



## Souschef HT2018 Schema

### 29 oktober

09:30-09:15	Introduktion	Morgan Kjellström Julius Wallmo
09:15-12:15	Ekonomi: för- och efterkalkylering	Eva Hultqvist
13:00-16:00	Ekonomi: fortsättning	Eva Hultqvist

### 30 oktober

09:00-12:00	Ekonomi: sista delen (uppsamlingsuppgift)	Eva Hultqvist
13:00-16:00	Ledarskap, kommunikation, Konflikthantering	Eva Hultqvist

### 12 november

09:00-12:00	Restaurangen som helhet, PM, menyer, offerering	Emelie Svensson
13:00-16:00	Mat och dryck i kombination	Michel Jamais

### 19 november

09:00-12:00	Resursklok användning av råvaran (praktiskt kökspass) biogas, utrustning, nattstekning.	Johan Lindqvist
13:00-16:00	Praktisk hantering av ekonomin, färdigskuret eller inte, portionera, garnityr etc.	Johan Lindqvist

### 23 november

10:00	Digitalt prov (hemifrån via webben)	Morgan Kjellström
-------	-------------------------------------	-------------------

*Med reservation för ändringar*