

Varmt välkommen till digital kurs i

# Sensorik – mat och teknik

Utbildningar  
för offentliga  
kök



# Kurser genom Restaurangakademien

Vi kommer till er och förmedlar inspiration och uppdaterad kunskap inom gastronomi, måltid och service. Alla kurser har hållbarhet som ett gemensamt tema.

Kunskap är en  
lönsam  
investering



## Sensorik – mat och teknik

Kursen ger en ökad förståelse för hur smaksinnet fungerar.

Med kunskap om sinnena ökar förståelsen för att komponera lustfyllda måltider. Kursen ger även grundläggande kunskap hur råvaror förändras vid matlagning.

Kunskap om råvarors sammansättning inspirerar till att skapa nya och hållbara recept.



# Om Restaurangakademien

## Historia

Restaurangakademien grundades 1985 av kockarna Björn Halling, Örjan Klein, Frank Hollingworth och Åke Håkansson.

Idén på den tiden var att skapa en arena för matlagning och utbildning av den svenska restaurangbranschen.

Sedan 2009 huserar vi på Rökerigatan 4 i populära Slakthusområdet.



## Gastronomiskt centrum

Idag är Restaurangakademien samlingsplats för toppskiktet inom svensk gastronomi där vi utbildar inom dryck, mat, service och ledarskap.

Våra tidigare elever hittar du på landets bästa restauranger såsom Frantzén och Aira.



## Världseliten

Utöver utbildningar driver och ansvarar Restaurangakademien även för den svenska satsningen till Bocuse d'Or – världens mest prestigefyllda tävling för professionella kockar.



# Kostnad och Praktisk information

Plats	Kursen hålls digitalt via Teams.
Datum	Enligt överenskommelse.
Tid	09:30 – 12:00
Deltagare	Enligt överenskommelse.
Kostnad	19 500 kronor exkl. moms för 20 deltagare, därefter 950 kronor per tillkommande person.
Bokning	Görs genom <a href="mailto:fredrik.hultgren@restaurangakademien.se">fredrik.hultgren@restaurangakademien.se</a>



## Avbokningsregler

Avbokning kan göras kostnadsfritt upp till 30 dagar före överenskommet kursdatum. Vid avbokning 30 till 14 dagar före kursdatum debiteras med 50% av den totala kursavgiften. Avbokning från 13 dagar innan kursstart debiteras till 100%.

