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 VEGAN GESCHULTE/N KÖCHIN/KOCH

Vor wenigen Jahren noch als Ökö-Trend verschrien, hat sich die vegane Küche längst einen festen Platz auf den Speisekarten erobert – auch Sterneköche beherrschen das grüne Handwerk.

In der Weiterbildung erwirbst Du praxisnah professionelles Know-how rund um kreative und anspruchsvolle Rezepturen, bekommst die Wege zu neuen Geschmackserlebnissen in der veganen Küche aufgezeigt und wirst wahrscheinlich darüber staunen, wie schmackhaft sich Seitan, Tofu und Co. zubereiten lassen.

Doch weißt Du hinterher auch alles über Fermentation und Haltbarmachung, kannst mehrgängige Menüs kreieren und wirst auch mit Deinen Fähigkeiten in veganer Patisserie Deine Gäste begeistern.

► Für wen?
Fachkräfte mit gastronomischer Ausbildung (z. B. Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftsfachleute), die sich zusätzlich spezialisieren möchten

► Zulassungsvorraussetzung
Abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch oder mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung

► Starttermine
April & Oktober & nach individueller Absprache

► Dauer
8 Monate

► Deine Studiengebühren
zahlen wir …

► Dein Abschluss
Vegan geschulte Köchin (DHA)
Vegan geschulter Koch (DHA)

Unterrichts-Module
12 Studienbriefe
5 Webinare
4 Fallstudien
10 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