

# Cirkulär ekonomi för restaurang-/kökschefer

Behöver er restaurangverksamhet börja tänka mer cirkulärt och innovativt? Vill du utvecklas i din roll som restaurang/kökschef? Då är detta en Upskill-kurs för dig!

En tredjedel av all mat som produceras slängs. För att Sverige ska uppnå sin vision i arbetet med Agenda 2030 behöver vi halvera matsvinnet per person i butik- och konsumentledet, samt i hela livsmedelskedjan.

## Vem är kursen för?

Denna kurs riktar sig till yrkesverksamma inom den privata restaurangsektorn och offentliga måltiden. Din yrkesroll kan bland annat vara kökschef, arbetsledare, förste kock eller restaurangchef.

## Hur ser kursens upplägg ut?

Detta är en kort distanskurs på 10 veckor, som du läser på halvfart. Kursen är anpassad för att läsas parallellt med jobb. Kursen består av seminarier (1 tillfälle/vecka á 2.5 h förlagd på sen eftermiddag), gruppdiskussioner, övningsuppgifter och egen handledningstid.

## Utbildningen är på distans

Distansutbildning ger dig friheten att studera var du vill och samtidigt ta nästa steg i din karriär! Våra digitala utbildningar är utformade för att ge dig den bästa möjliga lärmiljön, med schemalagda föreläsningar, workshops och seminarier kombinerat med flexibla självstudier. För att lyckas krävs engagemang och planering – en heltidsutbildning på distans motsvarar en vanlig arbetsvecka. Därför är det viktigt att avsätta tillräckligt med tid för studierna och ha rätt förutsättningar för att fokusera fullt ut!

## Kursinnehåll

Här kan du se vilka kurser som ingår i utbildningen. 5 YH-poäng motsvarar en veckas heltidsstudier. 100 YH-poäng motsvarar ett halvårs heltidsstudier.

Cirkulär ekonomi i kök och restaurang 25 YH poäng

## Längd & Studietakt

- 10 veckor
- Parallellt med jobb
- 25 YH-poäng

## Studieform

Distans

## Har du frågor om utbildningen?

Karolina Stockhaus  
Utbildningsledare  
karolina.stockhaus@yh.se

## Har du frågor om antagning och behörighet?

kurser@yh.se

## Skanna om du vill veta mer om utbildningen



## Behörighet. Det här behöver du kunna för att gå utbildningen

För att kunna söka till utbildningen behöver du uppfylla grundläggande behörighetskrav. Det innebär att du måste ha en gymnasieexamen eller motsvarande kunskaper, färdigheter och kompetenser. Vissa utbildningar kan också ha särskilda förkunskapskrav.

Vänligen notera: För att bli registrerad som studerande på en YH-utbildning hos Myndigheten för yrkeshögskolan krävs ett giltigt svenskt personnummer eller samordningsnummer. Detta för att säkerställa att vi registrerar korrekta personuppgifter hos myndigheten.

För mer information och vid frågor om person-/samordningsnummer se: Samordningsnummer | Skatteverket eller besök deras närmaste kontor.

### Särskilda förkunskaper

1 års arbetslivserfarenhet av storkök eller restaurang.

Studerande behöver ha upplevt hur säsonger påverkar kassaflödet och kundernas krav samt förstå vilka resurser som används och slösas med i branschen.

När du ansöker till kursen behöver du ladda upp ett anställningsintyg från din arbetsgivare, för att styrka din yrkeserfarenhet. På intyget behöver det framgå; din arbetsbefattning, omfattning och längd på anställningen, samt beskrivning av innehållet i dina arbetsuppgifter.