

Warszawa, 10 grudnia 2015 r.

Smak Kariery – Carrefour aktywnie wspiera rozwój osobisty pracowników

Zapotrzebowanie na wykwalifikowanych rzeźników-wędliniarzy oraz piekarzy i cukierników na regionalnych rynkach pracy w Polsce jest bardzo duże. Carrefour Polska, chcąc zapewnić klientom sieci najwyższą jakość obsługi, prowadzi program certyfikacji swoich pracowników i organizuje kursy zawodowe w stworzonym m.in. do tego celu centrum szkoleniowo-rozwojowym Smak Kariery. Kompleksowo przygotowani przez firmę pracownicy przystępują do egzaminów czeladniczych.

Carrefour docenia długoletnich pracowników firmy i stawia na ich rozwój zawodowy w branży handlowo-spożywczej. Swój program certyfikacji kieruje do osób z co najmniej 3-letnim stażem pracy w zawodzie piekarz, cukiernik, a także rzeźnik-wędliniarz, którzy nie mają dyplomu potwierdzającego ich kwalifikacje.

Na przełomie września i października w szkoleniach udział wzięło łącznie 19 pracowników Carrefour z różnych regionów kraju. W listopadzie i grudniu odbyły się egzaminy czeladnicze dla rzeźników-wędliniarzy oraz piekarzy. Wszyscy pracownicy, którzy odbyli szkolenia, zaliczyli egzamin i zdobyli państwowe dokumenty potwierdzające kwalifikacje w danym zawodzie. Sklepy sieci wzbogaciły się o sześciu certyfikowanych rzeźników-wędliniarzy oraz jedenaścioro certyfikowanych piekarzy. Wkrótce odbędą się egzaminy czeladnicze dla cukierników.

Carrefour współpracuje w zakresie kursów z ekspertami Cechu Wędliniarzy i Rzeźników w Warszawie oraz z Cechu Piekarzy w Warszawie, a także z Mazowiecką Izbą Rzemiosła i Przedsiębiorczości.

Idea certyfikacji zawodowej pracowników jest częścią szerokiej inicjatywy „Smak Kariery” realizowanej w Carrefour od 2015 roku. Jej nadrzędnym celem jest promowanie równych szans oraz aktywne uczestnictwo w rozwoju i aktywizacji zawodowej obecnych pracowników, zarówno sklepów jak i centrali firmy, a także potencjalnych pracowników: uczniów, studentów, absolwentów, w tym osób zagrożonych wykluczeniem społecznym.

Carrefour prowadzi różnorodne działania mające na celu kompleksowe przedstawienie możliwości rozwoju zawodowego w strukturach sieci, ponieważ naszą największą wartością są pracownicy. Centrum szkoleniowe Smak Kariery stworzone zostało z myślą o nich i stanowi laboratorium zawodu dla specjalistów zatrudnianych w sieci w całym kraju – mówi Justyna Orzeł, Dyrektor Zasobów Ludzkich Carrefour Polska.

Obecnym i potencjalnym pracownikom sklepów dedykowano program „Przepis na Mistrza”, który poza certyfikacją zawodową obejmuje m.in. praktyki zawodowe dla uczniów i patronat Carrefour nad wybranymi klasami w szkołach kształcących w zawodach: piekarz, cukiernik, sprzedawca, rzeźnik. Program działa w ramach inicjatywy „Smak Kariery”.

Elementem inicjatywy „Smak Kariery” jest również nowoczesne centrum szkoleniowo-rozwojowe w Warszawie o tej samej nazwie, gdzie zorganizowano pomieszczenia szkoleniowe, konferencyjne, laboratoria technologiczne, kuchnię, jadalnię oraz bibliotekę multimedialną. Właśnie w centrum



odbywają się szkolenia przygotowujące do zdobycia zawodowego certyfikatu, a także szkolenia menedżerskie i inne.

W 2016 roku firma organizować będzie kolejne szkolenia, w tym dla osób, które przystąpią do egzaminów mistrzowskich.

O Carrefour Polska

Carrefour Polska to multifformatowa sieć handlowa, pod której szyldem działa obecnie ponad 750 sklepów w takich formatach jak: hipermarkety, supermarkety oraz sklepy osiedlowe. Spółka jest również właścicielem i zarządcą sieci centrów handlowych o łącznej powierzchni ponad 230 000 GLA oraz kilkudziesięciu stacji paliw.

Kontakt dla mediów:

Maria Cieślukowska, Dyrektor Komunikacji Zewnętrznej i PR, Rzecznik Prasowy, e-mail: maria_cieslikowska@carrefour.com
Anna Samul, Account Director MSLGROUP, tel.: 22 437 49 59, e-mail: anna_samul@carrefour.com