



Diplomerad kökschef

Schema HT2024 / VT2025

26-27/8

Introduktion och Affären

Kursledare: Roberto Picornell

2/9 Digitalt

Schemaläggning och arbetsrätt

Kursledare: Sabina Nordström

16/9

Ledarskap

Kursledare: Roberto Picornell

30/9

Sälj/Revenue

Kursledare: Björn Salomonsson

7/10

Excel

Kursledare: Richard Clauson

Gastronomisk inriktning

Kursledare: Fred Wilhelmsson

14-15/10

Ekonomi

Kursledare: Björn Grunewald

4/11

Ekonomi

Kursledare: Björn Grunewald

11/11

Målstyrning

Kursledare: Roberto Picornell

25/11

Hållbarmatlagning, svinn och miljö

Kursledare: Sebastian Boudet

Studiebesök Sorondahallarna

Kursledare: Mattias Dernelid

9/12

Allergier och intoleranser

Kursledare: Sofia Antonsson

Vin, kvalité och sensorit

Kursledare: Jake Kulle

27/1

Examinationsmiddag och avslutning

Inlämningsuppgifter

6/9 Inlämning affären

12/11 inlämning sälj/revenue

12/11 inlämning ekonomi

Avstämning av verksamhetsplan under november/december

En valfri endagskursdag ska vara genomförd före 30/3-25

13/1 Inlämning verksamhetsplan

20/1 Inlämning av presentation