

„A munkavállalók és vállalatok alkalmazkodóképességének és termelékenységének javítása a munkaerő fejlesztésén keresztül”

Kedvezményezett neve: CAPULUS Sütőipari, Vendéglátó, Kereskedelmi és Szolgáltató Korlátolt Felelősségű Társaság

A képzések elnevezése és célja:

Tevékenységünk működtetéséhez és hatékonyságának növeléséhez elengedhetetlen a munkavállalók továbbképzése. A képzések kiválasztásakor arra törekedtünk, hogy olyan tréning jellegű, gyakorlatias képzéseket válogassunk össze, melyek ténylegesen segítik cégünk mindennapos munkavégzését, a munkafolyamatok optimalizálását. A képzések kijelölésekor szem előtt tartottuk azt is, hogy munkavállalóink csak rövidebb időre essenek ki a munkavégzésből, ezáltal biztosítva cégünk folyamatos működését.

Szerződött támogatás összege: 5 226 724 Ft

Projekt befejezésének dátuma: 2026.08.31.

A képzések részletes bemutatása:

A projekt során szakmai, IKT és Soft skill típusú képzéseket biztosítunk munkavállalóinknak. A képzéseken 12 fő munkavállalónk vesz részt. A projekt során az alábbi képzéseket valósítjuk meg:

Adatvédelmi lehetőségek és mesterséges intelligencia használata 22 óra - távoktatás

A képzésben résztvevő a képzés végére képes lesz az adatvédelmi ismereteket használva biztonságosan tárolni és kezelni a digitális adatokat, saját adatait megőrizni és megvédeni. Képes lesz a mesterséges intelligencia biztosította lehetőségeket a munkája során kihasználni.

Emberismeret és munkavállalói mentális egészség 20 óra - távoktatás

A képzés célja, hogy a résztvevők képesek legyen fenntartani a mentális jóllétüket a munkahelyükön, valamint hozzájáruljanak a pozitív munkahelyi légkör, a támogató környezet kialakításához.

Élelmiszerhigiénia a vendéglátásban 22 óra

Képzés célja, hogy a résztvevőket megismertessük az élelmiszerhigiénia vendéglátásban alkalmazott alapelveivel, gyakorlati módszereivel és szabályozási hátterével.

A kávékészítés elméleti ismeretei a vendéglátásban - 16 óra

A képzés célja, hogy a résztvevők átfogó elméleti ismereteket szerezzenek a kávékészítés alapjairól, a kávé eredetétől és feldolgozásától kezdve a kávékészítés technológiai, kémiai és érzékszervi összefüggéseiig. A program célja a gyakorlati barista képzés megalapozása, valamint a kávékultúra és a vendéglátói szemlélet fejlesztése.

A képzés során a résztvevők megértik a professzionális kávékészítés minőségi tényezőit, a kávégép és az őrlő működési elveit, valamint a vendégélményhez kapcsolódó szakmai attitűdöket. A megszerzett tudás felkészíti őket arra, hogy a gyakorlati képzésben hatékonyan, tudatosan és szakmailag megalapozottan vegyenek részt.