



Restaurangakademiens Kökschefsutbildning

KURSSTART:

Nästa kursstart är planerad hösten 2020. Kontakta oss vid intresse för VT 2020.

TID:

En dag i veckan kl: 9.00-17.00 under 12 veckor.

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

- Vad krävs av en kökschef idag?
- Restaurangen som helhet, kök och matsal i samarbete
- Ekonomi: budget, kalkylering, redovisning, avtalsskrivning, inventering
- Revenue management
- Planering, schemaläggning, administration
- Personalpolitik, fackliga frågor, anställningsavtal
- Ledarskap och kommunikation
- Kostlära: dieter, näringsrekommendation, näringsberäkning, allergier, nyckelhålmärkning, etnisk kost
- Mat och dryck i kombination
- Medveten matlagning, dvs miljömedveten, energieffektiv och ekologisk
- Kött: styckning, styckningsdetaljer, ekonomi
- Fisk: hållbarhet, förvaring, hantering, hållbart fiske, ekonomi, säsonger
- Grönsaker: råvarugenomgång, säsong, produktion, kvalitet, ekonomi
- Ta vara på råvaran och minimera svinn, terriner, färser
- Ost: provning, hantering, lagring hållbarhet, tillbehör, temperering, ekonomi, komposition utifrån restaurangens profil

KURSAVGIFT:

29 500 kr ex moms

I AVGIFTEN INGÅR:

- Föreläsningmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens diplom

Läs mer om utbildningens föreläsare på hemsidan.