



Restaurangakademiens Serviceutbildning Schema

09:00-12:00	Historia, utensilier, mat- och dryckestermer Föreläsare: Magnus Svensson <i>Service genom tiderna. Praktisk genomgång av verktygen som används i matsalen. Viktiga gastronomiska termer. Presentation av vinflaska och olika typer av vinetiketter.</i>
12:00-12:45	Lunch
12:45-17:00	Inledning: Kommunikation Föreläsare: Lennart R. Svensson <i>Gästkommunikation. Till stor del gruppövningar i konsten att använda sig av sitt kroppsspråk på rätt sätt och förstå gästens signaler.</i>
10:00 -12:00	Hantverket, skapa merförsäljning, utformning av en serviceidé. Föreläsare: Ulrika Karlsson <i>Att förstå service i grunden, hur en serviceidé skapas och vad som krävs för att den efterlevs. Hur man kan skapa merförsäljning utifrån serviceidén som utformats.</i>
12:00-12:45	Lunch
12:45-17:00	Praktiska moment, serveringstemperaturer, övningar Föreläsare: Ulrika Karlsson <i>Praktiska övningar i matsal utifrån ett serviceperspektiv. Hur sker presentationen av maten och drycken o.s.v.</i>

Med reservation för ändringar



- 09:00-12:00 Fördjupning: Kommunikation
Föreläsare: Lennart R Svensson
Gästkommunikation. Till stor del gruppövningar i konsten att använda sig av sitt kroppsspråk på rätt sätt och förstå gästens signaler.
- 12:00-12:45 Lunch
- 12:45-13:30 Tentamen
Examinator: Magnus Svensson
Tentamen baseras på dag 1 och dag 2:s föreläsningar.
- 13:30-17:00 Mat och dryck i kombination och avslutning
Föreläsare: Magnus Svensson
En genomgång om hur olika komponenter i maten påverkar drycken och hur drycken påverkar maten. Diskussion om tidigare dagars föreläsningar, reflektioner och tankar som analyseras.

Med reservation för ändringar