

KITCHEN MANAGER



Sverige befinner sig i en fantastisk utveckling inom gastronomi. Många reser till Sverige för att få en upplevelse av det nordiska köket och våra råvaror. Utvecklingen präglas av höga ambitioner, vilka återspeglats i det ökade antalet svenska Michelinstjärnor. Men det saknas kokkar och speciellt kompetenta kokkar. Det finns stora möjligheter till utveckling och karriär för dig som har ambitioner att bli en Kitchen Manager och arbeta i denna spännande bransch.

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 Yrkeshögskola 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.

Några exempel på personer och restauranger som medverkar i utbildningen Kitchen Manager:

Titti Qvarnström *Mat och Möten* i Malmö, Tobias Millqvist *Matinspiratör*, Nina Christensson *Smak, Ruths* i Malmö, Gustav Knutsson *Bhoga* i Göteborg, Patrik Sewerin *Gunnebo Slott i Mölndal*, Jenny "Surtanten" Neikell, Thomas Drejing, *känd kockprofil*, m fl.

ANSÖKNINGSFAKTA

GRUNDLÄGGANDE BEHÖRIGHET

Slutförd svensk eller utländsk gymnasieutbildning eller motsvarande, alternativt praktisk erfarenhet, eller motvarande förutsättningar för att tillgodogöra sig utbildningen. För mer information tel. 0431-772 18.

SÄRSKILDA FÖRKUNSKAPER

Lägst betyg E/3/G i följande kurser:

- Branschkunskap inom restaurang och livsmedel, 100 p
- Hygien, 100 p
- Livsmedels- och näringskunskap, 100 p
- Service och bemötande 1, 100 p

Ovanstående kurser kan motsvaras av yrkeserfarenhet på minst 1 år.

URVAL

Tidigare branschrelaterad utbildning och yrkeserfarenhet.

UTBILDNINGSPERIOD

oktober 2021 – december 2022.

Distansutbildning, studietakt 75%, 3 teoridagar/mån. i Båstad.

UTBILDNINGSORT

Båstad

EKONOMI

Studierna kan finansieras med studiemedel från CSN. Utgifter för resor, kost och logi samt kurslitteratur står den studerande för.

ANSÖKAN

Ansökan sker genom: yh-antagning.se

Ladda upp dina betyg och ev. intyg i samband med din ansökan.

SISTA ANSÖKNINGSDAG

15 augusti 2021.

Yh Yrkeshögskolan

KURSER

3.75 YH poäng = en veckas studier

Arbetsmiljö och regelverk	10 p
Miljö och hållbar utveckling inom restaurang	20 p
Ledarskap för en hållbar restaurangnäring	30 p
Livsmedelssäkerhet	20 p
Meny och matkultur	15 p
Restaurangekonomi	20 p
Valbara kurser (100 p att välja mellan)	35 p
LIA-kurs	40 p
Examensarbete	10 p

KITCHEN MANAGER

KURSBESKRIVNING

OBLIGATORISKA KURSER

Arbetsmiljö och regelverk, 10 YH-poäng

Kunskap om villkor som styr branschen. Allmän arbetsrätt såsom olika anställningsformer och kollektivavtal. Relevanta lagar såsom: LAS, arbetstidlag, arbetsmiljölag och rehabilitering, diskrimineringslag, ledighetslag, lagar om offentlig upphandling samt färdighet inom personalvård.

Miljö och hållbar utveckling inom restaurang, 20 YH-poäng

Syftet med kursen är att stärka nästa generations restauratörer och restaurangarbetare med kunskap om aktuella miljö och klimatfrågor och hur dessa påverkar dagens och framtidens restauranger. Fokus på hur restaurangverksamhet kan arbeta för en hållbar utveckling utifrån såväl nationella som internationella mål och riktlinjer. Målet är att öka förståelsen för restaurangens roll i arbetet mot en hållbar utveckling och hur restaurangen kan nå gästen genom en hållbar måltidsupplevelse

Ledarskap för en hållbar restaurangnäring, 30 YH-poäng

Att ha ett strategiskt ledarskap som utvecklar affärsmässighet, entreprenörskap och kundfokus. Att kunna leda ett hållbart team som utvecklar verksamheten med engagemang och motivation. Att kunna genom kommunikation utveckla gruppen positivt. Att kunna hantera konflikter på ett för gruppen och företaget gynnsamt sätt. Vara medveten om hur etik, värderingar och företagskultur påverkar en organisation och dess ledarskap.

Livsmedelssäkerhet, 20 YH-poäng

Kursen ska ge kunskaper som leder till god livsmedelshygien och hög livsmedels-säkerhet från varumottagning till matgäst. Kursen ska ge kunskap om livsmedelslagstiftning och vikten av att följa dem. Förståelse av mikroorganismers förekomst, livsbetingelser och betydelse för säker hantering i samband med livsmedelshandling. Ha god kännedom om vegetarisk kost samt olika specialkost och hur man går tillväga för att garantera spårbarhet till gästen. Kursen skall ge kunskaper om hur man går tillväga för att upprätta ett egenkontrollprogram baserat på HACCP.

Meny och matkultur, 15 YH-poäng

Att skriva menyer på ett professionellt sätt och ge teoretisk kunskap med praktisk tillämpning om smakers uppbyggnad och dess relationer till varandra. Kursen ger en introduktion till matkulturens utveckling i historia och nutid. Att kunna använda engelska och franska facktermer i sitt arbete. Att skriva menyer utifrån kunskap om smakkombinationer, trender, årstider, matkultur.

Restaurang ekonomi, 20 YH-poäng

Att ha kunskaper om och färdigheter i ekonomi med inriktning mot restaurang inom områden som personalplanering, inköp, upphandling, menyekonomi och råvarulogistik. Att ha kompetens att planerar och presenterar inför en branschjury en teoretisk idé gällande ett restaurangföretag som med hänsyn till personal, ekonomi, marknadsföring och kundnytta är gångbar på den svenska marknaden. Att ha utvecklat kunskap och förmåga som krävs för att förstå restaurangbranschens operativa och ekonomiska vardag ur ett företagsekonomiskt och organisatoriskt perspektiv.

LIA-kurs, 40 YH-poäng

Att kunna omsätta teoretiska kunskaper och praktiska färdigheter från utbildningen och under handledning utvecklas i sitt arbete som Kitchen Manager. Att få fördjupad förståelse för branschen samt träna på yrkesområden som naturligt förekommer på en restaurang med gastronomisk inriktning. Målet för utbildningen är att den studerande ska få en god förståelse för det operativa arbetet och den organisatoriska uppbyggnaden på en gastronomisk restaurang. Att i praktisk handling kunna omsätta sin teoretiska förståelse från kurserna till en yrkeskompetens inom det gastronomiska köket.

Examensarbete, 10 YH-poäng

Den studerande ska specialisera sig inom yrket Kitchen Manager och genom sin valda fördjupning bli en specialist inom det valda området.

VALBARA KURSER

Gastronomisk matlagning, 20 YH-poäng

Du får kunskap om matlagningsmetoder och tekniker för tillagning av råvaror i det kalla och varma köket samt pâtisserie. Kursen ska ge metodiska övningar för att öka kreativiteten. Den studerande övas i att utveckla nya, innovativa smakkombinationer och måltidsupplevelser inom det gastronomiska köket på fine dining nivå. Kursen ska ge kunskap att bedöma råvaror/livsmedelskvalitet.

Drycker på menyn, 10 YH-poäng

Kursen ska ge grundläggande kunskaper om utvalda vindistrikt innefattande produktion, druvsorter, grundsmaker och bedömning. Kursen ska ge baskunskap om spritdrycker, olika sorters öl, fruktvin, juice, kaffe och te. Kursen ska ge kunskap om hur man utvecklar måltiden till en helhetsupplevelse med mat och dryck i kombination.

Fisk och skaldjur, 15 YH-poäng

Kunskap om fisk och skaldjur. Stycka och filéa fisk. Kursen ger kunskap om olika arter och hur du på ett hygieniskt sätt hanterar fisk och skaldjur.

Brödbakning specialisering surdeg, 5 YH-poäng

Bakning av bröd med specialisering surdeg. Sätta surdeg, gör skällningar och fördegar, knådar och gräddar bröd på ett professionellt sätt. Kunskap om olika sorters mjöl, degvätskor och smaksättningar.

Grönsaker och örter, 10 YH-poäng

Du kommer att få en fördjupad kunskap om råvaror, tillagningsmetoder och hantering av råvaror. Föreläsningar om råvaror och tekniker för matlagning av grönt. Den studerande gör en del av utbildningen på en restaurang där stor kunskap och färdighet finns gällande den vegetabiliska råvaran och matlagningskunskap som optimerar råvarans möjligheter.

Odling, 10 YH-poäng

Att kunna odla grönsaker och örter och sköta odlingarna. Att kunna anpassa den praktiska odlingen till restaurangens efterfrågan. Att kunna se möjligheten och potentialen för råvaran. Att ha kunskap om vad en medveten kock vill använda av råvaran. Kunna möta sin producent med förståelse för odlingens förutsättningar.

Pâtiseri, 15 YH-poäng

Kunskap och färdighet om framställning av såväl klassiska som trendiga desserter, bakverk och matbröd inom pâtisserie. Den studerande gör en del av utbildningen på en restaurang som har en skicklig pastrychef och en välutvecklad pâtiseridel.

Konservering och fermentering, 10 YH-poäng

Den studerande får kunskap om konserveringsmetoder som fermentering, syltning, saftning, gravning. Att kunna lagra mat för att förhindrade naturliga nedbrytningsmekanismerna t.ex. genom att påverka PH-värdet, förhindra syretillförsel, minska mängden tillgängligt vatten.

Styckning av kött, 10 YH-poäng

Den studerande får grundläggande kunskap och färdighet i styckning av lamm, fläsk och nötkött. Genomgång av styckningsschema, grunder i djurets anatomi styckningsdetaljernas egenskaper och kvalitet.

Matsedelplanering och näringsberäkning, 5 YH-poäng

Du får kunskap om att planera och näringsberäkna matsedlar för olika gäst kategorier och för vanlig kost/specialkost. Hur du menyplanerar med anpassning till målgrupp, kök och ekonomi. Att kunna bedöma och utvärdera en måltid utifrån gällande rekommendationer. Att kunna ändra i en given måltid så att den blir näringsriktig och säker till de som behöver allergikost.

Cook and Chill, 5 YH-poäng

Kursen ska ge kunskap om hur mat som ska tillagas för att sedan kylas värmas ska hanteras för en säker produkt med hög kvalitet och ett högt näringsinnehåll. I kursen ingår bl.a. metoder för att reda såser anpassade till kyld mat, tillbehör lämpliga för kyld mat, förpackning av mat, tillägg som behövs i egenkontrollen för att producera säker mat.