

Gastronomihögskolan formar framtidens ledare för restaurangnäringen...



Gastronomi – produktion och ledning

En Kvalificerad Yrkesutbildning (KY), 80 poäng – ett ekonomi- och ledarskapsprogram för erfaren hotell- och restaurangpersonal

Information

Besöksnäringens Utbildnings-
Centers hemsida

www.gastronomihogskolan.com

e-post:

info@gastronomihogskolan.com

Telefon 08 - 711 12 40

Fax 08 - 556 408 89

Huvudman för Gastronomihög-
skolan är Besöksnäringens
UtbildningsCenter (BUC) AB
med säte i Göteborg



Kommunalvägen 1-5
141 47 Huddinge

Allmänt

Du har en grundutbildning på gymnasienivå eller motsvarande och du har arbetat inom hotell- och restaurangbranschen i minst tre år. Du trivs inom branschen, men vill kunna söka mer avancerade befattningar, ta mer ansvar eller kanske starta eget företag. Du vet att du inte har de teoretiska kunskaper som fordras, t ex inom ekonomi, för en sådan tjänst. Då ska du söka denna utbildning!

En KY-utbildning är en kvalificerad yrkesutbildning, planerad och genomförd i samråd med branschföretag och det är en förutsättning för att utbildningen skall komma till stånd. Medverkan från branschens sida sker på flera olika sätt, dels i planeringsstadiet, dels i genomförandet. Arbetslivets företrädare är i majoritet i ledningsgruppen vid skolan och därmed följer de aktivt utvärderingarna och kvalitetsbevakningen i utbildningen. Företagen ställer också platser till förfogande under LIA-perioderna (integrerad praktik) och kan medverka med gästföreläsare, handledare, medbedömare.

Förutom denna medverkan från svenskt näringsliv kommer internationella inslag och möjligheter att erbjudas genom det mycket omfattande internationella, främst europeiska, kontaktnät som BUC/Gastronomihögskolan förfogar över för praktikplatser, gästföreläsare, studieresor mm.

Bakgrund

Förändringarna inom restaurangnäringen är många och viktiga. Förskjutningen mot nya former, storskalighet, större bredd i utbudet, snabba trendförskjutningar, ökad pris- och kvalitetsmedvetenhet från konsumenternas sida, ny avancerad teknologi och nya produktionsmetoder – allt samverkar till att ställa större krav på restaurangföretaget och dess ansvariga personal.

Den viktiga sektorn måltidsservice i vid mening med sin produktion och distribution av lagade rätter inom framför allt företagsrestauranger, lunchrestauranger, konferensanläggningar, catering, institutionskök m fl är i högsta grad beroende av välutbildad och kompetent personal – gärna med omvärldsorientering och internationell utblick i ansvarig position.

Detta är bakgrunden till att denna utbildning tagits fram i samråd med ledande företag inom branschen.



Utbildningens uppläggning

Utbildningsplanen omfattar 29 delkurser inkl tre LIA-perioder under de fyra utbildningsperioderna (2 år). Utbildningen bedrivs på heltid.

Utbildningsplan

Period 1		Period 3	
Branschekonomi	3 p	Presentationsteknik, projektmetodik	3 p
Bokföring	2 p	LIA-period 3	17 p
Data	2 p		
Kommunikation	2 p		
Gastronomins kulturhistoria	1 p		
Branschkunskap	3 p	Period 4	
Livsmedels- och råvarukunskap	1 p	Livsmedelshygien, arbetsmiljö	2 p
Matlagning - ny teknologi	2 p	Menykonst, mat och vin	1 p
Vinkunskap - basutbildning	2 p	Gastronomi - trender och utvecklingstendenser	3 p
LIA-period 1	2 p	Arbetsledning, konflikthantering	2 p
		Förhandlingsteknik	2 p
Period 2		Dietetik, specialkost, allergier	1 p
Branschekonomi, påbyggnad	2 p	Måltidsgestaltning, exponeringsteknik	2 p
Bokföring, påbyggnad	2 p	Dataskommunikation	1 p
Marknadsföring och säljteknik	3 p	Juridik, lagar o avtal, arbetsrätt	2 p
Arbetsledning och personaladm	2 p	Affärsmannaskap, entreprenörskap	2 p
Restaurangdrift-kontroll/logistik	3 p	Arbetsledarrollen, examensarb	2 p
LIA-period 2	8 p		
		Totalt	80 p

Ansök nu!

Lärande i arbetet (LIA)

Tre LIA-perioder ingår i utbildningen. En 17 veckor lång LIA-period ingår i period 3. Som studerande deltar du då i den dagliga produktionen inom ett företag enligt eget val och med ett planeringsschema som tillförsäkrar dig en varierad och representativ inblick i verksamheten. Du skall också använda din utbildningsperiod i företagen till processanalyserande projekt inom utbildningens ram. Under de två första perioderna genomförs också vardera en period av LIA. Dessa perioder är samplanerade med och utgör länkad tillämpning av de delkurser som genomförs respektive period

Examen

Utbildningen ger dig **Kvalificerad yrkesutbildningsexamen** vid godkända delkurser för 80 poäng.

Vidare studier

När du vill fortsätta dina studier och ta en akademisk grad, har vi avtal med en rad fackuniversitet i England och Holland. Det innebär att du kan tillgodoräkna dig hela studietiden hos oss och därmed förkorta studierna till en Bachelor´s degree eller en Masters. Fr o m 2006 kan du ta en Bachelor´s degree (motsvarande fil kand-examen) här vid Gastonomihögskolan då Hotellhögskolan i Leeuwarden öppnat en filial här så att studenter från oss kan läsa in sin Bachelor´s degree (Business Administration - hospitality) på halvfart och på distans under två år. En oerhört attraktiv och ekonomiskt förmånlig lösning för många som annars skulle vara förhindrade att delta i vidare studier.

Kursfakta

TID

Start och avslutningsdatum framgår av anmälningsblanketten.

Period 1 startar på höstterminen och period 4 slutar på våren år 2.

Heltidsstudier 40 timmar per vecka under 2 år.

PLATS

Gastronomihögskolans lokaler
Kommunalvägen 1-5
Huddinge

Ljusa moderna lokaler som ligger cirka 100 m från pendelstation och busshållplatser och bra bilparkering.

STUDIEEKONOMI

Utbildningen är kostnadsfri. KY (Kvalificerad Yrkesutbildning) berättigar till studiemedel på samma sätt som andra eftergymnasiala utbildningar (universitet/högskola). Du måste ha bärbar dator. Kostnaderna för kurslitteratur uppgår för hela studietiden till cirka 3 000 kronor.

INTRÄDESKRAV

Avslutad gymnasieutbildning (t ex livsmedelsteknisk linje, HR-programmet) eller motsvarande. Dessutom adekvat yrkeserfarenhet 3 år (t ex storkök) samt genomförd, godkänd antagningsintervju.





Utbildningsmål

Efter genomgången utbildning skall du kunna

- ✓ fungera som enhetschef, driftschef, restaurangchef eller motsvarande
- ✓ upprätta och följa upp budget för verksamheten
- ✓ Inom givet marknadssegment planera menyer med hänsyn till ekonomiska ramar, näringsvärde och tillagningstekniker
- ✓ på ett kostnadseffektivt sätt planera och organisera inköp och varuflöde/logistik
- ✓ på ett korrekt sätt använda avtal, administrera personal, bemanna organisationen och göra arbetsschema
- ✓ leda och utvärdera produktionen

Ledningsgrupp

I ledningsgruppen (eller styrelsen) för utbildningen ingår representanter för anordnare, intressenter och studerande

Direktör Åsa Storgårds-Lundin, Medirest AB, Kista
Direktör Arne Ericsson, Amica AB, Solna
Direktör Eva Helmersen, SSP Restaurants AB, Stockholm
Direktör Carin Skoglund, Bergendal Kurs & Konferens, Sollentuna
Direktör Björn Jonzon, Stora Brännbo Kursgård, Sigtuna
Direktör Henrik Lindh, LSG Skycheffs AB, Oslo, Norge
Direktör Per Sköld, Medirest AB, Kista
Utbildningschef Leif Holmström, SHR, Stockholm
Studierektor Ingrid Bramstorp, IHV, Uppsala Universitet
Rektor Ulla Björkström, Komvux, Huddinge
Studentrepresentant/er - utses vid utbildningens start
Rektor Alf Carlsson, BUC/Gastronomihögskolan
Direktör Jan Björk, BUC, Dataprofil AB, Göteborg

Så här tycker några av våra tidigare studenter...

"Efter mina två år på Gastronomihögskolan har jag valt att läsa vidare i Leeuwarden i Holland för en Bachelor's degree. Under min KY-utbildning fick jag förutom bra och nödvändig kunskap för mina fortsatta studier också en vilja och självförtroende att lära mig mer. Jag har fått en vetskap om att det bara är jag själv som sätter gränserna för min framtid. Våga du också, vad har du att förlora?!"
Ulrika Lönnbom, examen 2000

"Med min tidigare yrkeserfarenhet inom Hotell och Restaurang gav utbildningen mig det som saknades för att kunna gå vidare. Med varvad teori och praktik får man en chans att prova och utveckla sina nya kunskaper på ett realistiskt sätt."
Henrik Lindh, examen 2000

"Efter tio år i en bransch som jag brinner för med äkta intresse, kände jag att min kompetens inte längre hade samma relevans. Det var inte bra och jag ville så mycket! Men Gastronomihögskolan hade kvalitativa lösningar på mitt problem. Nya utvecklingsmöjligheter - såväl teoretiska som praktiska - låg plötsligt öppna och fick mig att se ljus på min framtid. Och fortfarande brinner jag för branschen!"
Michel Rizk, examen 2002

"Den största förtjänsten med utbildningen är valfriheten. Kan man visa en bra idé, ett bra uppslag, så är ingenting omöjligt. Var alltid rädd om den styrkan!"
Fredrik Forsberg, examen 2003

"Att lära är något bitterljuvt. Ju mer man vet, desto mer vet man att man inte vet. Fullärd? Nä, det blir jag aldrig! Men jag är på väg. Gastronomihögskolan är en vätskedepå på vägen i kunskapens långdistanslopp."
Linda Dahl, examen 2003



Övriga medverkande

Förutom utbildningsanordnaren (BUC/Gastronomihögskolan) och de intressenter som anges ovan medverkar bl a följande företag/institutioner vid genomförandet av utbildningen

Vinkyparakademin, Göteborg
Araptus Konsult, Göteborg
ITs Office AB, Stockholm
Brighton University, UK
Oxford Brooks University, UK
Leeuwarden Hotel Management School, Holland

GASTRONOMI — produktion och ledning

Ansökan till Kvalificerad Yrkesutbildning

Start: 28 augusti 2006

Avslutning: 23 maj 2008

Härmed anmäler jag mig som sökande till rubricerade KY-utbildning.

Jag bifogar personbevis, gymnasiebetyg eller betyg från motsvarande utbildning (komvux, utländsk skola etc) och betyg, intyg eller dokument som utvisar min yrkeserfarenhet från minst 3 år och/eller referenspersoner som kan verifiera mina uppgifter.

Jag har också bifogat en kort beskrivning av mig själv och min bakgrund samt vad jag hoppas utbildningen skall ge mig.

Jag är införstådd med att jag måste infinna mig till *personlig intervju i Stockholm* under rekryteringsperioden om jag erhåller kallelse till sådan.

(Uttagning sker med både dokumentation från utbildning/yrkeserfarenhet och antagningsintervjun som grund).

Skriv tydligt - texta gärna!

Efternamn

Förnamn

Personnummer

Adress

Postnummer och ort

Telefon, bostad

Mobil

E-post

Övrigt (t ex bästa teltid, mobil, e-post)

Nuvarande anställning el studier

.....

Ort och datum

Underskrift

Ansökningshandlingarna insänds per post till

GASTRONOMIHÖGSKOLAN/BUC

Kommunalvägen 1-5, 7 tr

141 47 HUDDINGE

GASTRONOMIHÖGSKOLAN/BUC

Stockholm/Göteborg