GVO PERSONAL

# WEITER BILDUNG À LA CARTE

- VERFEINERE DEINE KUNST
- ERWEITERE DEINE SKILLS
- BILD DIR DEINE EIGENE PERSPEKTIVE!

WEITERBILDUNG

# HAST DU EIGENTLICH EINE AHNUNG, WAS ALLES IN DIR STECKT? WIR SCHON!

Deshalb servieren wir Dir Deine individuelle berufliche Entwicklungsperspektive quasi auf dem Silbertablett.

Du brauchst dafür nicht mehr als die Lust auf eine sichere berufliche Zukunft und etwas Zeit, auch eine ordentliche Prise Engagement kann nicht schaden.

Um alles andere kümmern wir uns.

Das meinen wir mit Weiterbildung à la carte.

# OKAY … UND WAS BRINGT DIR DAS?

Ganz einfach: Du wirst besser. Erlangst eine höhere Qualifikation. Bist fortan Spezialist:in. Mit Brief und Siegel.

Noch dazu in echten Zukunftsbereichen Deines Handwerks, denen nicht nur der gesunde Menschenverstand rasantes Wachstum voraussagt – alle Experten sehen das ebenso.

Das ist nicht nur eine feine Beilage zu Deinem Lebenslauf, Du machst Dich außerdem extrem schmackhaft für den Arbeitsmarkt und erschließt Dir attraktive Einsatzbereiche bei uns – was Du dann auch als bekömmliche Kirsche auf Deiner Gehaltsabrechnung erleben wirst.

Spezialisierung ist DAS Rezept für Deine sichere Zukunft. Das sollte Dir eigentlich schmecken.

**Und was haben wir davon?**

Erstmal eine dicke Rechnung.

Aber zugleich auch die Gewissheit, dass unsere Investition in Dich auch eine Investition in uns ist. In die Attraktivität unseres Unternehmens. In die Qualität unserer Dienstleistung. In die Performance unseres Teams.

Oder anders gesagt: Wenn Du meinst, Du müsstest Dich weiterentwickeln, dann machen wir das halt auch.

Davon profitieren wir alle!

Deshalb löffeln wir auch gern die Suppe mit der Rechnung aus.

Aber mal ganz konkret:
Worum geht‘s hier eigentlich …?

MACH MIT!

# WEITERBILDUNG ZUR/ZUM DIÄTKÖCHIN/ DIÄTKOCH

Immer mehr Menschen in unserem Land brauchen eine spezielle Diätkost, entsprechend groß ist die Nachfrage nach kompetenten Diätköch:innen. Auch unsere Kunden verlangen immer häufiger nach entsprechend geschultem Personal.

In der Weiterbildung lernst Du die passenden Kostformen für unterschiedliche Krankheitsbilder kennen und eignest Dir alle fachlichen Kompetenzen an, um eigenverantwortlich die geeignete Lebensmittelauswahl treffen zu können. Doch gehören auch Küchenorganisation und Qualitätsmanagement zu den Lerninhalten.

Dabei beschränkt sich der große Bedarf nicht allein auf Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime oder Kinder- und Jugendeinrichtungen, auch die gehobene Gastronomie sucht verstärkt Köchinnen und Köche mit dieser Zusatzqualifikation.

**► Für wen?**
Köchinnen und Köche, die sich im diätetischen Bereich spezialisieren möchten

**► Zulassungsvorraussetzung**
Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch mit mindestens einem Jahr Berufserfahrung oder mindestens fünf Jahren fachpraktischer Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung

**► Starttermine**
April & Oktober & nach individueller Absprache

**► Dauer**
14 Monate

**► Deine Studiengebühren**
zahlen wir …

**► Dein Abschluss**
Geprüfte Diätkköchin (IHK)
Geprüfter Diätkoch (IHK)

**Unterrichts-Module**
5 Studienbriefe
7 Webinare
2 Webcasts
1 Onlinevorlesung
4 Seminartage

# FÜR DEIN GANZ PERSÖNLICHES ERFOLGSREZEPT BRAUCHST DU NUR EINE ZUTAT: INTERESSE

Wenn Du diese Zutat gerade im Haus hast, dann melde Dich schnell bei uns in Osnabrück, denn wir warten schon auf Dich. Die ganzen Details besprechen wir dann in Ruhe.

GVO Weiterbildung à la carte.
#gemeinsam wertvoll

## MACH MIT!

**Melde Dich bei uns und schreib uns eine E-Mail mit Deinem Namen und Deiner aktuellen Tätigkeit bei GVO Personal an: weiterbildung@gvo-personal.de**