



Restaurant Manager

Bli diplomerad Restaurant Manager under en rolig och lärorik termin

Ledarskapet på restaurang är viktigt för teamets trivsel, företagets lönsamhet och varumärke. Med vår diplomerade utbildning till Restaurant Manager får du kunskap och verktyg för hur du driver en framgångsrik restaurangverksamhet.

Kursen vänder sig till dig som är, eller vill bli krögare, till restaurangchefer, köksmästare eller dig som har personalansvar och annan ledarroll.

Om utbildningen

Diplomutbildningen Restaurant Manager sträcker sig över en termin och 14 tillfällen, där teori och föreläsningar blandas med grupparbeten och inlämningsuppgifter.

Syftet med utbildningen är att ge dig ökad kunskap i form av teorier, modeller och verktyg för att driva en lönsam och effektiv restaurangverksamhet. Verktyg och kunskap som lyfter dig en nivå, så att du kan se verksamheten som en helhet.

Kursledare

Alla våra kursledare är experter inom sina respektive områden och brinner för att förmedla kunskap på ett pedagogiskt och härligt sätt.

Kursmaterial

Utvalda läroböcker och digitalt material ingår i kursen. På den digitala plattformen kan du chatta med andra kursdeltagare och ställa frågor till kursledarna.

Lunch och fika bjuder vi på

Vid varje kurstillfälle bjuds du på lunch och fika i vår regi.

Varför välja GastroMerit?

Utbildningen är för dig som jobbar i branschen, här träffar du branschkollegor, nätverka, byter erfarenheter och skaffar nya vänner.

Vi och våra kursledare har örat mot marken och lyssnar in de senaste trenderna. Vi har ett nära samarbete med restaurangbranschen och erbjuder kurser enligt dagens behov.

Du kommer att utbildas i våra utbildningslokaler på Kungsholmen i Stockholm.

Praktisk information

14 kursdagar

Pris: 41 900 kr exkl. moms

Plats? Lindhagensgatan 133, Kungsholmen

LÄS MER OCH BOKA



martin&servera

GRUPPEN

Vad du kan förvänta dig



Under terminen blandas teori med hemuppgifter. Den röda tråden blir att skriva en verksamhetsplan där du arbetar med din egna verksamhet. Allt eftersom kurser går framåt får du ny kunskap, modeller och verktyg som skapar förståelse din verksamhet och hur du kan utveckla olika områden.

Samtliga kursledare är aktiva och verksamma inom sitt branschområde och besitter den kompetens och erfarenhet som krävs för att du ska höja dina kunskaper om hur man driver en framgångsrik restaurangverksamhet.

Nedan följer info om de ämne som ingår i kursen

Affären

Kursavsnittet affären fokuserar på verksamhetsstrategi, affärsplan och strategiskt målarbete som ger en djupare förståelse för grunderna inom affärsverksamhetens.

Det bidrar till utvecklandet av ett affärsmässigt helhetsansvar i yrkesrollen.

Kursavsnittet syftar särskilt till att synliggöra verksamhetens sälj-och marknadsarbete utifrån kraven på kundnytta och lönsamhet.

Ledarskap

Oavsett om du är ny som chef och på vägen in i rollen, eller etablerad chef är viljan att utvecklas och anpassa dig till just din situation viktigt för att du ska lyckas.

Du kommer lära dig grunderna vad chef- och ledarskap är och hur du på ett effektivt och motiverande sätt kan leda och coacha dina medarbetare till ökad framgång.

Under utbildningen kommer du få verktyg som du direkt kan använda för att uppnå verksamhetens och medarbetarnas mål (målstyrning).

Ekonomi

Du får en helhetssyn på din verksamhetsekonomi och viktiga nyckeltal. Från grunden i ekonomi, resultat och balansräkning. Bokföring, Nyckeltalsberäkning och budgetering är några av de ämnen som vi går igenom. Syftet är att du sedan kan förstå och tolka företagets ekonomi och nyckeltal för att göra din verksamhet långsiktigt lönsam.

Marknadsföring

Vad är marknadsföring och hur bygger jag varumärket för min verksamhet? Vad är, och hur bygger jag upp en marknadsplan? Hur ska jag jobba med digital kommunikation och sociala medier? Svaret får du under kursdagarna. Så jobbar du effektivt och hållbart med din digitala närvaro.

Strategisk försäljning

För att lyckas med försäljning krävs ett aktivt engagemang, god kommunikation och ett professionellt bemötande.

Vid de två dagarna du träffar Björn så tränar ni tillsammans dessa moment. Vi fördjupar oss i "train the trainer", dvs. vem tränar tränaren?

Syftet är att öka förståelsen för hur dina gäster - och ditt team - ska känna sig sedda, hörda och uppvaktade. Dagarna innehåller också en stor dos merförsäljning och praktiska tips och trix kring sälj.



Service och värdskap

Vi går igenom hur man skapar en serviceupplevelse och bygger manus för det, vilka verktyg som måste finnas på plats så personalen har bästa förutsättningar att hålla en hög servicenivå och ett ge fint värdskap 365 dagar om året.

Denna kurs ger insikt i vikten av att jobba med merförsäljning genom service, ha en kompetent genomtänkt

klagomålshanteringsplan, hur vi kan höja nivån på servicen genom teoretiska samt praktiska detaljer i matsalsarbetet, hur vi leder och får med oss personalen i arbetet med våra gäster och vårt värdskap så vi alltid kan behålla en hög lägsta nivå och utvecklas som restaurang.

Arbetsrätt och schemaläggning

Kunskap om hur du kan anpassa din bemanning till verksamhetens varierande behov. Och vilka lagar och regler som påverkar arbetstid och schemaläggning.

Examination

På examinationsdagen presenterar du en plan över förändringarna som är viktiga för att fortsätta utvecklas och bli ett mer lönsamt företag. Förutom det egna arbetet avslutas varje kursblock med en reflektionsuppgift som du i grupp diskuterar och lämnar in.

Dagen slutar med en tre-rätters middag på GastroMerits räkning.



Måns Löfroth, tidigare deltagare om restaurant manager-utbildningen:

"När jag valde att signa upp mig på Restaurant manager sökte jag efter en utbildning där jag kan ta mitt ledarskap och naturligtvis våra verksamheter till nästa nivå, att samtidigt göra det i en branschanpassad utbildning var optimalt.

Min farhåga innan och största utmaningen under utbildningen var att få tiden att räcka till när vi samtidigt har båda hotellen i full drift. Jag rekommenderar alla framtida Restaurant managers att planera in studietid i kalendern.

Jag såg det däremot inte som ett problem, mer en utmaning eftersom utbildningen var relevant och stora delar var lätta att direkt applicera på våra verksamheter därigenom blev allt snäppet mer intressant.

Tänket och modeller för ledarskap samt verksamhetsutveckling är något jag direkt börjat jobba med efter utbildningen."