



RESTAURANGAKADEMIENS KÖKSCHFSUTBILDNING

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.

Kurslitteratur:

Instuderingsmaterial från respektive ämne samt Litteraturhänvisningar.

Examen

Vid slutet av utbildningen hålls ett skriftligt prov. Vid avklarat prov får du Restaurangakademiens diplom.

Kortfakta

Kökschefsutbildning, 13 veckor

Schemalagd studietid: torsdagar kl. 9.00–17.15

Våren 2011: torsdag 10 februari, examination 5 maj

Sista ansökningsdag: Platser kvar!

Max antal studerande per kurs: 18 personer

Studieavgift exkl. moms 26 000 kronor

Vi har tagit fram en förmånlig finansieringsmöjlighet tillsammans med Handelsbanken Globen. Kreditgivningen sker efter sedvanlig kreditprövning. För mer information vänligen kontakta

Caroline Hesser-Bolghari

Tel: 08-556 107 60

E-mail: cahe08@handelsbanken.se



Utbildningsämnen:

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
- Ekonomi: budget, kalkylering, redovisning, avtalsskrivning, inventering
- Personalpolitik, fackliga frågor, anställningsavtal, schemaläggning
- Ledarskap och kommunikation
- Rekrytering
- Kostlära: dieter, kosthållning, näringsberäkning, allergier, nyckelhålsmärkning, 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
- Medveten matlagning, dvs. miljömedveten, energieffektiv och ekologisk matlagning:
- 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
- Desserten 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:

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 Fjärderholmarnas Krog Är 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.

Maria Edblad Rogell, restaurangkonsult

Har tidigare varit restaurangchef på några av Stockholms bästa restauranger. Arbetar idag som restaurangkonsult.



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 anlitad kursledare inom dessa områden.

Markus Aujalay, krögare Winterviken, Årets Kock 2004

Markus har tävlat både i Sverige och utomlands och vunnit ”Årets gröna kock”, ”Årets viltkock”, ”Årets Kock 2004”. 2007 var han Sveriges representant i matlagnings-VM – Bocuse d’Or.

Markus har arbetat på Operakällaren, Leijontornet och Fredsgatan 12 och syns ofta på tv. Markus har gett ut flertalet böcker, bland annat ”Med mycket Grönt”. Markus äger och driver Winterviken och driver Fjällpuben i Åre.

Maximilian Lundin, produktansvarig Årstiderna

Maximilian har senast drivit Matbruket, en butik med närproducerade och ekologiska varor som även levererade till restauranger och butiker. Han har tidigare varit kökschef på Street Restaurang och arbetat på Gyldene Freden i Stockholm, Le Canard i Oslo samt på Franska Matsalen i Stockholm. Maximilian Lundin har även gett ut kokboken Gårdarnas Mat på förlaget Prisma, 2008.

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.

Ia Orre Montan, sommelier, restaurangcoach och vinskribent

Ia diplomerades som en av Sveriges första kvinnliga sommelierer på Restaurangakademien och var med och startade Sommelierföreningen. 1986 kom Ia som hovmästare och sommelier till Grand Hôtel och Franska Matsalen där vinkällaren och de franska ostarna spelade en viktig roll. Ia har varit vinskribent i flertalet olika tidningar, både i ämnena ost och vin. 1998 blev Ia ansvarig för sommelierutbildningen på Restaurangakademien då hon också hjälpte Ostfrämjandet med ett material om ”Svenska ostar och världens viner” och 2002 övergick hon i egen verksamhet som utbildare, restaurangcoach och skribent i företaget Gastrovision AB.