

Certified Food Service Professional

UTBILDNING OCH CERTIFIERAD EXAMEN FÖR DIG SOM ARBETAR INOM STORKÖKSINDUSTRIN

OM UTBILDNINGEN

Certified Food Service Professional (CFSP) är en internationell utbildning och examen som syftar till att öka kunskap och kompetens hos de som arbetar inom storköksindustrin. CFSP, som introducerades av North American Association of Food Equipment Manufacturers (NAFEM) i USA, har fått ett stort internationellt genomslag och finns nu i bland annat Storbritannien, Singapore, Australien och nu senast i Sverige.

BFS (Branschföreningen för Storköksleverantörer) har, i samarbete med NAFEM och Catering Equipment Suppliers Association (CESA) i Storbritannien, startat detta utbildnings- och certifieringsprogram i Sverige. Målet är att öka kunskap, kompetens och professionalism för dig som arbetar inom storköksindustrin. CFSP-certifiering i Sverige är något som alla inom branschen har möjlighet att skaffa som bevis på sin kunskap, kompetens och professionalism.

INNEHÅLL

Utbildningen innehåller ämnen som till exempel den internationella storköksindustrin, livsmedels-säkerhet, beredning och tillagning, utrustning och maskiner samt utformning av storkök och restauranger.

För att certifiera dig krävs att du:

- självständigt läser igenom och förstår kurskompendiet.
- deltar i ett två dagars seminarium.
- blir godkänd på en skriftlig examen.
- visar kunskaper och erfarenheter av storköksbranschen.

- visar personlig utveckling genom att delta i godkända utbildnings- och fortbildningsprogram.
- uppvisar ett aktivt engagemang i branschen.

OBS! Endast du som individ kan certifieras, inte organisationer eller bolag.

VEM KAN SÖKA?

Denna utbildning passar dig som arbetar inom storköksindustrin, kanske inom något av följande områden:

- försäljning och marknadsföring.
- planering och utformning av storkök och restauranger.
- storkökskonsulting.
- upphandling.
- ordermottagning.
- konstruktion, teknik och service.
- inköp, leverantörer och distributörer.
- logistik.
- produktion.
- ledning.

ARBETSGIVARE

De företag som har nytta av CFSP-programmet är tillverkare, distributörer, grossister, konsulter, cateringföretag och utbildare inom storkök, hotell och restaurang.

DIN FRAMTID...

- Förbättra din personliga konkurrenskraft, visa ett mer professionellt förhållningssätt och gör dig mer effektiv i din roll inom ditt företag och i storköksbranschen.
- Få en fördjupad kunskap om storköksbranschen.
- Få en kontinuerlig kompetensutveckling.
- Gagna branschens erkännande genom att uppnå denna examen som accepteras och respekteras av viktiga arbetsgivare, branschorgan och kollegor.
- Få självförtroende, framgång och tillfredsställelse genom att främja din egen personliga utveckling och tillväxt.
- Demonstrera din prestation, kunskap och erfarenhet med hjälp av en internationellt erkänd examen, CFSP.

...OCH FÖRETAGETS

- Få kvalificerad personal med djupa kunskaper inom storköksindustrin.
- Ökad konkurrenskraft med bättre utbildade och professionella medarbetare.
- Få tillgång till utbildningspaket för nyanställda.
- Få tillgång till ett program för kontinuerlig kompetensutveckling.
- Visa ledarskap genom att stimulera till ökade studier och därmed bidra till en ökad kunskapsnivå och professionalism inom storköksindustrin.
- Öka motivation och engagemang hos medarbetare genom att ge dem möjlighet att utveckla sina kunskaper och färdigheter.

KURSLEDARE

Doug Fryett, CFSP

KURSLITTERATUR

Kursmaterial "Storköksindustrin – en överblick" finns tillgängligt på svenska och kommer att skickas till kursdeltagarna i samband med anmälan till seminariet.

Doug Fryett talar engelska men, presentationerna visas på svenska.

DATUM

Seminarium 13-14 november 2017.
Skriftligt prov sker dag 2.

PLATS

Näringslivets hus, Stockholm

KOSTNAD

BFS-medlemmar: 8 000 kr
FCSI-medlemmar: 11 000 kr
Övriga: 14 000 kr

ANMÄLAN

Anmäl dig via formulär på ktfutbildning.se,
Aktuella utbildningar.

KONTAKT

Ulrika Flodberg, Direktör BFS
Tel: 08-783 82 42 eller 08-783 82 40 vxl
E-post: ulrika.flodberg@ktf.se
Box 5501, 114 85 Stockholm
För mer information se www.bfs.se