



提升文化情怀 提高岗位技能

鸡公山酒业积极开展员工培训活动

信阳消息(记者 金培满 通讯员 易续震)18日下午,鸡公山酒业50余名员工前往郑州新郑,进行了为期3天的培训。据悉,此次培训内容主要分为“员工梦想”“大爱感恩”“落地执行”三大版块,由零点股份资深讲师娄强、王秀丽亲临授课。员工们通过学习,不仅找到了努力的方向,同时也感受到了人生的真谛。

在培训过程中,为了增加学习的落地性,增加团队的凝聚力以及荣辱观,公司团队与团队之间进行比赛,获胜者与失败者都将受到相对应的奖励和惩罚。培训课堂的落地实操性,让现场的每一位学员印象深刻。从晨起的团队状态展示、读羊皮卷,到聆听感动、分享承诺,充分体现了员工们此次学习的收获。

为了让“90系统”真正地“落地”到公司,老师将“如何填写销售日志、如何制作落地方案”的方法授予现场的学员,旨在经过90天的训练,使学员们收获满满,从而将企业和员工带入到最佳状态。

“首先要感谢董事长朱耀辉给我们成长的机会,通过三天三夜的



培训学习,让我感受到人的力量、潜力是可以无限激发出来的,同时我也会将此次学习的精髓传达到公司每个员工的身上,使鸡公山酒业发展充满能量,团队更具有凝聚力。”在采访过程中,鸡公山酒业市场部经理刘威激动地说。

在回公司的路上,鸡公山酒业员工们个个斗志昂扬,纷纷表示此次学习培训收获颇多,不仅找到了

努力的方向,同时也知道了今后的人生道路该如何走,在处理工作、生活、家人关系方面有了新的想法。“三天三夜的培训虽然很辛苦,但看到员工们精神饱满地回到工作中,并且积极作出分享,让我感觉这次培训是成功的。今后,只要能看到员工们快乐地生活、快乐地工作、快乐地成长,就是对我最大的安慰。”朱耀辉深情地说。



21日,光山县富邦国际酒店工会组织职工到文殊乡体验农村田园风光,帮助茶农采摘新茶,向茶农了解炒茶工艺流程,同时还举行了羽毛球比赛、垂钓比赛等活动。图为富邦国际酒店总经理田云在向茶艺师学习做茶时的情景。

谢万柏 摄



鸡公山红之源



古井贡年份原浆



赊店明青花



白云边红五星

每周一菜

板栗焖鸡

用料:板栗500克、鸡半只、食盐5克、酱油1汤匙、葱5克、姜5克、料酒1汤匙、水适量、植物油



做法:1.把板栗洗净沥干水分,鸡斩件备用,鸡块用酱油和料酒腌制30分钟左右。

2.炒锅放入适量的植物油,加入板栗,把板栗炒到表面金黄捞出待用。

3.炒锅里的余油再次烧热,放入腌好的鸡块,姜片和葱段,把鸡块炒至表面金黄,水分将干。

4.加入板栗和水,盖上锅盖,焖至水分将干时,加入适量的盐炒匀,撒上葱粒即可。

烹饪技巧:1.板栗用油炒至金黄。这一步骤可以改为用油把板栗炸至金黄,这个步骤可以让板栗焖的时候,焖出香甜味但不会变成栗子泥;

2.鸡块炒至金黄,表皮香脆,板栗和鸡块同时用水一起焖,板栗的味道能更好地渗入鸡肉,鸡肉的肉香能渗透到板栗里面,这个焖的时间用中火大约20分钟即可。

(小安)

品牌自由 冠名
鸡公山酒业
JIGONGSHAN WINERY
鸡公山
中原好酒 信阳名片
服务热线:4006-376-919