



Skolrestauranger

Datum: tisdag 30:e november, kl 9.00–16.00

Kursinnehåll:

Det här är en kurs för dig som arbetar i på skola eller förskola inom offentlig förvaltning såväl som inom den privata sektorn, och behöver inspiration och tips för hur du tillsammans med din personal kan höja kvaliteten och förbättra lagarbetet. Dagen består av seminarium och praktiskt matlagning.

Under en heldag får du inspiration och stimuleras att till att hitta nya arbetssätt och tankebanor. Hur kan vi finna glädjen i arbetet och hur kan vi ta hjälp av varandra och av våra gäster? Med allas olika förutsättningar, vad gäller personalstyrka, ekonomi, kompetens och utrymme finns självklart inga färdiga lösningar. Den här dagen är till för dig som vill hitta nya sätt att tillsammans med din personal och dina gäster, hitta andra vägar att arbeta målstyrt under arbetsglädje. Kanske behöver du bara lite guidning i rätt riktning och få tillfälle att bolla med andra.

Kursdeltagaren tilldelas kursintyg.

Dagen blandas med seminarium och praktiska övningar i grupp. Utgångspunkten för dagen blir nyckelfrågor, där vi bland annat diskuterar

- *Vad kan vi göra?*
- *Vad får vi göra?*
- *Vad vill vi göra och var går energin?*
- *Är vi gäst i vår egen restaurang?*
- *Ser vi det vi har eller det vi saknar?*
- *Hur visar vi matglädje*
- *Hur tar vi kommando över vår egen situation?*
- *Hur vill vi att arbetsplatsen ska se ut?*
- *Hur ser vårt personliga ansvar ut?*

Block I Praktiskt moment köket:
Matlagning utifrån färdiga recept

Block II Introduktion Genomgång av nyckelfrågorna Varför behövs den här kursen? Olika världar, men samma mål: Kocken på restaurangen och kocken i skolköket.

Block III Gemensam lunch Diskussion om Måltiden - Vara gäst i sin egen restaurang -

Vad kan vi göra? – involvera föräldrarna? -
Hur kan vi påverka gästens måltidsupplevelse?

Block IV Råvaruglädje

Block V Råvarukorg Matlagning utifrån en given råvarukorg. Diskussion kring råvaran

Block VI
Värdegrund med Karin Lindgren

RESTAURANGAKADEMIEN

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov Tel: 08-788 0360 www.restaurangakademien.se



Kursledare: Andreas Hedlund och Karin Lindgren

Du kommer coachas av 2 av landets främsta inom sina områden; Andreas Hedlund, Vice VD och köksmästare Pontus Group och Karin Lindgren, vinnare av Arlas Guldko för bästa Matglädjeskola 2008.

Andreas Hedlund är idag Vice VD och köksmästare för Pontus Group, en flitigt anlita kursledare och konsult inom måltid. Andreas har erfarenhet från några av Sveriges absoluta topprestauranger och vann Årets Kock 2002 med sin skollunch. Andreas har en 3-årig utbildning i Måltidskunskap från Grythyttans restauranghögskola och genomgått en 1-årig ledarskapsutbildning genom SHR med egen mentor. Andreas har på Pontus Group genomfört en rad förändringar. Han har bland annat infört nya system för att arbeta mer miljövänligt, ledarskapsmässigt och med helheten.

Karin Lindgren, vinnare av Arlas Guldko 2007, arbetar idag som restaurangchef på Farsta Gymnasium. Karin har tidigare arbetat på sjukhus, på förskola och i dagiskök. Dessutom har Karin erfarenhet från restaurangkök i Stockholm. På Farsta gymnasium har Karin varit verksam de senaste 7 åren. Utöver sin vinst i Arlas Guldko 2007 har hon dessutom kommit på andra plats både 2004 och 2005.

Karin föreläser idag på mässor och i olika forum med skolmåltidsanknytning, bland annat senast på uppmärksammade och välbesökta Stora Måltidsdagen på Hilton i Stockholm.

Pris: 2850 kronor exkl. moms.

I priset ingår receptkompendium, alla råvaror samt Restaurangakademiens kursintyg. Förkläde och släng finns att låna. På plats i köket finns alltid våra lärlingar som assisterar dig som kursdeltagare och kursledaren för att underlätta för att du ska få ut mesta möjliga av dagens kursinnehåll.