



Kursübersicht SV Academy

Angebot 2022

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1. Hello und Good Bye	3
1.1. Webinar - Virtueller Willkommenstag.....	3
1.2. Vorbereitung auf die Pensionierung.....	4
2. Betriebs- und Mitarbeiterführung	5
2.1. Webinar - Meine erste Führungsrolle.....	5
2.2. Führung Plus.....	6
2.3. Gesprächsführung im Betriebsalltag.....	7
2.4. Gesundheitsmanagement Basis.....	8
2.5. Gesundheitsmanagement Advanced.....	9
2.6. Let's go Trainerkurs.....	10
2.7. Webinar – Planen mit prevero Q&A.....	11
3. Kompetent in der Küche	12
3.1. Vegetarischer Kochkurs mit Hiltl (Basis).....	12
3.2. Vegetarischer Kochkurs (Advanced - Vegan).....	13
3.3. Kochen mit SelfCookingCenter®.....	14
3.4. Kochen mit VarioCookingCenter®.....	15
3.5. Barista Workshop bei Rogalla.....	16
3.6. Frisch I – attraktive Salate.....	17
3.7. Gesund I – attraktives Gemüse.....	18
3.8. SV Standards.....	19
3.9. Gesunde Ernährung.....	20
4. Initiativ im Gästebereich	21
4.1. Visual Merchandising.....	21
5. Verantwortlich für Hygiene und Sicherheit	22
5.1. Hygienesystem.....	22
5.2. QM System.....	23
5.3. KOPAS Basis.....	24
5.4. Brandschutzschulung.....	25
5.5. Erste Hilfe 2022.....	26
5.6. Reinigung mit Diversey.....	27
5.7. SV Reinigungsverantwortliche.....	28
6. Unsere Labels und Kooperationen	29
6.1. ONE TWO WE - Nachhaltigkeit im Restaurant.....	29
7. Systeme und Tools von SV	30
7.1. Webinar - Benutzung und Support E3.....	30
7.2. Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar.....	31
7.3. QM System Hauptsitz.....	32
Anmeldeverfahren.....	33
Kosten.....	33

1. Hello und Good Bye

1.1. Webinar - Virtueller Willkommenstag

Herzlich willkommen bei der SV Group. Wir freuen uns, dich in unserem Unternehmen zu begrüßen. Dieses Webinar gibt dir eine Übersicht über das Fundament der SV Group. Woher kommt das Unternehmen? In welchen Geschäftsfeldern sind wir aktiv? Welche Werte und Grundsätze sind uns wichtig? Wie sieht unsere Positionierung aus? Daneben erhältst du Informationen über relevante Anlaufstellen, die Funktionsweise des Intranets sowie das Integrierte Managementsystem.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

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

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 25

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Herkunft und die Geschichte der SV Group zu verstehen und du gewinnst einen Einblick in die Vision und Strategie des Unternehmens.
- die vier Werte der SV Kultur aufzuzählen und Beispiele für deren Umsetzung zu nennen.
- die Positionierung unseres Unternehmens zu verstehen.
- das Integrierte Managementsystem sowie das Intranet im Rahmen deiner Tätigkeit zu nutzen.
- die Grundidee der Personalvorsorge zu verstehen (nur für TN Schweiz).

Kursdaten*

- 24. Februar 2022
- 28. April 2022
- 14. Juni 2022
- 06. September 2022
- 20. Oktober 2022
- 30. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.30 bis 16.30 Uhr

1.2. Vorbereitung auf die Pensionierung

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

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 15
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Personalvorsorge bei SV Schweiz zu verstehen.
- die finanziellen Auswirkungen der Pensionierung auf dich abzuschätzen und du weisst, wo du dir bei Bedarf Unterstützung holen kannst.
- dir über die neu verfügbare Zeit bewusst zu werden und die Auswirkungen auf dich selbst sowie das Umfeld zu überlegen.
- die Gesundheit als wichtiges Gut zu sehen und nötige Massnahmen zur Ernährung und Bewegung zu definieren.

Kursdatum*

- 15. September 2022

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

2. Betriebs- und Mitarbeiterführung

2.1. Webinar - Meine erste Führungsrolle

Du hast gerade deine erste Führungsfunktion übernommen oder stehst kurz davor? In diesem Kurs strukturierst und planst du die ersten 100 Tage als neue Führungskraft. Du bist dir der möglichen Herausforderungen bewusst und übst an Praxisbeispielen, wie du diese bewältigen kannst.

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

- Du bist in der Lage...
- die Führungsaufgaben zu erläutern.
 - zu beschreiben, wie die Führungskompetenzen bei der SV Group gemessen werden und wie du diese optimieren kannst.
 - individuelle Einstiegssituationen zu nennen und deine 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.
 - deine wichtigsten NetzwerkpartnerInnen / Schlüsselpersonen und deren Erwartungen zu nennen.
 - Unterstützungsmöglichkeiten für die Führungskräfte zu nennen.
 - einen Umsetzungsplan für die nächsten 2 bis 3 Monate zu entwickeln.

Kursdaten*

- 07. April 2022
- 07. Juni 2022
- 07. September 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.2. Führung Plus

Du bist eine bereits erfahrene Führungsperson und willst deine Führungskompetenz verbessern? Du setzt dich mit Führungsstilen auseinander und bist bereit, dich und dein Verhalten zu reflektieren? Anhand von Beispielen aus der Praxis der Teilnehmenden besprichst du gewählte Vorgehensweisen und überlegst 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

Du bist 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.
- dein eigenes Führungsverhalten zu reflektieren und dieses zu optimieren.
- dein Rollenverständnis als Führungskraft im aktuellen Arbeitsumfeld zu reflektieren und zu festigen.
- dich mit den SV-Führungsgrundsätzen auseinanderzusetzen.

Kursdaten*

- 17. und 31. Mai 2022
- 20. und 27. Oktober 2022

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.3. Gesprächsführung im Betriebsalltag

Dauern deine Gespräche mit Mitarbeitenden immer wieder länger und enden mit anderem Ergebnis als geplant? Nach diesem Kurs führst du Gespräche strukturiert und zielgerichtet. Du kennst die vier Seiten einer Nachricht und kannst die nonverbalen Signale deines Gegenübers erkennen und einschätzen. Du setzt zahlreiche Techniken in Übungsbeispielen ein und bist 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

Du bist 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 entgegenzunehmen.
- auch schwierige und konflikträchtige Gespräche vorzubereiten und konstruktiv zu führen.
- den grundsätzlichen Unterschied zwischen senden und empfangen zu begreifen. Du kennst auch die Lücken des Sender-Empfänger-Modells.
- eigene Botschaften und die anderer zu analysieren. Du bist mit den wichtigsten theoretischen Modellen vertraut, die dieser Thematik zugrundeliegen.
- die Bedeutung körpersprachlicher Signale zu erkennen. Du nimmst diese bewusst wahr und verstehst, 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*

- 13. und 14. April 2022
- 11. und 12. Oktober 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.4. Gesundheitsmanagement Basis

Das Gesundheitsmanagement hat zum Ziel, die Gesundheit der Mitarbeitenden zu erhalten und zu fördern. Der Kurs zeigt auf, was Gesundheit überhaupt ist, welche Faktoren die Gesundheit beeinflussen und wo die Arbeit einen Einfluss auf die Gesundheit hat. Wir zeigen auch auf, wie jemand, der krank ist, möglichst schnell wieder zurück am Arbeitsplatz ist.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

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

Weitere:

- Ass. Restaurant Manager

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 16

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 12. April 2022
- 07. Juni 2022
- 15. September 2022
- 24. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.5. Gesundheitsmanagement Advanced

Du hast Erfahrung im Erkennen von sich anbahnenden schwierigen Mitarbeitersituationen. Du kennst deine Anlaufstellen und weisst, wie du mit diesen Situationen umgehen kannst. Du tauschst deine Erfahrungen mit anderen Führungspersonen aus und reflektierst deine Praxis.

Nicht nur die Sorge um deine Mitarbeitenden ist wichtig, denk auch an dich! Diesen Fragen gehst du im Kurs auf den Grund: Wie kannst du besser auf dich achten? Wie sieht dein persönliches Stressprofil aus? Mit welchen Strategien kannst du Stresssituationen besser bewältigen?

Zulassungsbedingung

- Der Kurs «Gesundheitsmanagement Basis» muss absolviert sein.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager

Weitere:

- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungstufe
- Hauptsitzmitarbeitende mit Führungsverantwortung

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 16

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 30. März 2022
- 19. Mai 2022
- 01. September 2022
- 15. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 16.30 Uhr

2.6. Let's go Trainerkurs

Schluss mit langweiligen Let's go Trainings. Mit einfachen Kniffen gelingt es dir, deinen Mitarbeitenden Informationen strukturiert und gut verständlich weiterzugeben. Du verstehst, warum SV Schweiz auf Let's go als Trainingsinstrument setzt und was alles geschieht, bis du ein Training im Intranet herunterladen kannst. Du übst, dich 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
- Let's go Verantwortliche

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- deine 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*

- 31. März 2022
- 27. Oktober 2022

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 16.00 Uhr

2.7. Webinar – Planen mit prevero Q&A

Du bist verantwortlich für den Forecast deines Betriebs. Wir zeigen dir die wichtigsten Grundlagen, wie du mithilfe unserer Software «prevero» einen nach SV Richtlinien konformen Rolling Forecast erstellst. Ausserdem hast du Gelegenheit, deine spezifischen Fragen rund um den Rolling Forecast zu stellen.

Zielgruppe

- Verantwortliche für die Planung

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 22

Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau der Planmasken zu verstehen.
- das Instrument in deinem Betrieb anzuwenden.

Kursdaten*

- 18. Januar 2022
- 19. April 2022

Weitere Daten folgen

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 15.00 bis 16.30 Uhr

3. Kompetent in der Küche

3.1. Vegetarischer Kochkurs mit Hiltl (Basis)

Woraus besteht Quorn? Was ist Seidentofu? Wie wird Seitan hergestellt und verwendet? Das Hiltl Akademie-Team beantwortet alle Fragen rund um vegetarische Ernährung und Fleischalternativen. Die Zubereitungsarten werden direkt in der Praxis ausprobiert.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Küchenchefs

Weitere:

- Köche

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die vier Fleischalternativen, deren Herstellung sowie deren Verwendung zu erläutern.
- selbstständig einen einwöchigen vegetarischen Menuplan zu erstellen.
- ein vegetarisch ausgewogenes Gericht zuzubereiten.

Kursdaten*

- 12. April 2022
- 14. Juni 2022
- 06. September 2022
- 15. November 2022

* *Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.30 bis 15.30 Uhr

3.2. Vegetarischer Kochkurs (Advanced - Vegan)

Die vegane Küche liegt voll im Trend. Sie ist vielseitig, gesund und lecker. In diesem Kurs frischst du deine Kenntnisse aus der Basis-Schulung auf. Daneben vermittelt dir das Culinary-Team die theoretischen Grundlagen einer ausgewogenen veganen Ernährung. Anschliessend werden im Praxisteil kreative, vegane Rezepte ausprobiert, wobei du viele professionelle Zubereitungstipps erhältst.

Zulassungsbedingung

- Der Kurs «Vegetarischer Kochkurs mit Hiltl (Basis)» muss absolviert sein.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Formen der vegetarischen Ernährung richtig zu benennen und du kannst die Unterschiede zur veganen Küche aufzeigen.
- fünf Proteinquellen für Veganer zu nennen.
- drei vegane Gerichte mit Hilfe der Rezepturen im Betrieb umzusetzen.

Kursdaten*

- 05. April 2022
- 01. Juni 2022
- 07. September 2022
- 02. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.30 bis 15.30 Uhr

3.3. Kochen mit SelfCookingCenter®

Du verfügst über ein SelfCookingCenter® im Betrieb und möchtest noch Tipps zum Umgang mit deinem Gerät? Dann ist das Basis-Seminar das Richtige für dich. Erlebe unter professioneller Anleitung, wie du das SelfCookingCenter® noch effizienter in deiner Küche einsetzen kannst. Erfahre, wie du mit wenigen Tricks bei der Bedienung oder mit dem richtigen Zubehör deine Abläufe verbessern und Zeit sparen kannst. Zeit, die sich schnell für dich lohnt!

-

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

Lernziele

Du bist in der Lage...

- relevante Techniken im Umgang mit dem SelfCookingCenter® Gerät zu erläutern.
- diese Techniken bei der täglichen Arbeit in deinem Betrieb anzuwenden.

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

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

Kosten: gemäss Kursanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

3.4. 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 du das Potential dieser Geräte ausschöpfen kannst, erklären Trainer der Firma Rational alle relevanten Betriebsarten und Möglichkeiten.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

Lernziele

Du bist 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 deiner Küche beitragen.

Kursdaten und Anmeldung

Bitte melde dich mit folgendem Link an:

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

Kosten: gemäss Kursanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Trainingsanbieter

3.5. Barista Workshop bei Rogalla

Du möchtest dein Fachwissen über deine Dalla Corte Kaffeemaschine erweitern und Wissenswertes über die perfekte Zubereitung erfahren? Bei dieser Schulung wirst du mit allen relevanten Arbeitsabläufen vertraut gemacht, wie sie im täglichen Einsatz an der Kaffeabar 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

Du bist 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 melde dich mit folgendem Link an:

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

Kosten: gemäss Workshopanbieter

Dauer

Siehe Kursinformation Workshopanbieter

3.6. Frisch I – attraktive Salate

Du möchtest deine Gäste mit einem abwechslungsreichen Salatbuffet verblüffen? In diesem Kurs wird dir das Salatbuffet nach SV Standard "Attraktive Salate" vorgestellt. Es bietet dir die Grundlage, um dein eigenes Salatangebot zu analysieren und Optimierungsmassnahmen zu definieren.

Zulassungsbedingung

- Mitarbeitende, die für die tägliche Produktion des Salatangebotes zuständig sind.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche
- Betriebsmitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 10

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Salate nach vorgegebenen Rezepturen zuzubereiten.
- dein betriebliches Salatangebot zu analysieren und allfällige Verbesserungsmassnahmen zu definieren.
- die Angebotsplanung anhand des SV Standards zu gestalten.

Kursdaten*

- 08. März 2022
- 03. Mai 2022
- 13. September 2022
- 16. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 16.00 Uhr

3.7. Gesund I – attraktives Gemüse

Wie kannst du Gemüse nach SV Standard "Attraktives Gemüse" kochen? Nebst verschiedenen Schnittarten und unterschiedlichen Zubereitungsarten zeigen wir dir, wie sich mit gezieltem Einsatz frischer Kräuter Aromen harmonisch ergänzen lassen.

Zielgruppe

- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 10

Lernziele

Du bist in der Lage...

- Gemüse nach vorgegebener Rezeptur zuzubereiten.
- den SV Standard umzusetzen.

Kursdaten*

- 13. April 2022
- 07. Juni 2022
- 30. August 2022
- 25. Oktober 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

3.8. 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. Der Angebotsplan und die dazugehörigen Rezepturen werden individuell für den jeweiligen Betrieb erarbeitet.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- neue Küchenchefs

Weitere:

- Küchenchefs
- Restaurant Manager

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 8

Lernziele

Du bist in der Lage...

- alle verbindlichen SV Standards in deinem Betrieb umzusetzen.
- das Erlernte an deine Mitarbeitenden weiterzugeben.
- den Self-Check selbstständig auszufüllen.

Kursdaten*

- 22. Juni 2022
- 12. Juli 2022
- 14. September 2022
- 26. Oktober 2022
- 30. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.30 bis 17.00 Uhr

3.9. Gesunde Ernährung

Gesunde Ernährung ist ein aktuelles gesellschaftliches Thema. In diesem Kurs machst du dich fit für die neuesten Ernährungstrends. Du kennst die Grundsätze der Lebensmittelpyramide und berätst deine gesundheitsbewussten Gäste kompetent.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs
- Köche

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 23. März 2022
- 14. Juni 2022
- 05. Oktober 2022

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 09.00 bis 12.00 Uhr

4. Initiativ im Gästebereich

4.1. Visual Merchandising

Möchtest du dein Angebot ins richtige Licht rücken? Deine Warenpräsentation soll deine Gäste ansprechen, weil sie innovativ und frisch daherkommt? Dann ist der Visual Merchandising Kurs genau das Richtige für dich. Hier lernst du mit einfachen aber wirkungsvollen Hilfsmitteln dein 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
- Regionen Manager
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Betriebsmitarbeitende mit Verantwortung in der Warenbereitstellung an der Front

Teilnehmerzahl

Minimum 6
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 07. April 2022
- 23. Juni 2022
- 13. September 2022
- 09. November 2022

* *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

Du bist 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*

- 09. März 2022
- 09. Juni 2022
- 22. September 2022
- 17. November 2022

* *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 dir einen Überblick über Aufbau und Nutzen des Qualitätsmanagement-Systems. Folgende Fragen kannst du nach dem Kurs beantworten: Wo finde ich definierte Prozesse? Wie finde ich die dazugehörigen Richtlinien und Checklisten? Wo finde ich Vorlagen zur Erstellung eigener Dokumente im Betrieb?

Zielgruppe

Obligatorisch für:

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

Weitere:

- Dokumentenverantwortliche im Betrieb
- Ass. Restaurant Manager

Teilnehmerzahl

Minimum 5
Maximum 9

Lernziele

Du bist 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 deinen Betrieb zu erstellen und/oder anzupassen.
- das Qualitätsmanagement-System in deinem Betrieb umzusetzen.

Kursdaten*

- 01. März 2022
- 28. April 2022
- 01. Juni 2022
- 07. Juli 2022
- 04. Oktober 2022
- 03. November 2022

* 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 erhältst du 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

Du bist in der Lage...

- das Arbeitssicherheitssystem im Betrieb umzusetzen und gegenüber behördlichen Kontrollleuten Auskunft zu geben.
- die gesetzlichen Grundlagen zu erklären und du kannst im Betrieb die Gefahrenermittlung und tätigkeitsbezogene Gefahrenanalysen selbstständig durchführen.
- Eine Brandsituation zu beurteilen, richtig zu handeln und Löschmittel korrekt einzusetzen.
- selbstständig Schulungen aufzubereiten und durchzuführen.

Kursdaten*

- 17. März 2022
- 07. Juni 2022
- 20. September 2022
- 22. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 17.00 Uhr

5.4. Brandschutzschulung

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

Zielgruppe

- alle Mitarbeitende (Betriebe und Hauptsitz)

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 30

Lernziele

Du bist in der Lage...

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

Kursdaten*

- 17. März 2022
- 20. September 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 16.00 bis 18.00 Uhr

5.5. Erste Hilfe 2022

Ein Notfall kann jederzeit und überall eintreten. Deshalb ist es besonders wichtig, die Situation richtig einzuschätzen und entsprechend zu handeln. In diesem Kurs lernst du, Rettungskräfte zu alarmieren und lebensrettende Massnahmen sicher anzuwenden.

Zielgruppe

- Restaurant Manager
- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Mitarbeitende mit Führungsstufe
- Hauptsitzmitarbeitende
- Notfallteam Hauptsitz

Teilnehmerzahl

Minimum 8
Maximum 16

Lernziele

Du bist in der Lage...

- einen Notfall zu erkennen und richtig zu alarmieren.
- die Erstversorgung bis zum Eintreffen der Rettungskräfte zu gewährleisten.
- einen Defibrillator einzusetzen.
- zu erkennen, um was für eine Beschwerde es sich handelt (z.B. Diabetes, Unterzuckerung, Herzinfarkt, Hirnschlag).
- Verantwortung im Betrieb zu übernehmen, wenn es keine andere Möglichkeit gibt (Alarmierungs- und Rettungssystem des Kunden).

Kursdaten*

- 22. März 2022
- 08. Juni 2022
- 06. September 2022
- 10. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.00 bis 17.00 Uhr

5.6. Reinigung mit Diversey

Gehören Reinigungsarbeiten zu deinen täglichen Aufgaben? In diesem Kurs erfährst du die wichtigsten Punkte zu unseren Standard-Reinigungsmitteln und ihrem korrekten Einsatz. Du verstehst, 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

Du bist 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*

- 22. März 2022

ab Frühsommer E-Learnings

** Änderungen vorbehalten*

Dauer

von 15.00 bis 18.00 Uhr

5.7. SV Reinigungsverantwortliche

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

Zielgruppe

- Ass. Restaurant Manager
- Küchenchefs
- Betriebsmitarbeitende mit Verantwortung

Teilnehmerzahl

Minimum 12
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Wichtigkeit der Betriebsprozesse nach der Mittagszeit zu verstehen und zu optimieren.
- 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*

- 28. April 2022
- 19. Oktober 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 14.30 bis 18.00 Uhr

6. Unsere Labels und Kooperationen

6.1. ONE TWO WE - Nachhaltigkeit im Restaurant

Du bekennt dich zusammen mit deinem Kunden zur Nachhaltigkeit. In diesem Kurs erhältst du nebst wichtigen Informationen zur nachhaltigen Verpflegung die nötigen Tool-Einführungen, um das OTW- Programm baldmöglichst bei dir im Betrieb umzusetzen.

Zulassungsbedingung

- Du arbeitest in einem momentanen oder zukünftigen OTW-Betrieb.

Zielgruppe

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

Teilnehmerzahl

Minimum 4
Maximum 12

Lernziele

Du bist in der Lage...

- deinen Gästen zu erklären, worauf die SV Group im Bereich Nachhaltigkeit achtet.
- das OTW-Programm zu verstehen und zu erläutern.
- die notwendigen Tools für eine erfolgreiche Umsetzung im eigenen Betrieb zu nennen.

Kursdaten*

- 23. März 2022
- 14. Juni 2022
- 05. Oktober 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

7. Systeme und Tools von SV

7.1. Webinar - Benutzung und Support E3

Eine fehlerfreie und übersichtliche Einsatzplanung in unserem Zeiterfassungs- und Personalplanungssystem E3 ist die Grundlage für einen erfolgreichen und effizienten Betrieb. In diesem Webinar werden die durch das vorangehende Studium der Einführungsvideos und -dokumente erarbeiteten Grundlagenkenntnisse vertieft und mit Praxisbeispielen ergänzt. Ebenso werden aktuelle Themen rund um die Zeiterfassung in diesem Webinar angesprochen und erklärt.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Ass. Restaurant Manager
- E3-verantwortliche Mitarbeitende

Teilnehmerzahl

Minimum 2

Maximum 9

Lernziele

Du bist in der Lage...

- die Möglichkeiten der Einsatz- und Absenzplanung zu erläutern und eine Einsatz- und Absenzplanung für deinen Betrieb zu erstellen.
- die notwendigen Bearbeitungen für eine Tagesaktualität der E3 Daten auszuführen.
- die Funktionalität der Austrittsplanung zu erläutern und diese anzuwenden.
- den Zeitnachweis für die MA zu erklären und auszudrucken.
- die notwendigen Eingaben für die Produktivitätsmessung zu nennen und diese auszuführen.
- zu aktuellen Themen, Fragen und Problemen rund um die Dienstplanung und Zeiterfassung Auskunft zu geben

Kursdaten*

- 01. Februar 2022
- 02. März 2022
- 07. April 2022
- 03. Mai 2022
- 01. Juni 2022
- 05. Juli 2022
- 31. August 2022
- 29. September 2022
- 25. Oktober 2022
- 23. November 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 08.00 bis 10.00 Uhr

7.2. Wareneinkauf: Bestellung bis Inventar

Täglich werden in unseren SV Restaurants frische Lebensmittel angeliefert. Was du mit einer Bestellung auslöst, schaust du dir direkt bei Pistor in ihrem hochmodernen Logistikzentrum an. Dazu lernst du unser Beschaffungs- und Logistikkonzept kennen und erfährst die Einzelheiten zur Erfassung von Bestellungen und zur Erstellung eines Inventars.

Zielgruppe

Obligatorisch für:

- Restaurant Manager / Hotel Manager
- Küchenchefs

Weitere:

- Köche
- Mitarbeitende, die über die SV Bestellplattform bestellen/inventieren

Teilnehmerzahl

Minimum 10
Maximum 20

Lernziele

Du bist in der Lage...

- das Beschaffungs- und Logistikkonzept für die Food & Nonfood-Warenguppen 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*

- 31. März 2022
- 09. Juni 2022
- 27. Oktober 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 09.00 bis 16:30 Uhr

7.3. QM System Hauptsitz

Verantwortlich für die Abteilungsdokumente oder interessiert daran, wie das Dokumentenmanagement am Hauptsitz funktioniert? Dieser Kurs gibt dir einen Überblick über das zertifizierte Qualitätsmanagement-System und die gelenkten Dokumente. Du lernst, was bei der Arbeit mit den Dokumenten wichtig ist und wie neue erstellt werden. Ausserdem erfährst du, wie die Dokumente dann ins Intranet kommen.

Zielgruppe

- Abteilungsleitende
- Dokumentenverantwortliche der Abteilungen
- Mitarbeitende, die Dokumente erstellen und ändern

Teilnehmerzahl

Minimum 3
Maximum 10

Lernziele

Du bist in der Lage...

- den Aufbau des Qualitätsmanagement-Systems zu erklären.
- die Nomenklatur der Dokumente in der Abteilung zu erklären und anzuwenden.
- die Relevanz und den Unterschied von Workspace DOK-MM und Bibliothek zu erklären.
- neue Abteilungsdokumente korrekt zu erstellen und als gelenktes Dokument ins System zu integrieren.

Kursdatum*

- 21. Juni 2022

* Änderungen vorbehalten

Dauer

von 13.30 bis 17.00 Uhr

Anmeldeverfahren

Wir freuen uns, euch das Kursprogramm 2022 zu präsentieren. Ihr findet darin die bis jetzt für 2022 geplanten Präsenzs Schulungen und Webinare. Darüber hinaus reagieren wir flexibel auf die Pandemieentwicklung und stellen gegebenenfalls Präsenzkurse auf digitale Lernformen um. Ausserdem planen wir im Verlauf des Jahres weitere Webinare und Angebote zu unterschiedlichen Themen, über die wir euch durch Intranet-News informieren werden.

Mitarbeitende der SV Schweiz melden sich für die Kurse über Umantis an. Ausnahmen sind in der jeweiligen Kursbeschreibung vermerkt. Informationen zum Anmeldeverfahren findest du hier: <https://intranet.sv-group.com/de/bu/gem/ch/arbeit/td/kurse/Seiten/default.aspx>

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:

Tageskurse	CHF 550.00
Zweitägige Kurse	CHF 1'100.00

No show

Bei Nichterscheinen eines angemeldeten Mitarbeitenden werden folgende Kosten verrechnet:

Interne Kurse (SV Trainer)	CHF 200.00
Tageskurse (externe Anbieter)	CHF 550.00
Zweitägige Kurse (externe Anbieter)	CHF 1'100.00

Bei Fragen zu unserem Angebot oder Anregungen, kontaktiert uns bitte unter kurs_anmeldung@sv-group.ch

Wir freuen uns über eine rege Teilnahme an unserem Weiterbildungsangebot.

Euer HR Training & Development Team

Stand: 13. Dezember 2021