

gagemang hos våra medarbetare genom att erbjuda dem möjligheter att utveckla sina färdigheter inom vår bransch och vi visar ledarskap inom vår bransch genom att bidra till en ökad kunskapsnivå och professionalism inom storköksindustrin.

UTBILDNINGEN GER KUNSKAP på områden som till exempel den internationella storköksindustrin, livsmedelssäkerhet, beredning och tillagning, utrustning och maskiner samt utformning av storkök och restauranger.

Torbjörn Peltonen, VD på Scanbox Thermoproducts AB, förklarar varför: han själv samt företagets försäljningschef, marknadschef, säljare och produktionschef gått CFSP-utbildningen:

– Det är viktigt med ökad kunskap inom storköksbranschen. Med den bredd, som CFSP-utbildningen ger, har vi fått vidgad förståelse för branschens helhet. Nu vet vi betydligt mer om flöden och arbets sätt i köken. Vi har också ökat vår kunskap om andra maskiner än den nisch som är vårt eget produktom-

”Nu vet vi betydligt mer om flöden och arbets sätt i köken.”



Ulrika Flodberg, CFSP-certifierad direktör på BFS, menar att det är viktigt med större kunskap om storköken.

SÅ HITTAR DU CFSP-certifierade branschexperter

BFS har vid flera tillfällen de senaste åren arrangerat certifieringsceremonier på fackmässor som GastroNord och RestaurangExpo och då delat ut certifikat till dem som senast genomgått utbildningen med godkänt resultat. Namnen på alla certifierade har också publicerats på cfsp.se och vid några tillfällen visats på en Wall of Fame på svenska och internationella mässor.

Alla certifierade får en CFSP-pin att bära i kavajslaget. Allt fler markerar också sin kompetens med CFSP-logotypen på viskort och i mejlsignatur.

råde. Med den kompetensen kan vi ge våra kunder bättre råd och vägledning.

Vid seminariet går kursledaren Doug Fryett i rask takt igenom hela kursmaterialet om tjuugo kapitel. Då krävs det att man på förhand studerat in utbildningsmaterialet för att hänga med och för att klara provskrivningen. Erfarenheten från kursdeltagarna är därför att man bör räkna med att påbörja instuderingen minst två månader innan seminarietillfället.

För att bli CFSP-certifierad krävs att man självständigt läser igenom och förstår kursmaterialet, deltar i seminariet, blir godkänd på det skriftliga kursprovet, visar kunskap och erfarenhet av storköksbranschen och uppvisar ett aktivt engagemang i branschen.

– Alla vi som genomgått utbildningen har fått jobba hårt för att bli certifierade, säger Ulrika Flodberg, CFSP-certifierad direktör på BFS och den som håller i arrangemanget av utbildningen i Sverige. För de flesta av oss var det ju många år sedan vi satt på skolbänken, men att lära nytt har varit väldigt stimulerande, fortsätter hon.

Håkan Sjöstrom, uppdragsansvarig storkökskonsult på Storköksbyrån i Stockholm AB, har också gått kursen och bekräftar att den var tuff och tog upp många frågor om både maskinutrustning och projektering av storkök. Att han ”nappade” på att gå kursen motiverar han med att all utbildning är bra för att se saker ur ett annat perspektiv.

MER INFORMATION OCH ANMÄLAN

För den som är intresserad av att veta mer om CFSP, finns information att hämta på olika sätt. BFS informerar om utbildning på följande länk <http://bfs.se/utbildning-2/>. Information finns också på <http://cfsp.se>. Kansliet där BFS finns tillsammans med andra branschföreningar har en gemensam utbildningsportal (KTF Utbildning), där det finns information och där anmälan till CFSP-utbildningen ska göras: <http://ktfutbildning.se/>.

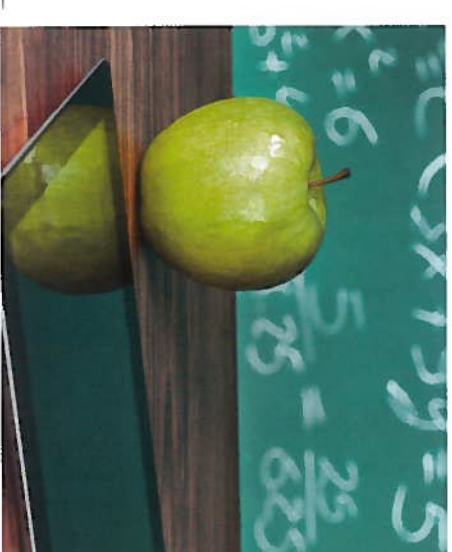
Anmäl dig nu!

MENTOREDUCATION

– för hållbart företagande

Satsa på en bra kurs som utvecklar och stimulerar dig. Fler och fler företag arbetar med hållbarhet, kvalitet och miljö.

Anmäl dig redan idag på www.mentoreducation.se



Avrängens av
M
Mentor Education Group

FAST Entreprenad
Kända
PLAST
Moton-Maskiner
Köpenhamn
Lutfil
process.
rent
Facility
Tampere
IS
Kansliet där BFS finns
PACK
RES
TRAFIKI

Alla våra utbildningar hittar du på www.mentoreducation.se