

RESTAURANGAKADEMIENS KÖKSCHefsUTBILDNING

”Branschen har länge efterfrågat en sådan här utbildning. Det är många som bett oss dra igång en kökschefsutbildning. Vi är glada över att kunna erbjuda ett så starkt startfält av experter som ämnesansvariga.” Markus Löfgren, Köksmästare, Restaurangakademien

Sveriges första kökschefsutbildning!

Restaurangakademiens kökschefsutbildning vänder sig till dig som har arbetserfarenhet från branschen – och som vill fördjupa och förnya ditt kunnande. Praktisera dina nyvunna kunskaper på jobbet från första dagen!

Varva jobb och studier!

Kombinera kökschefsutbildning med ditt arbete. I Sveriges första vidareutbildning för kökschefer kan du arbeta och studera samtidigt. Teoretiska studier varvas med praktikpass. Utbildningen är komprimerad så du behöver bara vara borta från jobbet en dag per vecka. Detta är med andra ord en utbildning som passar utmärkt för dig som är yrkesverksam.

Kostnads- och kvalitetssäkring av köket!

Skaffa dig kompetens som kostnads- och kvalitetssäkrar allt arbete kring restaurangköket. Utbildningen ger insikt i viktiga branschämnen som ledarkompetens, råvarukunskap, förståelse för ekonomi och fackliga frågor.

Lär av våra experter!

Dina kursledare är yrkesverksamma experter inom sina områden. Det garanterar färsk kunskap och stort förståelse för branschens villkor. Du kommer att möta såväl svenska som internationella föreläsare.

Diplomerad kökschef

Med en examen från Restaurangakademiens kökschefsutbildning har du svart på vitt att dina kunskaper kvalificerar dig till ett arbete som kökschef på en stor eller mindre restaurang, inom en restaurangkedja eller inom offentlig sektor. Utbildningen ger dig ledarskapskunskaper med ett helhetsperspektiv, vilket kvalificerar dig till att verka som chef inom restaurangnäringen. Du får en helhetsförståelse för restaurangverksamheten som bygger på kunskap inom ekonomi, personalfrågor, ledarskap, hygien, avtalsfrågor och råvarukunskap.

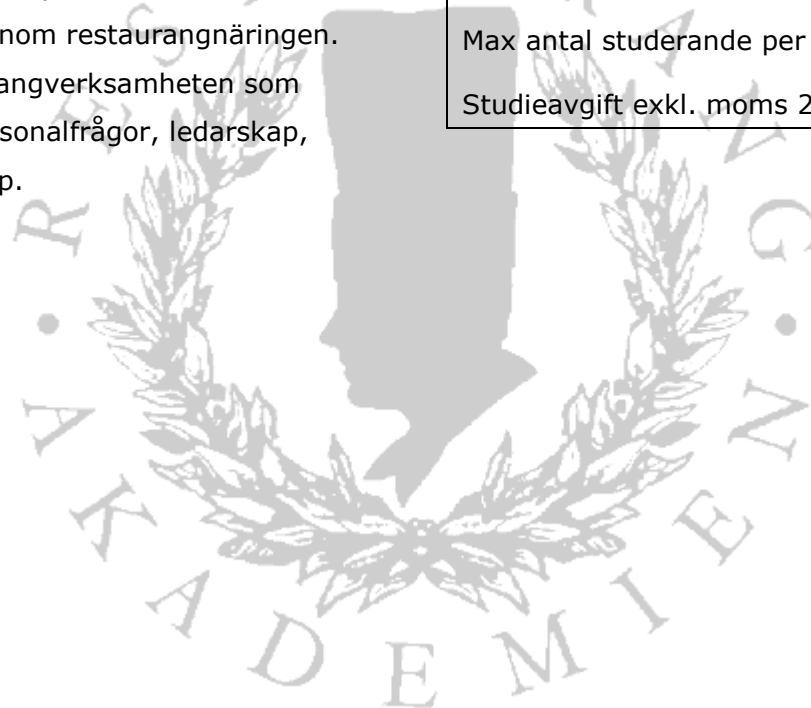
Kortfakta

Kökschefsutbildning, 13 veckor

Schemalagd studietid: torsdagar kl. 09.00–17.15

Max antal studerande per kurs: 18 personer

Studieavgift exkl. moms 26 000 kronor



Utbildningsämnena:

Restaurangakademiens kökschefsutbildning kombinerar föreläsningar med praktik. Samtliga kunskaper är avsedda att skapa kvalitets- och kostnadskontroll i verksamheten. Dina kunskaper kan du omedelbart omsätta i praktiken.

- Restaurangen som helhet, kök och matsal i samarbete
Samarbete ledning, köks- och matsalspersonal, om hur helhetstänk, kommunikation, restaurangens dagliga drift, planering, gästperspektiv kan skapa merförsäljning
- Ekonomi: budget, kalkylering, redovisning, avtalsskrivning, inventering
- Personalpolitik, fackliga frågor, anställningsavtal, schemaläggning
- Ledarskap och kommunikation
- Rekrytering
- Kostlära: dieter, kosthållning, näringsberäkning, allergier, nyckelhålmärkning, etnisk kost
- Hygien: egenkontrollprogram
- Utformning av kök: ombyggnad, nybyggnad, klar beställningsbild, helhetstänk, logistik, sommarserveringar, externa kök
- Teknikmatlagning: tillagningstekniker, konserveringar
- Bankettmatlagning: logistik, tillagning, uppvärmning, varmhållning, à la carte, ekonomi
- Mat och dryck i kombination: råvara/smak, totalupplevelse, sensorik, grundsmakernas påverkan på val av dryck
- Medveten matlagning, dvs. miljömedveten, energieffektiv och ekologisk matlagning: närproducerat, ekologiska råvaror, märkningar och dess innebörd, kvalitet, råvarans ursprung
- Kött: styckning, styckningsdetaljer, ekonomi
- Fisk: hållbarhet, förvaring, hantering, hållbart fiske, ekonomi, säsonger
- Grönsaker: råvarugenomgång, säsong, produktion, kvalitet, ekonomi
- örter/kryddor: studiebesök, provsmakning, egen kryddodling
- Ta vara på råvaran och minimera svinn
Terriner, färser
- Desserter och bröd: demo, grundsmaker, råvarukontroll, serveringsmetoder, halvfabrikat, kvalitet kontra pris
- Ost: provning, hantering, lagring hållbarhet, tillbehör, temperering, ekonomi, komposition utifrån restaurangens profil

Ett urval av utbildningsansvariga:

Andreas Hedlund, köksmästare Pontus Group, Årets Kock 2002
Jobbar som köksmästare för Pontus Group i Stockholm. Andreas har alltid arbetat hårt med det ekologiska och närproducerade och är en flitigt anlitat kursledare inom dessa områden.

Magnus Johansson, konditor, dessertbistron Xoko
Magnus Johansson är en av Sveriges främsta konditorer. Driver dessertbistron Xoko i Stockholm. Har varit medlem av kocklandslaget och vunnit OS. Har även ansvarat för desserten vid flertalet Nobelmiddagar.

Michel Jamais, sommelier, konsult och skribent
En av Sveriges främsta experter på mat och dryck i kombination samt uppskattad provningsledare. Michel började sin gastronomiska bana som kock för att sedan utbilda sig till sommelier. Michael är huvudskribent i vintidningen Livets Goda och författare av många dryckesböcker. Även känd från tv. Michel reser och föreläser mycket utanför Sverige och är ständigt uppdaterad på det senaste inom vin- och mat.

Fredrik Eriksson, krögare Långbro Vårdshus, Årets Kock 1987,
Kreativ Ledare Restaurangakademien

Fredrik driver Långbro Vårdshus, har tidigare varit delägare i Villa Källhagen. Har varit delägare i Fjäderholmarnas Krog År sedan 2005 ordförande i Föreningen Årets Kock. Tog hem titeln Årets Kock 1987. Har utsetts till "Kockarnas kock" vid flera tillfällen. Har varit medlem i Svenska Kocklandslaget och representerat Sverige i Bocuse d'Or. Medverkar ofta i tv med matprogram och har gett ut ett tiotal kokböcker under åren.

James Passmore, ledarskapskonsult inom restaurang
James Passmore arbetar med restaurant management. Han coachar stora restaurangföretag och tränar deras personal i ledarskap. I Sverige har han bland annat lett utbildningen för personalen på F12-gruppen och Pontusgruppen. Några av hans andra uppdragsgivare är Carlsberg, Absolut Vodka och Guinness. Han har skapat flertalet restaurangkoncept i Sverige, till exempel Vampire Lounge och Bar 54, båda på Södermalm i Stockholm. Känd från tv.