



Restaurangakademiens Kökschefsutbildning

KURSSTART:

En gång per termin med start i februari respektive september.

TID:

En dag i veckan kl: 9.00-17.00 under 13 veckor.

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

- Vad krävs av en kökschef idag?
- Restaurangen som helhet, kök och matsal i samarbete
- Ekonomi: budget, kalkylering, redovisning, avtalsskrivning, inventering
- Revenue management
- Planering, schemaläggning, administration
- Personalpolitik, fackliga frågor, anställningsavtal
- Ledarskap och kommunikation
- Rekrytering
- Kostlära: dieter, näringsrekommendation, näringsberäkning, allergier, nyckelhålmärkning, etnisk kost
- Hygien: egenkontrollprogram
- Utformning av kök: ombyggnad, nybyggnad, klar beställningsbild, helhetstänk, logistik, sommarserveringar, externa kök
- Teknikmatlagning: tillagningstekniker, konserveringar
- Mat och dryck i kombination
- Medveten matlagning, dvs miljömedveten, energieffektiv och ekologisk
- Kött: styckning, styckningsdetaljer, ekonomi
- Fisk: hållbarhet, förvaring, hantering, hållbart fiske, ekonomi, säsonger
- Grönsaker: råvarugenomgång, säsong, produktion, kvalitet, ekonomi
- 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

KURSAVGIFT:

28 800 kr ex moms



I AVGIFTEN INGÅR:

- Föreläsningsmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens diplom

Läs mer om utbildningens föreläsare på hemsidan.