



Pressmeddelande Restaurangakademien

10-07-01

Restaurangakademien presenterar ny utbildning för kockar.

**Ledarskap, kommunikation, resursklok matlagning, ekonomi. Några av grundstenarna i restaurangakademiens nya utbildning, *Souschefsutbildning*. Utbildningen kommer att pågå i fyra dagar och vänder sig till kockar som vill ta en ledande roll i köket.**

Restaurangakademien driver utbildningar inom mat och dryck har nu valt att satsa på en souschefsutbildning i 4 dagar.

*- Denna utbildning behövs för att öka kunskapsnivån på de kockar som får ett större ansvar i köken. Säger Andreas Hedlund, Vice VD och köksmästare för Pontus Group tillika Årets Kock 2002.*

Utbildningen vänder sig till kockar som är redo att inta en ledande roll i köket. Vilket också innebär att ha ett helikopterperspektiv och kunna förstå helheten av en restaurang. Innehållet av utbildningen är ledarskap, kommunikation, resursklok matlagning, ekonomi etc.

*- Vi kommer skicka en blivande souschef på denna utbildning för att snabbt komma in i sin nya roll och det kommer ge honom en rivstart. Säger Andreas.*

Utbildningen kommer att vara på Restaurangakademien i Stockholm med start den 28 oktober 2010.

---

### **Om Restaurangakademien**

Restaurangakademien AB grundades 1985 och finns sedan maj 2010 i Slakthusområdet i Stockholm. Restaurangakademien ägs till hälften av Menigo Foodservice och Arla Foods. Här erbjuds utbildningar inom mat och dryck för bransch och privatpersoner. Restaurangakademien samarbetar tätt med Föreningen Årets Kock och Gastronomi Sverige.

### **För ytterligare information,**

Hélène Rehbäck, kommunikationsansvarig.

Tel. 070-742 38 56 eller [helene.rehback@restaurangakademien.se](mailto:helene.rehback@restaurangakademien.se)

**RESTAURANGAKADEMIEN**

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov tel. 08-788 03 60 [restaurangakademien.se](http://restaurangakademien.se)