rolle als Trainer bewusst zu gestalten.
- die Prozesse von Let's go nachzuvollziehen und sie im Arbeitsalltag umzusetzen.
- eigene Kurzschulungen strukturiert und abwechslungsreich zu gestalten

Kursdaten*

- 26. Februar 2019
- 28. Mai 2019
- 07. November 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 16.30 Uhr

2.9. Budgetieren mit Prevero

Sie sind verantwortlich für das Gesamtbudget Ihres Betriebs. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mithilfe unserer Software «Prevero» ein nach SV Richtlinien konformes Budget erstellen. Nach Anleitung unserer Spezialisten erstellen Sie im Kurs einen Teil Ihres Betriebsbudgets und erhalten wertvolle Tipps und Tricks für die Fertigstellung.

Zulassungsbedingung

- Sie sind verantwortlich für die Budgeterfassung in Ihrem Betrieb.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager

Weitere:

- Hauptsitzmitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 9

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- den Aufbau der Budgetmasken zu verstehen.
- den damit verbundenen Ablauf der Budgetierung zu erläutern.
- das Instrument in Ihrem Betrieb anzuwenden.

Kursdaten*

- 06. August 2019 (SV Hotel)
- 15. August 2019
- 21. August 2019 (Refresher)
- 22. August 2019
- 29. August 2019
- 03. September 2019 (Hauptsitz)
- 04. September 2019 (Refresher)
- 05. September 2019
- 10. September 2019 (Hauptsitz)

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 16.00 Uhr

3. Kompetent in der Küche

3.1. Kochen mit SelfCookingCenter® Rational

Sie verfügen über ein SelfCookingCenter® RATIONAL im Betrieb und möchten noch Tipps zum Umgang mit Ihrem Gerät? Dann ist das Basis-Seminar das Richtige für Sie. Erleben Sie unter professioneller Anleitung, wie Sie das SelfCookingCenter® noch effizienter in Ihrer Küche einsetzen. Erfahren Sie, wie Sie mit wenigen Tricks bei der Bedienung oder mit dem richtigen Zubehör Ihre Abläufe verbessern und Zeit sparen. Zeit, die sich schnell für Sie lohnt!

▬

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- relevante Techniken im Umgang mit dem SCC-Gerät zu erläutern.
- diese Techniken bei der täglichen Arbeit in Ihrem Betrieb anzuwenden.

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melden Sie sich mit folgendem [Link](#) an:

https://www.rational-online.com/de_ch/home/

Kosten: gemäss Kursanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

3.2. Kochen mit VarioCookingCenter®

Ob 30 individuelle Portionen oder tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet - für die individuellen Anforderungen in unseren Betrieben bietet VarioCookingCenter® immer die optimale Lösung. Damit Sie das Potential dieser Geräte ausschöpfen können, erklären Trainer der Firma Rational alle relevanten Betriebsarten und Möglichkeiten.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Funktionalitäten und Programmierungen mit dem VarioCookingCenter® im Detail zu erläutern.
- mindestens zwei Vorteile des intelligenten Garens zu nennen, die zur Zeitoptimierung in Ihrer Küche beitragen.

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melden Sie sich mit folgendem [Link](#) an:

https://www.rational-online.com/de_ch/home/

Kosten: gemäss Kursanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

3.3. Barista Workshop bei Rogalla

Sie möchten Ihr Fachwissen über Ihre Kaffeemaschine erweitern und Wissenswertes über die perfekte Zubereitung erfahren? Bei dieser Schulung werden Sie mit allen relevanten Arbeitsabläufen vertraut gemacht, wie sie im täglichen Einsatz an der Kaffeebar vorkommen. Denn nur wer eine Maschine beherrscht und Freude an der Kaffeezubereitung hat, bringt Kunden zum Schwärmen.

Zielgruppe

- Mitarbeitende, die Kaffee mit Siebträger-Kaffeemaschinen zubereiten.

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Workshopanbieter

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- Die Dalla Corte Maschine korrekt zu bedienen und zu reinigen.
- die Handgriffe eines Baristas auszuführen, die zu einer perfekten Zubereitung und Präsentation der Kaffeeklassiker beitragen.

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melden Sie sich mit folgendem Link an:

<https://www.rogalla.ch/workshops/>

Kosten: gemäss Workshopanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Workshopanbieter

3.4. Küchenmanagement

Die Welt der Küchenchefs ist sehr vielfältig und kreativ, jedoch gleichzeitig auch komplex. Wir zeigen Ihnen verschiedene Modelle anhand derer Sie Ihren Küchenalltag optimieren können. Wir erarbeiten konkrete Massnahmen, um Abläufe in Ihrer Küche neu zu gestalten.

Zulassungsbedingung

Eine der folgenden Zulassungsbedingungen muss zwingend erfüllt sein:

- Meine erste Führungsrolle **oder** Führung Plus ist absolviert
- Absolventen Chefkoch eidg. FA
- Absolventen Eidg. Dipl. Küchenchef (Rücksprache mit VG)

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Küchenchefs

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 12

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Grundlagen der Küchenführung zu beschreiben und Sie sind sich des motivierenden Umgangs mit Ihren Mitarbeitenden und einer klaren Ausdrucksweise bewusst.
- die verschiedenen Instrumente und Hilfsmittel der Küchenorganisation zu nutzen, um die Abläufe in der Küche zu optimieren.
- mit Hilfe von Modellen und Konzepten, eine effiziente Küchen-Aufbauorganisation zu erstellen.
- die SV Ziele umzusetzen und die kontinuierliche Erbringung von Dienstleistungen situationsgerecht sicherzustellen.

Kursdaten*

- 28. Februar und 19. März 2019
- 25. April und 14. Mai 2019
- 05. und 26. Juni 2019
- 18. September und 08. Oktober 2019
- 06. und 27. November 2019

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 17.00 Uhr

3.5. SV Standards

SV Standards werden in diesem Kurs theoretisch und praktisch vorgestellt. Die Teilnehmer lernen die SV Standards kennen und können diese für ihren Betrieb anwenden. Menu- und Angebotspläne werden individuell für den jeweiligen Betrieb erarbeitet und schriftlich erfasst.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- neue Küchenchefs

Weitere:

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 8

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- alle verbindlichen SV Standards in Ihrem Betrieb umzusetzen.
- das Erlernte an Ihre Mitarbeiter weiterzugeben.
- den Self-Check selbstständig auszufüllen.

Kursdaten*

- 05. Februar 2019
- 21. März 2019
- 23. Mai 2019
- 27. Juni 2019
- 13. August 2019
- 24. September 2019
- 29. Oktober 2019
- 28. November 2019

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 17.00 Uhr

3.6. Gesunde Ernährung

Gesunde Ernährung ist ein aktuelles gesellschaftliches Thema. In diesem Kurs machen Sie sich fit für die neuesten Ernährungstrends. Sie kennen die Grundsätze der Lebensmittelpyramide und beraten Ihre gesundheitsbewussten Gäste kompetent.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 16

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- Auskunft über die aktuellen Ernährungstrends zu geben.
- die 6 Stufen der Lebensmittelpyramide zu nennen und Sie kennen die Empfehlungen zur ausgewogenen Ernährung.
- sämtliche von SV Schweiz vorgegebenen Massnahmen zum Thema Gesund zu erklären und nach Absprache mit dem Vorgesetzten umzusetzen.

Kursdaten*

- 27. Februar 2019
- 15. Mai 2019
- 04. September 2019
- 12. November 2019

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 12.00 Uhr

4. Initiativ im Gästebereich

4.1. Visual Merchandising

Möchten Sie Ihr Angebot ins richtige Licht rücken? Ihre Warenpräsentation soll Ihre Gäste ansprechen, weil sie innovativ und frisch daherkommt? Dann ist der Visual Merchandising Kurs genau das Richtige für Sie. Hier lernen Sie mit einfachen aber wirkungsvollen Hilfsmitteln Ihr Angebot am Buffet und in der Cafeteria attraktiv zu präsentieren. Nach einer spannenden Tour im Detailhandel und einem SV Betrieb werden die gesammelten Inspirationen im Schulungsraum besprochen und in einem Restaurant direkt umgesetzt.

Zielgruppe

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Betriebsmitarbeitende mit Verantwortung in der Warenbereitstellung an der Front

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 12

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die wichtigsten Regeln und Grundsätze der wirkungsvollen Warenpräsentation und Produktinszenierung zu erklären.
- die Hilfsmittel zur Verkaufsunterstützung und vorteilhaften Präsentation zu nennen.
- die Ware nach diesen Grundregeln in Ihrem Betrieb zu präsentieren und die verschiedenen Produkte mit Hilfsmitteln anzuordnen.

Kursdaten*

- 14. Februar 2019
- 22. Mai 2019
- 28. August 2019
- 17. Oktober 2019
- 21. November 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 16.15 Uhr

5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit

5.1. Hygienesystem

Strenge Hygiene bildet die Grundlage für den Umgang mit Lebensmitteln. Nur wer genau weiss, worauf er achten muss, kann möglichen Gefahren für die Gäste vorbeugen. Wie gelangen Mikroorganismen in die Lebensmittel und was kann gegen ihre Vermehrung getan werden? Das SV Hygienesystem gibt Antworten und unterstützt mit praktischen Hilfsmitteln.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die wichtigsten Grundlagen über Mikroorganismen (Vermehrung, Gefahren, Hygiene-Massnahmen im Betrieb) zu erläutern.
- den Begriff «Gute Herstellungspraxis» zu erläutern und diese im Betrieb umzusetzen.
- angemessen auf Anfragen zu Allergenen zu reagieren.
- in Notfällen richtig zu reagieren.
- das SV Hygienesystem in der Praxis umzusetzen.

Kursdaten*

- 14. März 2019
- 25. April 2019
- 19. September 2019
- 21. November 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

5.2. QM System

Neu im Betrieb als Restaurant Manager oder für das Dokumentenmanagement zuständig? Dieser Kurs gibt Ihnen einen Überblick über Aufbau und Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems. Folgende Fragen können Sie nach dem Kurs mit einem Lächeln beantworten: Wo finde ich definierte Prozesse? Wie finde ich die dazugehörigen Richtlinien und Checklisten? Wo finde ich Vorlagen zur Erstellung eigener Formulare?

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Weitere:

- Dokumentenverantwortliche in grossen Betrieben

Teilnehmerzahl

Minimum 5
Maximum 9

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- den Aufbau und den Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems zu erklären.
- die entsprechenden Prozesse, Richtlinien, Checklisten und Formulare im Intranet zu finden.
- die betriebsspezifischen Checklisten und Formulare für Ihren Betrieb zu erstellen und/oder anzupassen.
- das Qualitätsmanagement-System in Ihrem Betrieb umzusetzen.

Kursdaten*

- 21. Februar 2019
- 14. März 2019
- 09. April 2019
- 06. Juni 2019
- 04. Juli 2019
- 17. September 2019
- 10. Oktober 2019
- 14. November 2019

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

5.3. KOPAS Basis

Nur wer genau weiss, worauf er achten muss, kann möglichen Gefahren für Mitarbeitende sowie Gäste vorbeugen. Wie können Stolperfallen verhindert werden und welche gesetzlichen Verantwortungen trage ich? Diese und weitere Informationen erhalten Sie an der «KOPAS Basisschulung» von unseren Experten.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager

Weitere:

- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 14

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- das Arbeitssicherheitssystem im Betrieb umzusetzen und gegenüber behördlichen Kontrolleuren Auskunft zu geben.
- die gesetzlichen Grundlagen zu erklären und Sie können im Betrieb die Gefahrenermittlung selbstständig durchführen.
- selbstständig Schulungen aufzubereiten und durchzuführen.

Kursdaten*

- 19. März 2019
- 18. Juni 2019
- 12. September 2019
- 09. Oktober 2019

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

5.4. Brandschutzschulung

Brandgefahren lassen sich in Betrieben nie absolut vermeiden, jedoch können Sie mit einer Brandschutzschulung die Brandrisiken minimieren. Während dieser 2-stündigen Schulung lernen Sie den richtigen Einsatz von Feuerlöscher, Löschdecken und Co kennen.

Zielgruppe

- alle Mitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 30

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- eine kritische Situation zu erkennen und besonnen zu handeln.
- richtig zu alarmieren.
- Grundlagen der Brandbekämpfung anzuwenden.

Kursdaten*

- 19. März 2019
- 09. Oktober 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 16.00 bis 18.00 Uhr

5.5. Reinigung mit Diversey

Gehören Reinigungsarbeiten zu Ihren täglichen Aufgaben? Erfahren Sie in diesem Kurs die wichtigsten Punkte zu unseren Standard-Reinigungsmitteln und ihrem korrekten Einsatz. Sie verstehen, warum bei einigen Produkten die korrekte Anwendung der Schutzausrüstung absolut notwendig ist. Ein Teil der Kursinhalte wird in Übungen direkt angewendet.

Zielgruppe

- Betriebsmitarbeitende
- Kochende Restaurant Manager

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 16

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Reinigungsmittel, deren Einsatz und Gefahren zu nennen.
- den richtigen Einsatz von Reinigungsgeräten und Hilfsmitteln für eine effiziente Reinigung zu erklären und anzuwenden.

Kursdaten*

- 11. April 2019
- 26. September 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 15.00 bis 18.00 Uhr

5.6. SV Reinigungsverantwortliche

Sie sind neu die reinigungsverantwortliche Person im Betrieb? In diesem Kurs werden Sie befähigt, die Reinigungsarbeiten im Betrieb gemäss den SV Vorgaben zu leiten, zu überwachen und zu korrigieren. Dazu lernen Sie anhand praktischer Beispiele korrekte und effiziente Methoden kennen, die im Betriebsalltag angewendet werden.

Zielgruppe

- Restaurant Manger
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Betriebsmitarbeitende mit Verantwortung

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Wichtigkeit der Betriebsprozesse nach der Mittagszeit zu verstehen.
- die Aufgabe als reinigungsverantwortliche Person im Betrieb wahrzunehmen.
- die Reinigungsarbeiten im Betrieb zu analysieren, die Arbeiten zu planen, zu überwachen und zu optimieren, um damit Kosten zu reduzieren.
- die Mitarbeitenden in der Reinigung auf effiziente Methoden zu instruieren.

Kursdaten*

- 26. Februar 2019
- 21. Mai 2019
- 20. August 2019
- 05. November 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 14.30 bis 18.00 Uhr

6. Unsere Labels und Kooperationen

6.1. ONE TWO WE - Nachhaltigkeit im Restaurant

Sie bekennen sich zusammen mit Ihrem Kunden zur Nachhaltigkeit. In diesem Kurs erhalten Sie nebst wichtigen Informationen zur nachhaltigen Verpflegung die nötigen Tool-Einführungen, um das OTW-Programm baldmöglichst bei Ihnen im Betrieb umzusetzen.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 22

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- das OTW-Programm zu verstehen und zu erläutern.
- die notwendigen Tools für eine erfolgreiche Umsetzung im eigenen Betrieb zu nennen.

Kursdaten*

- 13. März 2019
- 12. Juni 2019
- 16. Oktober 2019

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 14.00 bis 17.30 Uhr

6.2. Fourchette verte

Verlangen Ihre Gäste immer häufiger gesunde, ausgewogene Menus? Lassen Sie Ihren Betrieb von «Fourchette verte» zertifizieren. «Fourchette verte» ist *das* Label für ausgewogene Ernährung. In dieser Schulung erhalten Sie nebst wissenswerten Informationen zur gesunden Ernährung das nötige Rüstzeug für die anschliessende Zertifizierung.

Zulassungsbedingung

- Der Kurs «Gesunde Ernährung» ist absolviert.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager
- Küchenchefs

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 14

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- zu erklären, was das Label «Fourchette verte» ist und welches Ziel «Fourchette verte» verfolgt.
- die einzelnen Schritte zu erläutern, um das Zertifikat/Labelisierung «Fourchette verte» zu erlangen.
- ausgewogene Menüs nach «Fourchette verte» Kriterien zu kreieren.

Kursdaten*

- 27. Februar 2019
- 15. Mai 2019
- 04. September 2019
- 12. November 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 13.00 bis 15.00 Uhr

7. Systeme und Tools von SV

7.1. Einführung in E3

Eine fehlerfreie und übersichtliche Einsatz- und Absenzplanung ist das A und O in einem erfolgreichen Betrieb. Das Zeitwirtschaftssystem E3 bietet dafür die besten Grundlagen. Im Kurs machen Sie sich damit vertraut und lernen neben Einsatz- und Absenzplanung verschiedene Funktionalitäten wie Stammdatenbearbeitung, Austrittsplanung, Produktivitätsmessung kennen und anwenden.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs

Weitere:

- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Hauptsitzmitarbeitende
- E3 verantwortliche Mitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 9

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Möglichkeiten der Einsatz- und Absenzplanung zu erläutern und eine Einsatz- und Absenzplanung für Ihren Betrieb zu erstellen. zu nennen.
- die notwendigen Bearbeitungen für eine Tagesaktualität der E3 Daten auszuführen.
- die Funktionalität der Austrittsplanung zu erläutern und diese anzuwenden.
- den Zeitrachweis für die MA zu erklären und auszudrucken.
- die notwendigen Eingaben für die Produktivitätsmessung zu nennen und diese auszuführen.

Kursdaten*

- 23. Januar 2019
- 13. Februar 2019
- 13. März 2019
- 11. April 2019
- 15. Mai 2019
- 12. Juni 2019
- 11. Juli 2019
- 27. August 2019
- 26. September 2019
- 16. Oktober 2019
- 13. November 2019
- 04. Dezember 2019

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 12.30 Uhr

7.2. WAWI Core Advanced

Sie sind bereits guter Anwender von MBS5 und haben die wichtigsten Funktionen im Griff. MBS5 bietet aber noch weitere Möglichkeiten. Im Kurs lernen Sie Menupläne zu rezeptieren, kalkulieren und auszuwerten.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Kochende Restaurant Manager

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 6

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- die Software MBS5 WAWI in der Advanced Version anzuwenden.
- Menupläne mit WAWI zu rezeptieren, kalkulieren und auszuwerten.
- eigene Rezepte zu erstellen.
- Daten auszuwerten und diese zu verwalten.
- Produktionslisten zu erstellen.

Kursdaten*

- 12. Februar 2019
- 08. Mai 2019
- 12. September 2019
- 24. Oktober 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

7.3. Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar

Täglich werden in unseren SV Restaurants frische Lebensmittel angeliefert. Was Sie mit einer Bestellung auslösen, schauen Sie sich direkt bei Pistor in ihrem hochmodernen Logistikzentrum an. Dazu lernen Sie unser Beschaffungs- und Logistikkonzept kennen und erfahren die Einzelheiten zur Erfassung von Bestellungen und zur Erstellung eines Inventars.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs

Weitere:

- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Betriebsmitarbeitende, die über Pistor ONE bestellen

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 20

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- das Beschaffungs- und Logistikkonzept für die Food & Nonfood-Warengruppen zu erläutern.
- die nachhaltige Beschaffung und den grünen Warenkorb zu erklären.
- die Wareneingangskontrolle und den Mängelrügenprozess zu erläutern.
- Bestellungen zu erfassen und ein Inventar zu erstellen.

Kursdaten*

- 20. März 2019
- 12. Juni 2019
- 23. Oktober 2019

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.30 bis 17.00 Uhr

7.4. Eventcatering in Business-Betrieben

Sitzungsverpflegung und die Organisation von Apéros bis hin zum Catering ganzer Abendveranstaltungen gehören zu Ihren täglichen Aufgaben? Dann zeigen wir Ihnen, wie Sie den Bestell- und Abrechnungsprozess vereinfachen und effizient gestalten können. Zusätzlich ist die Online-Bestellung für Ihre Kunden attraktiv gestaltet, übersichtlich und einfach in der Bedienung.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Webshop-verantwortliche Mitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 4
Maximum 6

Lernziele

Sie sind in der Lage...

- mit Hilfe von MBS5online das betriebliche Cateringangebot zusammenstellen und zu veröffentlichen.
- mit dem Eventmanager im MBS5online Veranstaltungen, die über den Webshop bestellt werden, von der Offertstellung bis zur Fakturierung zu bearbeiten und manuell Veranstaltungen zu erfassen.
- die Prozesse und das Handling mit dem Webshop aus Kundensicht zu verstehen.

Kursdaten*

- 20. Februar 2019
- 16. Mai 2019
- 19. September 2019
- 20. November 2019

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

Anmeldeverfahren

Mitarbeitende der SV Group melden sich für die Kurse online über Umantis an. Ausnahmen sind in der jeweiligen Kursbeschreibung vermerkt. Informationen zum Anmeldeverfahren finden Sie hier: [LINK](#)

Externe Kursteilnehmende melden sich unter folgender E-Mail Adresse an: kurs_anmeldung@sv-group.ch

Kosten

Für SV Group Mitarbeitende ist die Kursteilnahme **kostenlos** (ausser Barista Kurs).

Für externe Kursteilnehmende gelten folgende Preise:

Halbtageskurse	CHF 250.00
Tageskurse	CHF 500.00
Zweitägige Kurse	CHF 1'000.00