



At your service

Efter flera år i krogbranschen ville Michel ta ett kliv uppåt i karriären. Så han började en KY-utbildning på Gastronomihögskolan i Huddinge – och fick jobb som restaurangchef.

ÄNDA SEDAN MICHEL var liten hade han fantiserat om att bygga broar. Efter gymnasiet började han läsa till byggnadsingenjör på KTH i Södertälje, men blev besviken – att räkna alfabeta, töjning och belastning var inte alls så kul som han hade trott. Efter en termin hoppade han av och gav sig in i restaurangbranschen. Inom loppet av några år gick han från att plocka glas på en nattklubb i Stockholm till att bli hovmästare på Strömma-båtarna.

– Min chef på båtarna sa: »Du är duktig på att få ihop verksamheten, varför läser du inte vidare? Då kommer du att kunna avancera i din yrkesroll.«

Michel lydde rådet och 2002 tog han sin examen på Gastronomihögskolans KY-utbildning *Gastronomi – produktion och ledning*. Idag har han ett ansvarsfullt arbete som restaurangchef på Bergendal Kurs & Konferens i Sollentuna. Att han skulle hamna just där har han sin utbildning att tacka för.

– Jag satt som klassrepresentant i utbildningens styrelse och där träffade jag Bergendals VD. De hade byggt en ny lyxig bar och de behövde en kvalificerad person som kunde sköta den.

Som restaurangchef är Michel ansvarig för driften av matsalen. Det

är han som ser till att konferensgästerna får sin frukost, lunch och middag. Han gör också upp scheman och har utvecklingssamtal med servisen. På KY-utbildningen fick han lära sig juridik, företagsekonomi och ledarskap. Michel Rizk, som själv kommer från Beirut, tyckte att kursen om nordisk gastronomihistoria var den allra roligaste.

– Varför äter vi till exempel bär och frukt till kött? Traditionen har rötter som sträcker sig ända tillbaka till det gamla jägarsamhället då kvinnorna plockade bär och männen jagade.

I KY-utbildningen ingår 27 veckors ELA på ett företag, och Michel tillbringade bland annat några veckor på Arlanda Flygplats.

– Jag var med och drog igång »The Good Spirit Bar« på terminal två. Det var jättekul – jag lärde mig massor!

Namn: Michel Rizk

Ålder: 31 år

Bor: I Stockholm (söder om Tullarna)

Plugg/jobb: Gastronomihögskolan, Gastronomi – produktion och ledning. Idag restaurangchef på Bergendal Kurs & Konferens.

Gör annars: Tar vara på härliga stunder i livet – det är alldeles för kort för att slösas bort.

Mitt drömliv: I'm not a dreamer, lever mitt liv här och nu...

Vill du veta mer, kolla in www.gastronomihogskolan.com

Tips på andra KY-utbildningar inom restaurang/ledarskap:

s.42 Restauratör

s.49 Hotell och

Restaurangmanagement

s.63 Hotelleri

s.63 Teamleader inom måltids-service

s.68 Gastronomi

s.72 IBR Internationell Bar

& Restaurangchef

s.83 Maritim gastronomi

s.92 Restaurangkock

Se liknande utbildningar på s. 36.