



Restaurangakademiens Souschefsutbildning

KURSSTART:

10 november 2016

TID:

9.00-16.00

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

Torsdag 10 november

9.00-12.00

Ekonomi: för- och efterkalkylering
Föreläsare: Eva Hultqvist

13.00-16.00

Resursklok användning av råvaran (praktiskt kökspass) biogas, utrustning, nattstekning.
Föreläsare: Andreas Hedlund

Torsdag 17 november

9.00-12.00

Restaurangen som helhet, PM, menyer, offerering
Föreläsare: Maria E. Rogell

13.00-16.00

Mat och dryck i kombination
Föreläsare: Michel Jamais



Torsdag 24 november

9.00-12.00

Ekonomi: fortsättning

Föreläsare: Eva Hultqvist

13.00-16.00

Praktisk hantering av ekonomin, färdigskuret eller inte, portionera, garnityr etc.

Föreläsare: Andreas Hedlund

Torsdag 1 december

9.00-12.00

Ekonomi: sista delen (uppsamlingsuppgift)

Föreläsare: Eva Hultqvist

13.00-16.00

Ledarskap, kommunikation, konflikthantering

Föreläsare: Eva Hultqvist

KURSAVGIFT:

8290 kr exkl. moms

I AVGIFTEN INGÅR:

- Föreläsningsmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens kursintyg