

# 课程推荐

## 1级课程 – 入门课程

一般知识	<input type="checkbox"/> 欢迎使用网络培训 <input type="checkbox"/> 顾客服务和职业水准I <input type="checkbox"/> 顾客服务和职业水准II <input type="checkbox"/> 食品安全与卫生基础 <input type="checkbox"/> 食品与健康简介 <input type="checkbox"/> 商店安全I <input type="checkbox"/> 压力管理 <input type="checkbox"/> 欢迎加入IGA			专业
				<input type="checkbox"/> 便利店收银员 <input type="checkbox"/> 便利店顾客服务 <input type="checkbox"/> 纽约州烟草法合规 <input type="checkbox"/> 便利店运营
	前台	干货	易腐食品	
具体工作	<input type="checkbox"/> 酒精类饮料的销售意识 <input type="checkbox"/> 收款员 <input type="checkbox"/> 杂务员 <input type="checkbox"/> 收款员WIC基础 <input type="checkbox"/> 烟草销售意识	<input type="checkbox"/> 冷冻食品/乳制品部门员工 <input type="checkbox"/> 杂货部门员工	<input type="checkbox"/> 烘烤食品部门员工 <input type="checkbox"/> 熟食部门员工 <input type="checkbox"/> 花卉部门员工 <input type="checkbox"/> 肉类包装工 <input type="checkbox"/> 蔬果部门员工	

## 2级课程 – 主管课程

一般知识	<input type="checkbox"/> 食品安全与卫生 <input type="checkbox"/> 防损 <input type="checkbox"/> 促销和销售规划			专业
				<input type="checkbox"/> 五星评估 <input type="checkbox"/> 纽约食品安全和卫生 - FP00040
	前台	干货	易腐食品	
具体工作		<input type="checkbox"/> 啤酒鉴赏 <input type="checkbox"/> 非酒精类饮料部门 <input type="checkbox"/> 非酒精类饮料部门 - 软饮料 <input type="checkbox"/> 成功的倡议计划一览	<input type="checkbox"/> 烘烤食品部门经理助理 <input type="checkbox"/> 熟食部门经理助理 <input type="checkbox"/> 乳酪专家 <input type="checkbox"/> 肉类分割师 - 简介	

## 3级课程 – 部门管理

一般知识	<input type="checkbox"/> 欢迎使用在线培训 - 经理级 <input type="checkbox"/> 品类管理 <input type="checkbox"/> 食品零售业的发展现状 <input type="checkbox"/> 性骚扰 <input type="checkbox"/> 商店安全II <input type="checkbox"/> WIC管理程序	
------	--	--

## 4级课程 – 门店管理

一般知识	<input type="checkbox"/> 管理最佳实践 <input type="checkbox"/> 管理员工 <input type="checkbox"/> 员工保留和流失 <input type="checkbox"/> 购物因素 <input type="checkbox"/> 食品与健康的未来 <input type="checkbox"/> 仆人式领导演讲稿 <input type="checkbox"/> 新鲜食品势在必行 - 亚洲	
------	---	--