



# Restaurangakademiens Restaurangchefsutbildning

## **KURSSTART:**

september 2018

## **TID:**

9.00-17.00 en dag i veckan under 16 veckor

## **UTBILDNINGENS INNEHÅLL:**

### **Dag 1**

Introduktion

Restaurangen som helhet, sammanfattning av utbildningen  
Framtidsrestaurangens gäster, vilka behov skall vi möta?

### **Dag 2**

Ekonomi med lönsamhet som mål

Budgetering, kalkylering, rapportering, nyckeltal, uppföljning

Resultat- & balansräkning

Upphandling/offerering

### **Dag 3**

Ledarskap & kommunikation

Kroppsspråket & statusspråket

### **Dag 4**

Varumärke/koncept i minsta detalj

Merförsäljning genom menydesign och prissättning

### **Dag 5**

PR & Marknadsföring

SWOT

Marknadsplan

Sociala medier

Skapa pressmaterial

Hemsida – vad ska med?



### **Dag 6**

Internkommunikation & kommunikativt ledarskap

Vad krävs av en ledare för att skapa engagemang/ägandeskap för övergripande strategier hos medarbetarna?

Rätt budskap i rätt kanal

### **Dag 7**

Ekonomi med lönsamhet som mål

Budgetering, kalkylering, rapportering, nyckeltal, uppföljning

Resultat- & balansräkning

Upphandling/offertter

### **Dag 8**

Brandskyddsansvar

Risker på arbetsplatsen

Utskänkningstillstånd/ansvarfull alkoholhantering

Alkohollagen

Kontakt med myndigheter

Kassaregister/personaliggare

### **Dag 9**

Revenue management

Prissättning/menu engineering

### **Dag 10**

Arbetsmiljö

Lagar och regler

Systematiskt arbetsmiljöarbete (SAM)

Krishantering, Stress

Psykosocial arbetsmiljö/alkohol/droger

### **Dag 11**

Hur får man teamet att dra åt samma håll?

Merförsäljning

Hantera klagomål/press/kris

### **Dag 12**

Arbetsrätt & kollektivavtal

### **Dag 13**

Schemaläggning & tidsoptimering

Rekrytering

**Dag 14**

Teoriprov

Merförsäljning genom menydesign och prissättning

**Dag 15**

Ägardirektiv genom organisationen, stresshantering, hållbarhet

**Dag 16**

Redovisning med opponering av grupparbeten

Avslutning

**KURSAVGIFT:**

36 500 kr ex moms

**I AVGIFTEN INGÅR:**

- 16 heldagar
- Föreläsningmaterial
- Lunch och fika

**Läs mer om kursens föreläsare på hemsidan.**