

Varmt välkommen till kurs i

Servicekänsla, det goda värdskapet

Utbildningar för
offentliga kök



Kurser genom

Restaurangakademien

Kunskap är en
lönsam
investering

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

Servicekänsla, det goda värdskapet

Kursen riktar sig till dig och den verksamhet som vill utvecklas inom service och värdskap.

Kursen ger ökad förståelse för hur tryggt servicearbete, som både är personligt och professionellt, påverkar gästens upplevelse.

Kursen ger redskap att göra en kollektiv servicehöjning på din restaurang. Vi går igenom vikten av god kommunikation och presentationsteknik. Under en heldag får ni verktygen för att skapa komplexitet i restaurangupplevelsen och förmågan att göra kollektiva kvalitetshöjningar i serviceprestationen.'

Vi utgår från gästens "resa" genom måltiden från bemötande, kommunikation, service och måltidens avslut.



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** Vi kommer till er och håller kursen på plats i era lokaler.
- Datum** Enligt överenskommelse.
- Tid** 09:30 – 16:00
- Deltagare** Upp till 25 deltagare. Separat överenskommelse görs vid önskemål om större grupper.
- Kostnad** 45 500 kronor exkl. moms. I kostnaden ingår kursledare, föreläsningsmaterial, resa, kost och logi.
- Övrigt** Beställare ombesörjer och står för eventuella omkostnader på plats såsom råvaror, lokalkostnad, lunch, fika, kaffe o.dyl.
- Bokning** Görs genom fredrik.hultgren@restaurangakademien.se



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%.

