



# 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: Johan Lindqvist

### **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: Johan Lindqvist

### **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