



Diplomerad Kökschef

Schema VT 2026

2-3/2

Introduktion och Affären

Kursledare: Roberto Picornell

16/2

Ledarskap

Kursledare: Roberto Picornell

17/2

Målstyrning

Kursledare: Roberto Picornell

2/3

Strategisk försäljning

Kursledare: Björn Salomonsson

3/3

Schemaläggning och arbetsrätt

Kursledare: Sabina Nordström

9-10/3

Ekonomi

Kursledare: Richard Clausson

14/4

Föreläsning Hållbarhet

Föreläsare: Maximillian Lundin och

Emelie Hansson

15/4

Studiebesök Sorunda och kurs

Kalkyrering

Kursledare: Mattias Darnelid och

Richard Clausson

4/5 - Förmiddag

Gastronomisk inriktning

Kursledare: Fred Wilhelmsson

4/5 - Eftermiddag

Vin, kvalité och sensorik

Kursledare: Jake Kulle

5/5

Studiebesök på Högberga gård

09.00-14.00

Inlämningsuppgifter

Avstämning av verksamhetsplan
under april.

22/5

Inlämning verksamhetsplan

28/5

Inlämning av presentation (frivilligt)

1/6

Examination och avslutning med
middag

En valfri kursdag ska vara genomförd
före 30/10 2026.

Excelkurs och allergikurs som
webbutbildning.