

Food & Beverage Management Executive

Vill du ta din restaurangverksamhet till nästa nivå och möta framtidens krav? Utveckla ditt ledarskap med denna upskill-kurs i Food & Beverage Management!

Koncept- och affärsutveckling inom hotell- och restaurangbranschen är viktigare än någonsin för att möta nya förutsättningar och svara upp mot framtida behov.

Vem riktar sig kursen till?

Kursen främst till befintliga Food & Beverage Managers, kökmästare, hovmästare eller motsvarande. För att kunna ta till sig utbildningsinnehållet samt bidra i erfarenhetsutbyte och diskussioner krävs yrkeserfarenhet.

Kursens upplägg

Detta är en kort distanskurs på 20 veckor, som är skapad för kombineras med jobb. Kursen består av inspelat material, live-seminarier, handledartid, presentationsmaterial och övningsuppgifter. Seminarierna består av cirka 20 tillfällen. Utöver detta erbjuds även handledning.

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.

Change Management – Ledarskap & förändringsledning 10 YH poäng, Digitalisering, automatisering och robotisering 10 YH poäng, Konceptutveckling – Trender Food & Beverage 10 YH poäng, Revenue Management, Menu Engineering och framtidens ekonomiska styrmedel 10 YH poäng, Sustainability Management inkl. hygien & smittskydd 10 YH poäng

Längd & Studietakt

- 20 veckor
- Parallellt med jobb
- 50 YH-poäng

Studieform

Distans

Har du frågor om utbildningen?

Carl Lindén
Utbildningsledare
carl.linden@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

Yrkeserfarenhet: 1 års erfarenhet från ledning inom restaurang som Food & Beverage Manager, Källarmästare, Hovmästare, Restaurangchef, kökschef, köksmästare, souschef, barchef eller motsvarande.

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.