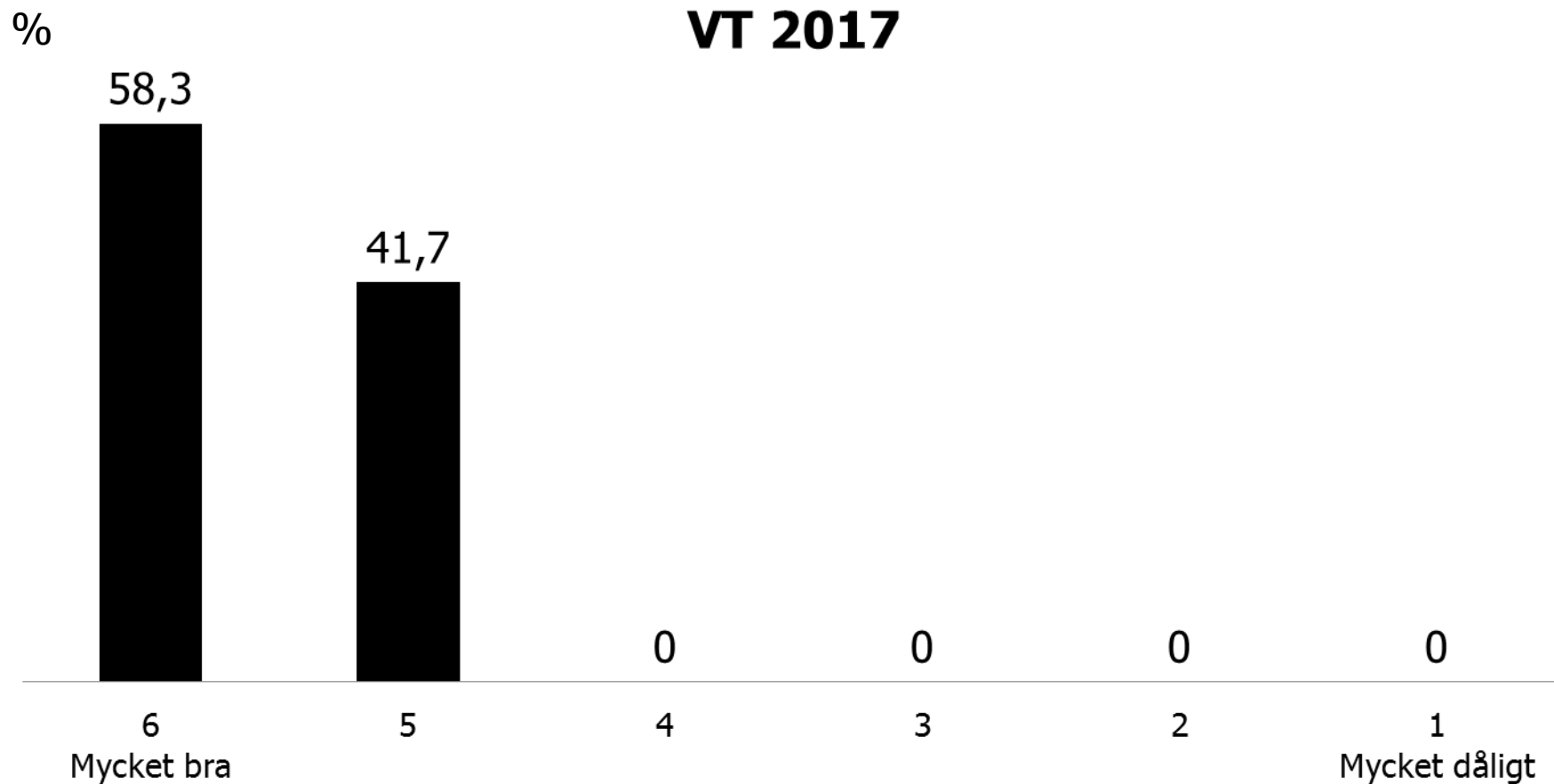




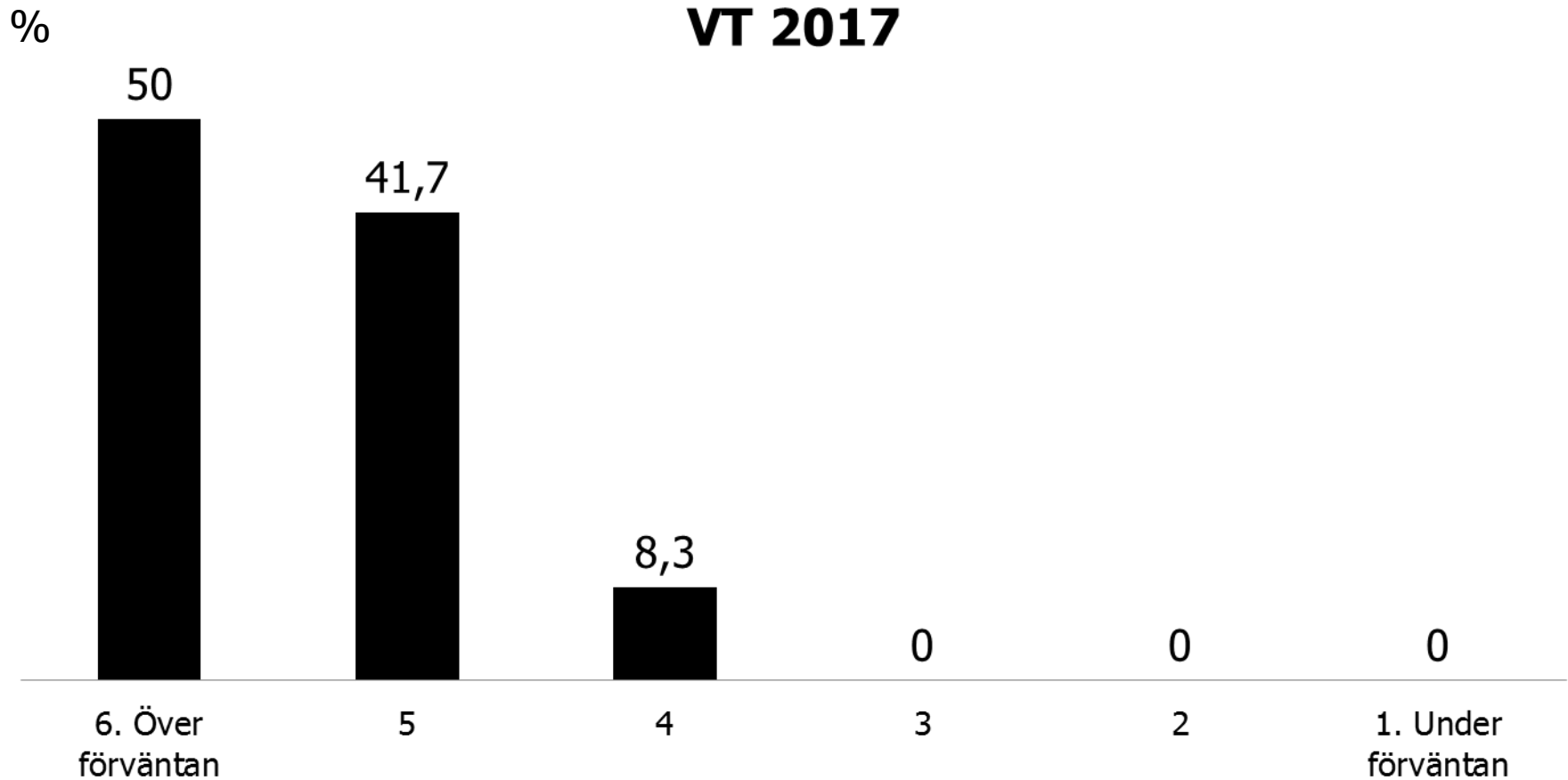
# Utvärdering Kökschefsutbildning VT 2017



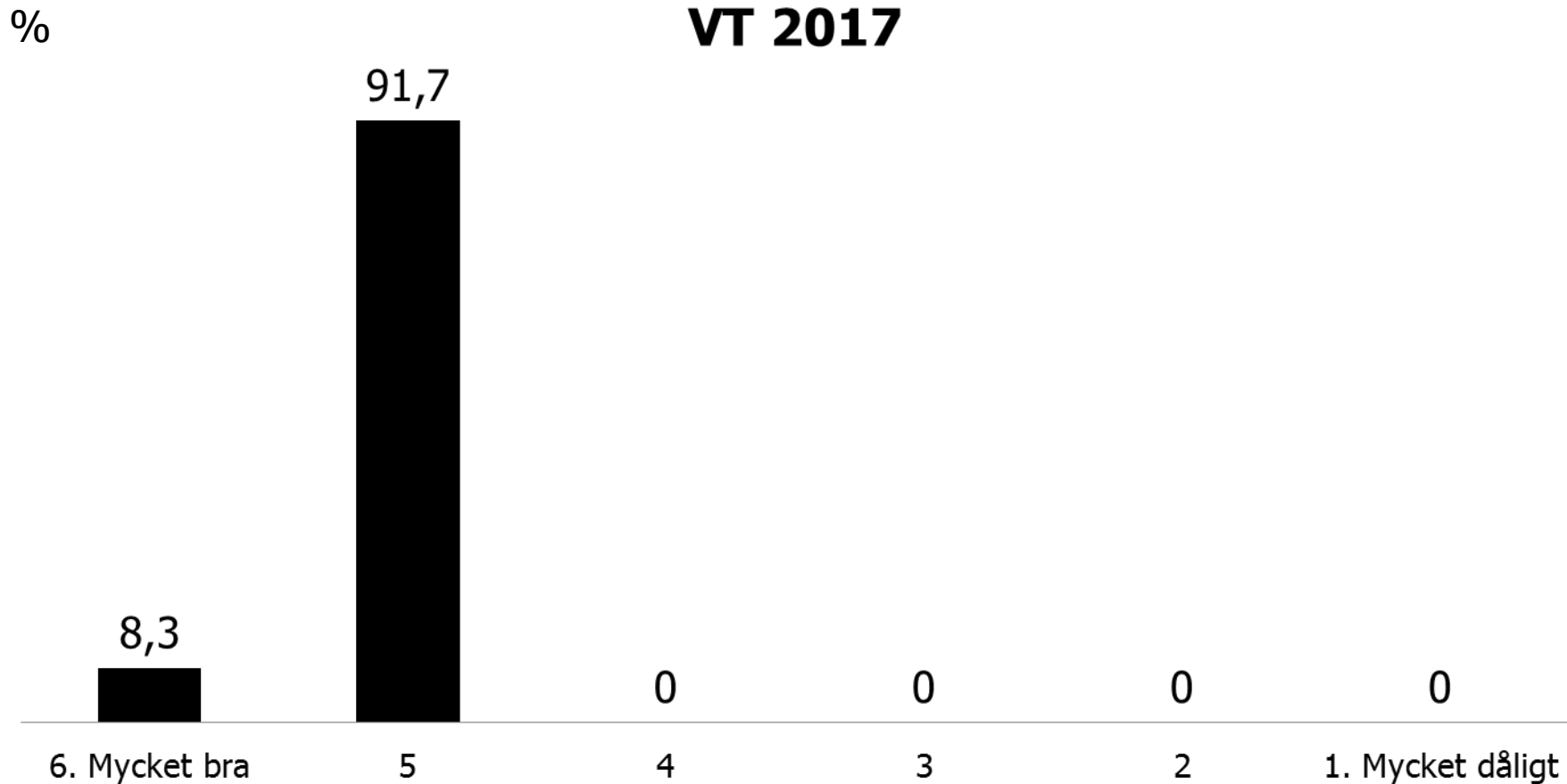
# Vad tycker du om utbildningen som helhet?



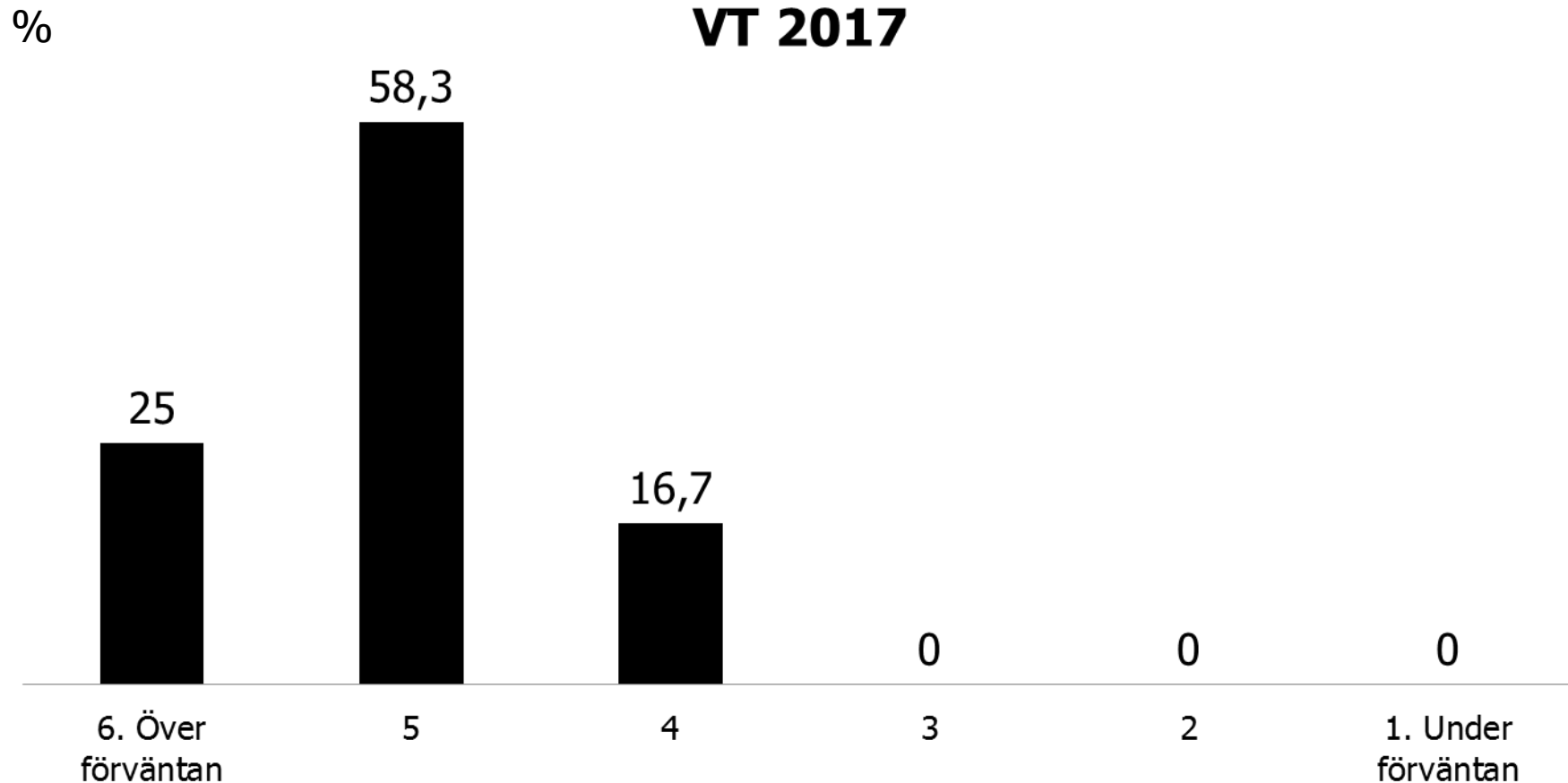
# Hur väl överensstämde utbildningen med dina förväntningar?



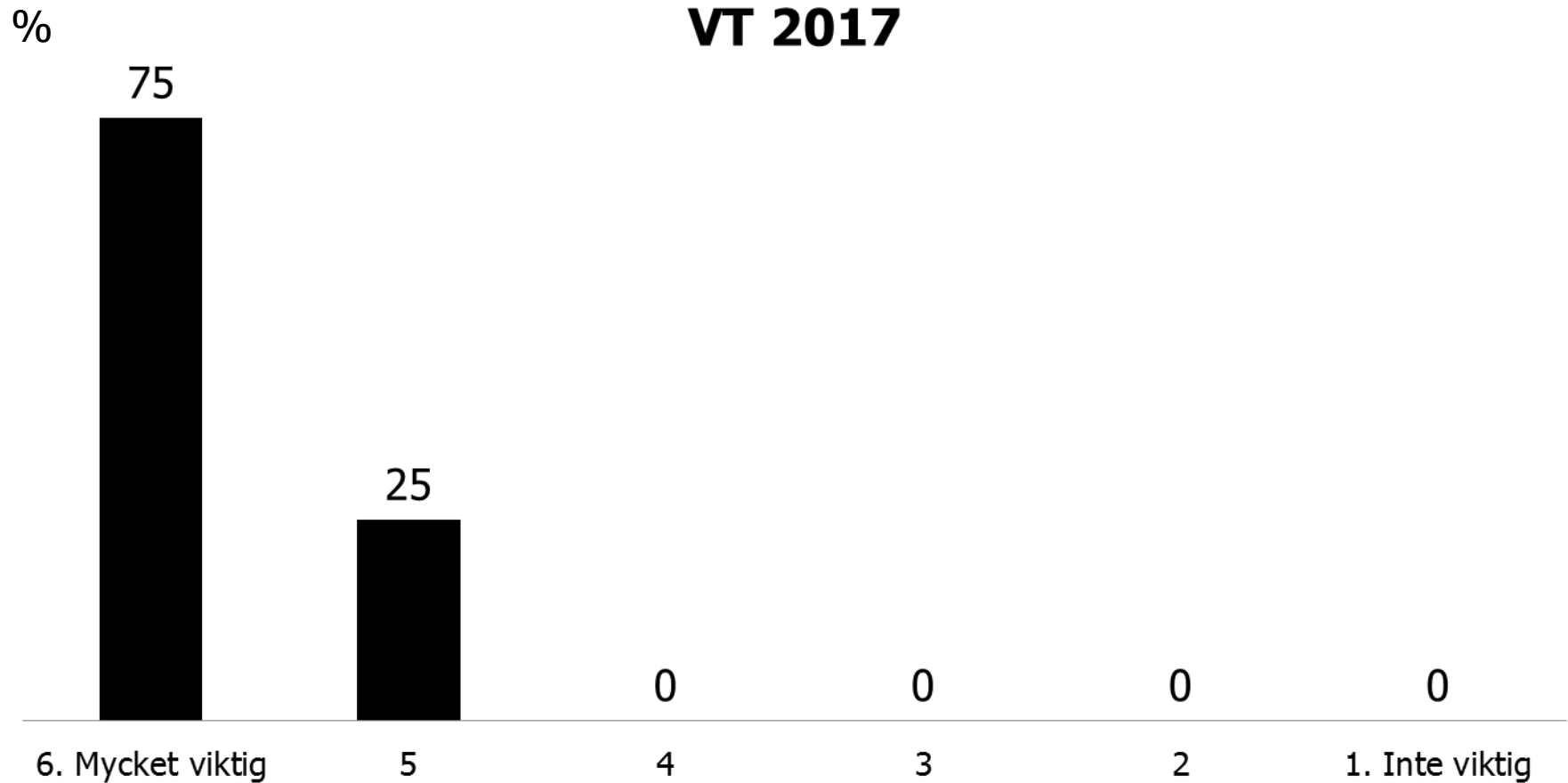
# Hur tycker du att utbildningens innehåll och upplägg har varit anpassad till din arbetsituation?



# Hur har föreläsarna motsvarat dina förväntningar?



# Hur viktig är kökschefsutbildningen för din yrkesroll?



# Vilka moment tycker eller tror du har varit mest värdefulla för din yrkesroll?



Allergier, Revenue Management, Ekonomi, Mat och dryck i kombination

Ekonomi, inspiration kring nya arbetsätt och metoder, info om personal och schema och ledarskap. Intressant och roligt att vara på Rosendal.

Jag har lärt mig mer om helheten på restaurangen och tänker mer på servisen när jag arbetar.

Ledarskap, kommunikation, ekonomi

Ekonomi + kontakter

Ekonomi och ledarskap

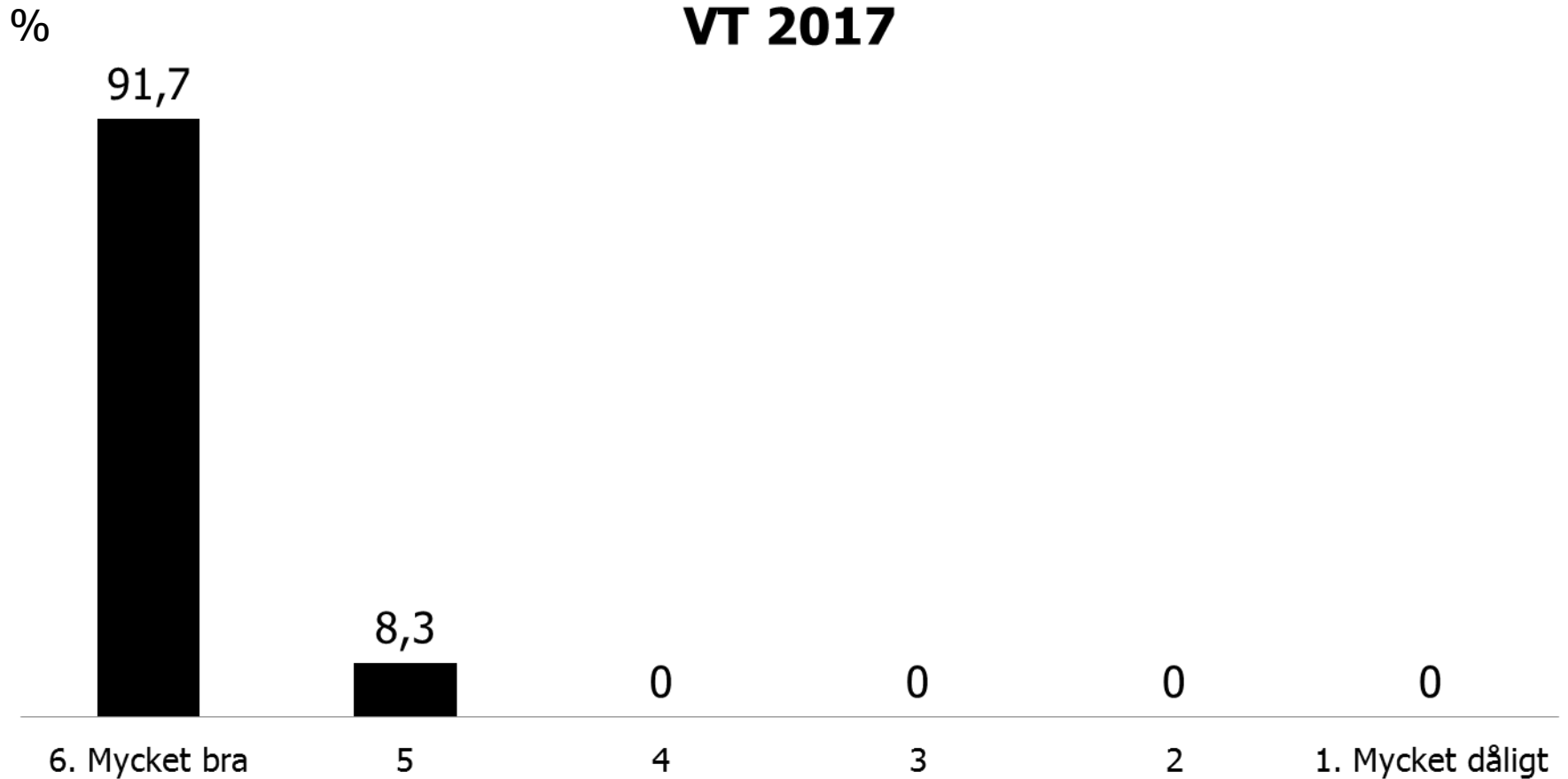
Ekonomi samt ledarskap

Ekonomi

Ekonomikurserna

Ekonomi, ledarskap

# Hur har du bemötts på Restaurangakademien?





# Övriga kommentarer



Tack! Det har varit fantastiskt! Mycket givande på många sätt!

Tack all personal på RA som har mött en med ett stort leende, och för alla goda måltider. Ser fram emot fler dagar hos Er i framtiden =).

Lägg mer krut på grönsaker och allergistudier, dessa kommer att vara mycket viktiga i närmaste framtiden. Annars, allt var som det skall vara, bra jobbat!

Bra jobbat! Fortsätt förbättra er 😊

Vore bra med en del tenta då man går igenom många stora ämnen