



Arbetsledare i restaurangsal, restaurangkök, storkök eller inom hotellservice

Jobbar du som arbetsledare eller vikarierar din egen arbetsledare. Vill du lära dig mer om ledarskap och är intresserad av ekonomi, kommunikation och att leda människor? Avlägg en specialyrkesexamen i chefskap och bli arbetsledare/skiftesmästare i kök eller sal, storhushållsföreståndare eller arbetsledare vid ett hotell.

Var och hur?

Som storhushållsföreståndare är du social och tycker om att ta ledningen. Du jobbar självständigt och tycker om att förbättra och utveckla. Du är samarbetsvillig och flexibel. Du jobbar i köket t.ex. på daghem och skolor, inom hälso- och sjukvård, i lunchrestaurang.

Som skiftesmästare / köksmästare är du social och tycker om att ta ledningen. Du jobbar självständigt och tycker om att förbättra och utveckla. Du är samarbetsvillig och flexibel. Du jobbar i salen eller i köket t.ex. på restaurang, lunchrestaurang eller i ett hotell med ansvar för olika serviceavdelningar

Utbildningen ordnas i samarbete med arbetslivet och förverkligas i olika lärmiljöer (på arbetsplatsen, när- och distansstudier).

Utbildningen är individuell och planeras på basen av dina behov, tidigare kunskaper och erfarenheter.

Läs mer och sök här: www.yrkesakademin.fi/arbetsledare-kok

Följande examensdelar ingår i utbildningen:

- Att leda daglig verksamhet,
- Att arbeta som chef
- Att sköta kund- och intressentrelationer.

Du kan välja av följande valbara examensdelar:

- Genomförande av ett utvecklingsprojekt
- Att leda mångfald i en arbetsgemenskap
- Arbete som arbetsplatshandledare och bedömare.

Mera information

Carola Sjödahl

carola.sjodahl@yrkesakademin.fi

050 338 86 86