

KITCHEN MANAGER

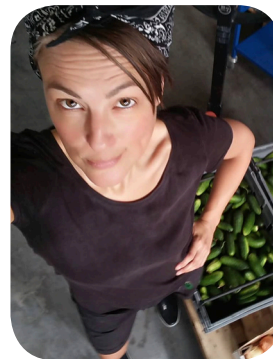
[linkedin.com/company/akademi-b-stad-yrkesh-gskola](https://www.linkedin.com/company/akademi-b-stad-yrkesh-gskola)

[facebook.com/akademibastadyh](https://www.facebook.com/akademibastadyh)

[instagram.com/akademibastadyh](https://www.instagram.com/akademibastadyh)



... ett bättre sätt att studera!



KITCHEN MANAGER

START: OKTOBER
ANSÖK SENAST: 15 AUGUSTI
75%, 53 v, distans med träffar

Det saknas välutbildade erfarna kockar

Kitchen Manager vänder sig till dig som har arbete eller är mellan jobb och vill vidareutvecklas. Genom de teoretiska kurserna ges den kunskap som krävs för att arbeta som Kitchen Manager och genom de valbara kurserna ges de färdigheter i hantverksskicklighet som efterfrågas.

Akademi Båstad Yrkehögskola har tagit fram denna utbildning i samarbete med restauranger där hållbar restaurangnäring står i fokus. Vi har tagit fram teoretiska och praktiska kurser som motsvarar den efterfrågan restaurangerna har. Utbildningen kommer att vara delvis på distans vilket innebär att du kan arbeta under utbildningen utom 3 dagar* i månaden då du är på plats i Båstad. Möjlighet att förlägga LIA och vissa valbara kurser till din arbetsplats finns. Dina egna studier planerar du själv och kommunikation med skolan sker via lärplattform.

Varför ska du välja att studera på utbildningen Kitchen Manager?

- Utbildning är framtagen i nära samarbete med restauranger som ligger i framkanten för en hållbar restaurangnäring.
- Många inspirerande och valbara kurser gör att din utbildning blir skräddarsydd just för dig.
- Studiebesök och fantastiska föreläsare/handledare som t ex Jenny "Surtanten" Neikell, Titti Qvarnström, Gustav Knutsson (Bhoga) m fl.

Kurser och antal YH-poäng

Arbetsmiljö och regelverk	10 p
Hållbar restaurang och måltidsverksamhet	20 p
Ledarskap för en hållbar restaurangnäring	30 p
Livsmedelssäkerhet	20 p
Meny och matkultur	15 p
Restaurangekonomi	20 p
Valbara kurser (90 p att välja mellan)	35 p
LIA	40 p
Examensarbete	10 p

Sammanlagt 200 YH-poäng

* Beroende på val av de valbara kurserna kan antalet dagar i Båstad variera.

Akademi Båstad erbjuder följande YH-utbildningar:

Koordinator inom besöksnäringen, Kitchen Manager, Operativ ledare – inriktning Revenue Management, Kvalificerad trädgårdsanläggare, Ekosystemtjänster i praktiken, Kvalificerad trädgårdsmästare – hållbar utemiljöförvaltning, Specialistundersköterska – kvalificerad sjukvård