



Restaurangakademiens Restaurangchefsutbildning

KURSSTART:

september 2019

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/offert

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.