



Digital utbildning – Nya medarbetare i branschen

"Världens bästa jobb!"

Under sex eftermiddagar kommer du att lära dig mer om din bransch och bli mer trygg i din nya roll.

Världens bästa jobb!	19 september	14.00-18.00
Matsal: Din kunskap ger trygghet och säkerhet	26 september	14.00-18.00
Att vara en stjärna i matsalen	10 oktober	14.00-18.00
Kök: Din kunskap ger trygghet och säkerhet	24 oktober	14.00-18.00
Att vara en stjärna i köket	7 november	14.00-18.00
Branschen väntar på dig	14 november	14.00-18.00

Föreläsare:

Tobias Nygren – Tobias har över 20 års erfarenhet av att arbeta som ledare och utvecklare inom bland annat utbildningsväsendet och besöksnäringen. Tobias har under många år varit prefekt och utvecklat Restaurang- och hotellhögskolan, Campus Grythyttan och Örebro universitet. Tobias forsknings- och undervisningsområde har varit sensoriskanalys, livsmedelsutveckling, mat och dryck, värdskap och ledarskap.

Annelie Wennberg – Annelie har arbetat på olika hotell och restauranger i Sverige och Norge i 20 år. Annelie har en fil.kand. examen i Restaurang och Måltidskunskap, yrkeslärarexamen och legitimerad hem och konsumentkunskaps lärare. I sex år drev Annelie egna restauranger. Efter detta har Annelie jobbat som lärare på vuxenutbildning inom kök och matsal, hem och konsumentkunskaps lärare på högstadiet. Idag jobbar hon som Hotell och turism lärare på gymnasiet. Med pedagogik och gedigen kunskap inom branschen vill hon förmedla kunskap om hur rolig, utmanande och bred denna bransch är.

Att tänka på!

Då utbildningen är digital är det viktigt att du sitter ostört med en bra internetuppkoppling. Vi ser gärna att du sitter enskilt vid en egen dator. Teori varvas med diskussioner och övningar. Mellan varje tillfälle får du som deltagare en hemuppgift kopplat till det vi lärt oss.

Utbildningen är kostnadsfri och ingår i erbjudandet för projektet Kompetenslyft inom Restaurangbranschen.

Hemsida: campusljungby.se

Anmälan: via länk – <https://forms.gle/tu6tyzRfVhG9AcnW8> senast 16/9.

Kontakt:

rolf@campusljungby.se eller asa@campusljungby.se

Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.



Digital utbildning – **Nya medarbetare i branschen**

“Världens bästa jobb!”

19/9 – Introduktion: Världens bästa jobb!

Vi lär oss om varför jobbet på restaurang är roligast i världen! Hur en restaurang är organiserad och vilka uppgifter som finns. Vem gör vad?

26/9 – Matsal: Din kunskap ger trygghet & säkerhet

Här lär vi oss om vad som är viktigt ur gästens perspektiv. Vad är skillnaden mellan service och värdskap? Olika service för kantin, buffé och fine dining. Vad serverar vi till gästen på tallriken och i glaset? Hur hanterar vi livsmedel från att de kommer till restaurangen till gästens tallrik? Vi går också igenom hur vi tar hand om gäster med allergi.

10/10 – Att vara en stjärna i matsalen

Här lär vi oss om tips för att bli en stjärna. Att studera meny och dryckeslista, att kunna rutinerna, gästen i fokus, att vara ett steg före. Vi lär oss också att beställa mat och dryck, att hantera kassasystem, att ta betalt, att redovisa sin kassa. Vi pratar också om hur jag kan påverka att gästen köper något mer?

24/10 – Kök: Din kunskap ger trygghet & säkerhet

Här lär vi oss om kökets olika rum, redskap maskinparken och säkerhet. Vilka olika tillagningsmetoder används vid matlagning? Vi går också igenom Matcirkeln del 1-olika livsmedelstyper. Livsmedelshygien, personlig hygien, matföroifning och allergier.

7/11 – Att vara en stjärna i köket!

Här lär vi oss om att planera inför meny, mice en place, timing och temperatur. Vi pratar också om vikten av Team – samarbete i köket och med matsalen. Vi går igenom Matcirkeln del 2-olika livsmedelstyper samt säker livsmedelshantering.

14/11 – Branschen väntar på dig!

Här lär vi oss om att du är stjärnan på en restaurangscen, att din glädje smittar och att kommunikation är A & O. Vi pratar också om hur man är en attraktiv medarbetare, dina skyldigheter och rättigheter samt att söka jobb.

Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.