

YKSILÖLLISIIN TARPEISIISI RÄÄTÄLÖITY KOULUTUS



RAVITSEMISALAN TYÖVOIMAKOULUTUS VERKOSSA

Haluatko työllistyä ravitsemisalan monipuolisiin tehtäviin? Onko sinulla jo koulutusta tai työkokemusta ravitsemisalan tehtävistä? Haluatko päivittää tai laajentaa osaamistasi? Koulutus räätälöidään yksilöllisesti tilanteesi, tavoitteidesi sekä osaamisesi mukaan. Tavoitteena työllistyminen koulutuksen jälkeen. Tarvittaessa lainaamme sinulle tietokoneen osallistumista varten.

Koulutuksen teemoja ovat esim:

- Oman ammatillisen osaamisen tunnistaminen ja markkinointi työnhaussa
- Työllistymistilanne alueella, työnhakutaidot, oma työnhaku
- Kaupan alan mahdollisuudet: palvelutiskin tehtävät
- Moniosaajuus haltuun - puhdistuspalvelun perusteet
- Ruokatrendit ja sesongit, erikoisruokavaliot
- Myynti- ja asiakaspalvelutaidot
- Viestintä- ja työyhteisötaidot työpaikalla
- Työssäjaksaminen

Koulutuksen toteutus sisältää:

- Ryhmäkoulutusta Teamsin kautta
- Henkilökohtaista yksilöohjausta
- Itsenäisiä tehtäviä opettajan ohjauksella
- Työssäoppimisjakson alan työtehtävissä
- Mahdollisuuden suorittaa hygieniapassi, anniskelupassi ja/tai työturvallisuuskortti

HAE ROHKEASTI MUKAAN TYÖLLISTÄVÄÄN KOULUTUKSEEN!

KESTO: 17.10.-12.12.2022 (40 pv), päivittäin klo 9-15. Sisältää 4 vk:n mittaisen työssäoppimisjakson kiinnostavassa työpaikassa.

HAKEMINEN TYÖVOIMAKOULUTUKSEEN: Hae mukaan TE-palveluiden kautta, koulutustunnus 708 235

KYSY LISÄÄ: Spring House Oy
Puh. 09 726 2800 tai
info@springhouse.fi