

Restaurangbranschen har medvind just nu. Fler och fler väljer att äta ute och förväntar sig en god service. Därför är behovet av kunnig personal stort.

Gastronomihögskolan i Stockholm utbildar för framtiden.

# Gastronomihögskolan

## — För dig som vill komma vidare i yrkeslivet

Kanske har du jobbat i branschen ett par år. Du känner att du vill gå vidare, lära dig mer, fördjupa dina kunskaper. Numera finns det goda möjligheter att göra just detta.

Gastronomihögskolan utbildar killar och tjejer till mer kvalificerade jobb, mer välbetalda.

– Det här är en ekonomi- och ledarskapsutbildning för de som redan har jobbat minst tre år inom hotell- eller restaurangnäringen, säger rektor Alf Carlsson.

Utbildningen är av typen kvalificerad yrkeshögskola vilket innebär att den bygger på ett nära samarbete mellan arbetsgivare och olika utbildningsanordnare. Kvalificerad yrkesutbildning ska svara

mot ett behov på arbetsmarknaden. Därför är arbetsgivare aktiva i både utformningen av utbildningen och genom att ta emot studerande på arbetsplatsen. Detta gör utbildningarna unika och mycket attraktiva.

### Framgångsrika studenter

– Det har gått riktigt bra för många av våra elever. Bland annat blev en kille produktions- och kvalitetsansvarig för Luft Hansas cateringsatsning i Stockholm.

Vad möts då eleverna som kommer till skolan av? Jo, en hel del teori så klart. Bland annat kurser i företagsekonomi, data/logistik, ledarskap och restaurangdrift. Och så en hel massa praktik. Närmare bestämt en tredjedel av utbildningstiden på två år.

– Praktiken skräddarsys efter varje elevs behov. Vi har ett stort kontaktnät i branschen, vilket gör det lätt för oss att individualisera, säger Alf Carlsson.

Exempel på vad eleverna som tar sin examen på Gastronomihögskolan kan arbeta med är restaurangchef, enhetschef eller driftschef.

– Många av våra elever hamnar i chefsposition eller som egna företagare, därför är det viktigt att vi ger dem de rätta verktygen som till exempel konflikthantering och företagsjuridik.

### Kompis med branschen

Sedan utbildningen drog igång 1998 har över 150 elever genomgått det tvååriga studieprogrammet. Skolan anordnar också kortare utbildningskurser för företag.

Branschen har välkomnat och efterfrågat den här typen av utbildning, Gastronomihögskolan har därför fått ett varmt mottagande och eleverna är attraktiva på arbetsmarknaden.

Nu har även riksdagens utbildningsutskott fått upp ögonen för utbildningen. De har utsett skolan till en ledstjärna inom restaurangutbildningar.

### Faktaruta:

- Medelåldern på de studenter som läser på skolan är 30 år.
- Utbildningen är likställd med universitetsstudier, eleverna är alltså berättigade till studiemedel.
- Företaget som driver Gastronomihögskolan heter Besöksnäringens Utbildnings-Center AB och finns i Göteborg.
- Ett intag per år. Max 30 elever.
- Ansökningshandlingar finns på [www.gastronomihogskolan.com](http://www.gastronomihogskolan.com)

## Gastronomihögskolans utbildningar hösten 2005

KY-utbildningen Gastronomi – produktion och ledning, 80 poäng, 27 veckor i företag (LIA), avgiftsfri, studiemedel, studieort Stockholm, start 1 september, sista ansökning 15 maj.

Ett ekonomi- och ledarskapsprogram för dig som jobbat minst 3 år i branschen och vill vidare till mer ansvarsfulla positioner: restaurangchef, köksmästare, inköpare, säljare... Nu för åttonde året!

### Sommelierutbildning i tre steg

Steg 1 10 sammankomster, 30 timmar, druvsorter, vinframställning, sensoriska karakteristika, kombination vin och mat, vinlista.

Steg 2 10 sammankomster, 30 timmar, vin från nya världen, likörviner, restaurangens vinlista – så här ska den se ut!

Steg 3 Resa 10 dagar till berömda vinregioner: Mosel, Champagne, Bourgogne, Alsace, Rhen, Franken, Baden, Roussillon, Rhonedalen med besök hos de främsta och intressantaste producenterna. Ges i Stockholm och Göteborg. Begär program!

För mer information: Ring 08-711 12 40 Faxe 08-556 408 89  
Hemsida: [www.gastronomihogskolan.com](http://www.gastronomihogskolan.com)  
e-mail: [info@gastronomihogskolan.com](mailto:info@gastronomihogskolan.com)

### GASTRONOMIHÖGSKOLAN

Besöksnäringens UtbildningsCenter (BUC) AB  
Stockholm/Göteborg

## Så här gick det sedan...



**Fredrik Forsberg** gick ut 2002. Han har startat eget företag, "Nacka Matmagasin", tillsammans med en kompanjon och efter några månader höjt antalet lunchgäster från 45 till 225.



**Michel Rizk** gick ut 2002, nu restaurangchef på Bergendal Kurs & Konferens.



**Christer Holmgren** gick ut 2002. Han har startat eget catering- och festvåringsföretag "Gastroamigos".



**Magnus Hammarling** arbetar idag på Amica AB som Projektledare på ett affärsenhetsområde som heter företagsrestauranger. Kontakten med Amica AB skapades under skolarbetets olika projekt och Lia perioder.



**Linda Dahl** gick ut 2002, efter Gastronomihögskolan har hon varvat studier med freelancejournalistik om mat, nu senast för Wasabröd.



**Stina Fredriksson** gick ut 2002, arrenderar Noors Slott och driver där konferens- och festvåringsverksamhet.



**Cecilia Pettersson** gick ut 2002, startade eget cateringföretag med mobilt kök - redan på skolan presenterat som "drömprojektet"!

**Stina-Karin Hansson** är, som en följd av framgångsrikt projektarbete för Medirest, nu projektledare inom samma företag.

**Karolin Buråker** gick ut 2004. Hon har bedrivit akademiska studier men har alltid haft en dragning till restaurangbranschen och använde framgångsrikt kontakterna under utbildningen på Gastronomihögskolan. Nu restaurangchef/enhetschef inom Amica på företagsrestaurang med 600 gäster pr dag.

– Det här är en otroligt rolig och spännande utmaning i en mycket intressant bransch!



**Jan Uddenfeldt**. Efter 13 år på Operakällaren, två år på Gastronomihögskolan, gick han ut 2003, hade restaurangansvar på Grill och är nu på Fredsgatan 12.



**Lasse Laitinen** gick ut 2004, nu köksmästare på KGB, Stockholm.

**Dimitris Sfetsios** gick ut 2003, därefter på Strand Hotel och nu souschef på Villa Källhagen.