

Diplomerad Kökschef



Bli diplomerad Kökschef under en rolig och lärorik termin

Ledarskapet i ett restaurangkök är viktigt för teamets trivsel, företagets lönsamhet och varumärke.

Med vår diplomerade utbildning till Diplomerad kökschef får du kunskap och verktyg för hur du framgångsrikt driver och leder köksarbetet.

Kursen vänder sig till dig som är, eller vill bli kökschef eller dig som har en annan ledande roll i ett restaurangkök.

Om utbildningen

Diplomutbildningen Diplomerad Kökschef sträcker sig över en termin och 15 tillfällen, där teori och föreläsningar blandas med grupparbeten och inlämningsuppgifter.

I utbildningen ingår även en valfri endagskurs från GastroMerits kursutbud.

Syftet med utbildningen är att ge dig ökad kunskap i form av teorier, modeller och verktyg för att driva en lönsam och effektiv köksverksamhet. Verktyg och kunskap som lyfter dig en nivå, så att du kan se verksamheten som en helhet.

Kursledare

Alla våra kursledare är handplockade för sina kunskaper inom ämnet och erfarenhet från branschen. De brinner för att förmedla kunskap på ett pedagogiskt och härligt sätt.

Kursmaterial

Utvalda läroböcker och digitalt material ingår i kursen. På den digitala plattformen kan du chatta med andra kursdeltagare och ställa frågor till kursledarna.

Lunch och fika bjuder vi på

Vid varje kurstillfälle bjuds du på lunch och fika i vår regi.

Varför välja GastroMerit

Utbildningen är för dig som jobbar i branschen, här träffar du branschkollegor, nätverka, byter erfarenheter och skaffar nya vänner.

Vi och våra kursledare har örat mot marken och lyssnar in de senaste trenderna. Vi har ett nära samarbete med restaurangbranschen och erbjuder kurser enligt dagens behov.

Du kommer att utbildas i våra utbildningslokaler på Kungsholmen i Stockholm

Praktisk information

15 kursdagar

Pris: 34 975 kr exkl. moms

Plats? Lindhagensgatan 133, Kungsholmen



LÄS MER OCH BOKA



martin&servera

GRUPPEN

Vad du kan förvänta dig



Under terminen blandas teori med hemuppgifter. Den röda tråden blir att skriva en verksamhetsplan där du arbetar med din egen verksamhet. Allt eftersom kurser går framåt får du ny kunskap, modeller och verktyg som skapar förståelse till din verksamhet och hur du kan utveckla olika områden.

Samtliga kursledare är aktiva och verksamma inom sitt branschområde och besitter den kompetens och erfarenhet som krävs för att du ska höja dina kunskaper om hur man driver en framgångsrik restaurangverksamhet.

Nedan följer info om de ämne som ingår i kursen

Excel

En genomgång av grunderna i Excel. Ger kunskap om hur man använder Excel som verktyg för planering och strukturering av verksamheten. Kursen är webbaserad.

Affären

Kursavsnittet affären fokuserar på verksamhetsstrategi, affärsplan och strategiskt målarbete som ger en djupare förståelse för grunderna inom affärsverksamhetens. Det bidrar till utvecklandet av ett affärsmässigt helhetsansvar i yrkesrollen. Kursavsnittet syftar särskilt till att synliggöra verksamhetens sälj- och marknadsarbete utifrån kraven på kundnytta och lönsamhet.

Schemaläggning och arbetssätt

Kunskap om, och genomgång av de lagar och regler som du behöver känna till när du arbetar med bemanning och schemaläggning.

Konkreta exempel, tips och råd om vilka möjligheter du har att anpassa din bemanning till verksamhetens behov genom att använda längre beräkningsperioder på ett korrekt sätt.



Ledarskap

Oavsett om du är ny som chef och på väg in i rollen, eller etablerad chef är viljan att utvecklas och anpassa dig till just din situation viktigt för att du ska lyckas. Du kommer lära dig grunderna vad chef- och ledarskap är och hur du på ett effektivt och motiverande sätt kan leda och coacha dina medarbetare till ökad framgång.

Strategisk försäljning

Skapa en totalupplevelse för gästen genom gott värdskap. I ämnesområdet ingår: verktyg för ett långsiktigt, ekonomiskt och säljande sätt att arbeta. Fokus på förändringsarbete på kort och lång sikt utifrån vald servicenivå. Hur du som kökschef kan medverka till marknadsföring och försäljning, internt samt externt.

Hållbart arbete

Här får du lära dig arbeta med klimat och hållbarhet i hotell- och restaurangbranschen.

Målstyrning

Under utbildningen kommer du få verktyg som du direkt kan använda för att uppnå verksamhetens och medarbetarnas mål (målstyrning).

Gastronomisk inriktning

Genomgång om hur man gör för att skapa en tydlig och framgångsrik matprofil. Verktyg för att hitta en gastronomisk linje i menyplanering och matlagning. Metoder hur man kommunicerar det till medarbetare och gäster.

Menyskrivning – menyspråk, syfte och metod.

Ekonomi

Du får en helhetssyn på din verksamhetsekonomi och viktiga nyckeltal. Från grunden i ekonomi, resultat och balansräkning.

Bokföring, nyckeltalsberäkning och budgetering är några av de ämnen som vi går igenom. Syftet är att du sedan kan förstå och tolka företagets ekonomi och nyckeltal för att göra din verksamhet långsiktigt lönsam.

Studiebesök hos Sorundahallarna

Ett inspirerande studiebesök som ger kunskap om råvaror från Sorundahallarnas olika verksamheter: Grönsakshallen, Fiskhallen, Kötthallen och Smakriket.

Vin och sensorik

Kurs i sensorik och vinkunskap. Ger dig kunskap om hur man kan analysera och bedöma både mat och vin och hur man kombinerar dessa.



Examination

På examinationsdagen presenterar du en plan över förändringarna som är viktiga för att fortsätta utvecklas och bli ett mer lönsamt företag. Förutom det egna arbetet avslutas varje kursblock med en reflektionsuppgift som du i grupp diskuterar och lämnar in.

Dagen slutar med en tre-rätters middag i GastroMerits räkning.

Allergier och intoleranser

Kunskap om livsmedelsallergier och intoleranser mot olika födoämnen gör det lättare att erbjuda alternativ till gäster som har någon form av matöverkänslighet.

I ämnesområdet ingår: grundläggande kunskap om näringslära, livsmedelsallergi och intolerans, allergener enligt EU-listan samt säker hantering. Kursen är webbaserad.

Marcus Ryan, tidigare deltagare på diplomerad kökschef:
Assisterande köksmästare på restaurang Farang.

“Jag valde att gå denna utbildning för att jag ville fördjupa mina kunskaper och även utvecklas i rollen som kökschef. Min största utmaning var att planera tiden för att organisera och strukturera mitt arbete, för att på så sätt kunna lägga min tid och energi på utbildningen så bra som möjligt.

Jag tar med mig är ett helt nytt hållbarhets perspektiv och ett nytt sätt att förbättra lönsamheten för företaget ur en ekonomisk synpunkt.

Det jag skulle vilja skicka med någon som ska börja på denna utbildning är att försöka suga åt sig så mycket kunskap som möjligt och att skriva ner vad som sägs under tillfällena då det är mycket och bra information som ges ut!”



martin&servera
GRUPPEN