

Arbetsledare inom storkök ...

**Kompetensutveckling för personal inom
restaurang/storkök**



**En Yrkehögskoleutbildning på 150 yrkehögskolepoäng
på halvfart**

Allmänt

Denna utbildning vänder sig till erfaren personal inom restaurang/storkök och har målsättningen att deltagaren efter slutförd utbildning ska kunna fungera som arbetsledare i storkök, företrädesvis i offentlig sektor (skola, vård, omsorg), men även inom privat sektor. Att utbildningen bedrivs på halvfart innebär att deltagaren har möjlighet behålla sin tjänst i stor utsträckning under utbildningen och täcka ev. inkomstbortfall med studiemedel.

Utbildningsmål

Efter genomgången utbildning skall du kunna

- fungera som avdelningschef, arbetsledare, produktionsansvarig, köksmästare eller motsvarande i storkök
- utöva ett aktivt, konstruktivt ledarskap i storkök
- göra och följa upp budget för verksamheten
- planera menyer med hänsyn till ekonomiska ramar, näringsvärde och tillagningstekniker
- tillämpa de lagstadgade villkoren för livsmedelshantering och ha egen färdighet upprätta egenkontrollprogram för vald enhet
- på ett kostnadseffektivt sätt planera och organisera inköp och varuflöde
- på ett korrekt sätt bemanna organisationen och göra arbetsschema
- ha ett holistiskt perspektiv på måltidsupplevelsen, där mat, miljö och bemötande samspelar



Utbildningens uppläggning

Utbildningen omfattar 10 delkurser, inklusive en LIA-period under de tre utbildningsperioderna (1,5 år). Utbildningen bedrivs på halvfart – två schemalagda dagar per vecka. En dags studier = ett yrkeshögskolepoäng.

Period 1

Ekonomi	25 p
Inköp, logistik, datakommunikation	10 p
Metodmatlagning inkl bakning, specialkost	10 p
Livsmedelshygien, arbetsmiljö	5 p

Summa period 1 = 50 p

Period 2

Egenkontrollprogram	5 p
Organisation och ledarskap	25 p
Menyplanering	10 p
Kommunikation och gästbemötande	10 p

Summa period 2 = 50 p

Period 3

Lagar och avtal, arbetsrätt	10 p
Examensarbete	2 p
LIA	38 P

Summa period 3 = 50 p

Totalt 150 YH-poäng

LIA = Lärande i arbetet

En LIA-period om 19 veckor ingår i utbildningen under period 3. Du deltar då i den dagliga verksamheten på enhet/företag du själv väljer. Tillsammans med företaget/enheten planeras innehållet så att du får en varierad och representativ inblick i verksamheten och förståelse för arbetsledarens roll och ansvar. Du genomför också en överenskommen projektuppgift under LIA-n och den avrapporteras i examensarbetet.

Utbildningen ger dig Utbildningsbevis från Yrkehögskoleutbildning när du slutfört samtliga delkurser med godkänt resultat.

Ledningsgrupp

I ledningsgruppen (eller styrelsen) för utbildningen ingår representanter för anordnare, arbetsliv, universitet, vuxenutbildning och studerande. Ledningsgruppens övergripande ansvar är att säkerställa att utbildningen håller en hög kvalitet och genomförs i enlighet med utbildningsplan och myndighetskrav.

Per-Olof Thång, Centrum för Yrkeskunnande, Göteborgs universitet

Birgitta Vallin, Lärcentrum, Vara

Claes Wernerson, Qvånum Mat & Malt, Kvånum

Eva Sundberg, Skövde kommun

Ann-Kristin Torstensson, Vara kommun

Elisabeth Lexén, Vara kommun

Ulrika Aleniusson, Hjo kommun

Lars Sundström, Vgregionen

Claes Bergman, Vgregionen

Alf Carlsson, Gastronomihögskolan, Göteborg

I ledningsgruppen ingår även studeranderepresentanter och som adjungerad ledamot projektledaren för Nationellt centrum för måltiden, Mija Gustafsson.



Tid

Start och avslutningsdatum framgår av anmälningssblanketten. Period 1 startar i september år 1 och period 3 slutar i december år 2. Studierna bedrivs på halvfart med undervisning 12 timmar pr vecka samt handledning enligt schema.

Plats

Nationellt centrum för måltiden, Vara. Ljusa, moderna och ändamålsenliga lokaler med mycket bra utrustning.

Studieekonomi

Utbildningen är avgiftsfri. Yrkehögskoleutbildning berättigar till studiemedel. Sök i god tid hos CSN; Centrala Studiestödsnämnden på www.csn.se. Man kan bara söka digitalt.

Du måste ha bärbar dator. Kostnaderna för kurslitteratur uppgår för hela studietiden till ca 1500 kronor.

Inträdeskrav

HR-programmet, inriktning restaurang, eller motsvarande kunskaper förvärvade i annan utbildning eller i yrkeslivet.

Minst ytterligare två års yrkeserfarenhet från restaurang/storkök.



Information

Gastronomihögskolan är ett privat utbildningsföretag som bedriver Yrkehögskoleutbildningar och genomför konsultuppdrag och utbildningar på olika orter i landet. F n pågår en tvåårig KY-utbildning i Stockholm: Gastronomi – produktion och ledning och tidigare har vi genomfört en KYutbildning i Varberg: Att leda en turistanläggning.

I denna utbildning samverkar vi med **Nationellt centrum för måltiden i Vara**.

Hemsida www.gastronomihogskolan.com

E-post info@gastronomihogskolan.com

Telefon 0708-20 78 40



GASTRONOMIHÖGSKOLAN
Stockholm | Göteborg | Varberg

