



Diplomerad Restaurant Manager

Schema VT 2027

1-2/2

Introduktion och Affären

26/4

Schemaläggning och arbetsrätt

15-16/2

Ledarskap och Grupprocesser

10/5

AI för restaurang- och besöksnäringen

1-2/3

Ekonomi dag 1 och 2

11/5

Hållbarhet +
Studiobesök

15/3

Försäljning

Inlämningsuppgifter

16/3

Service och värdskap

Avstämning av verksamhetsplan under april. Inlämning av verksamhetsplan i maj.

17/3

Marknadsföring och kommunikation

31/5

Examination och avslutning med middag

14/4

Föreläsning Hållbarhet

12/4

Målstyrning

13/4

Ekonomi dag 3