



## Online-Training „Frontcooking Basis“

Das Online-Training „Frontcooking Basis“ ist ein interaktives, 8-wöchiges e-Training für Köchinnen/Köche, Ausgabekräfte, Küchenhilfen, Branchenfremde oder Gastro-Startups. Der Start des Online-Trainings ist jederzeit möglich.

ICA plus e-Training

### Frontcooking als Erfolgsrezept

- Wirtschaftlichkeit
- Prozessoptimierung
- Erlebniswert „Küche zum Gast“ (Kundenorientierung/-bindung)
- Transparenz & Glaubwürdigkeit von Frische, Qualität und Philosophie
- Erlebnis, Spaß & Freude
- Emotionen wecken durch Natürlichkeit, Persönlichkeit, Vertrauen (Infotainment)
- Motivation & Berufszufriedenheit

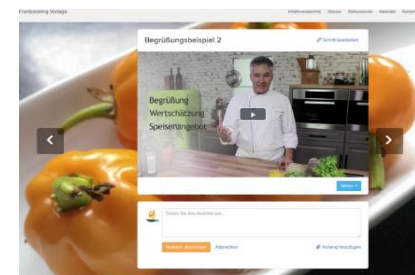
Kundenbindung

Wertschöpfungsmanagement

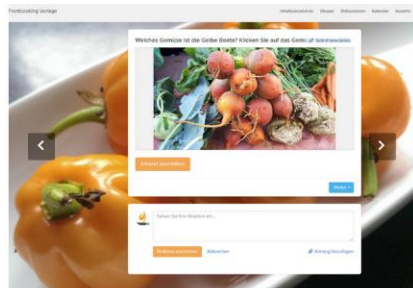


Gleich zu Beginn wird der Begriff „Frontcooking“ definiert und die Wirkung auf Mitarbeiter, Unternehmen und den Gast erläutert. Bereits hier kristallisieren sich Kundenbindung und Wertschöpfung als Nutzen heraus. Im Anschluss werden logistische Zusammenhänge besprochen und praktische Beispiele genannt. Der Arbeitsplatzaufbau, der Arbeitsablauf und die Sympathiefaktoren sind

Themen weiterer Lernfelder. Kenntnisse aus allen Bereichen und ihre Kombination daraus sind für strukturiertes Arbeiten am Counter und einen emotionalen Kontakt zum Gast entscheidend.



Zur Wissensvermittlung und -vertiefung stehen über das e-Training zahlreiche Präsentationen, Lernkontrollfragen und Webinare zur Verfügung.



Die Teilnehmer haben in einem Chat die Möglichkeit sich untereinander auszutauschen oder Fragen direkt an den Trainer zu stellen.

Zu empfehlen ist die Nutzung des e-Trainings parallel zum betrieblichen Arbeitseinsatz. Viele Inhalte werden so durch eigene praktische Erfahrungen verinnerlicht und nachhaltig gefestigt.

Ein Einstieg in das e-Training ist jederzeit möglich. Die Teilnehmer erhalten nach der Anmeldung einen personenbezogenen Zugang und bearbeiten die Inhalte selbstständig. Der konzentrierte Trainingszeitraum gewährleistet einen hohen persönlichen Lernerfolg. Das Training ist nach 8 Wochen abgeschlossen und endet mit einer Lernerfolgskontrolle und einem ICA Zertifikat.



### Kompetenzen: Der Teilnehmer ...

- entwickelt ein individuelles Frontcooking-Konzept,
- bereitet seinen Arbeitsplatz für strukturiertes Arbeiten vor,
- organisiert die Vor- und Zubereitungsprozesse am Counter,
- tritt mit dem Gast emotional in Kontakt und begeistert ihn,
- kommuniziert die Besonderheiten des Gerichts.

Preis: 295,00 € plus MwSt.