



# Restaurangakademiens Souschefsutbildning

## **KURSSTART:**

10 april 2018

## **TID:**

9.00-16.00

## **UTBILDNINGENS INNEHÅLL:**

### **Tisdag 10 april**

#### **9.00-9.15**

Introduktion

Markus Löfgren & Lina Telander

#### **9.15-12.15**

Ekonomi: för- och efterkalkylering

Föreläsare: Eva Hultqvist

#### **13.00-16.00**

Mat och dryck i kombination

Föreläsare: Michel Jamais

### **Onsdag 18 april**

#### **9.00-12.00**

Restaurangen som helhet, PM, menyer, offerering

Föreläsare: Emelie Svensson

#### **13.00-16.00**

Ekonomi: fortsättning

Föreläsare: Eva Hultqvist



### **Tisdag 24 april**

#### **9.00-12.00**

Ekonomi: sista delen (uppsamlingsuppgift)

Föreläsare: Eva Hultqvist

#### **13.00-16.00**

Ledarskap, kommunikation, konflikthantering

Föreläsare: Eva Hultqvist

### **Onsdag 2 maj**

#### **9.00-12.00**

Resursklok användning av råvaran (praktiskt kökspass) biogas, utrustning, nattstekning.

Föreläsare: Johan Lindqvist

#### **13.00-16.00**

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

Föreläsare: Johan Lindqvist

### **KURSAVGIFT:**

9800 kr exkl. moms

### **I AVGIFTEN INGÅR:**

- Föreläsningmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens kursintyg