

RestaurangAkademien tipsar -

Nedan följer vårens föreläsningar, endagskurser och kvällskurser för branschen. Välj bland teman inom kök, matsal och konditori. De flesta med hållbarhet som gemensam nämnare.



Minska svinnet med K-märktmodellen - Köskurs med Hanna Normark och Jens Dolk

Datum: onsdag 11 mars

Tid: kl. 08:45-15:45

Pris: 2 850 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Snabbkurs i effektiv serveringsteknik - Halvdag med Ulrika Karlsson

Datum: torsdag 12 mars

Tid: kl. 09:30-12:30

Pris: 925 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Effektiv service för lönsam verksamhet - Halvdag med Ulrika Karlsson

Datum: torsdag 12 mars

Tid: kl. 13:00-15:30

Pris: 925 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Öka snittnotan - kreativ säljteknik - Halvdag med Ulrika Karlsson

Datum: måndag 23 mars

Tid: kl. 09:00-12:00

Pris: 925 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Hållbar råvara - Inspirationsföreläsning med Stefan Eriksson

Datum: måndag 16 mars

Tid: kl. 10:00-12:00

Pris: 495 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Riesling i Mosel och Rheingau - Master Class med Romana Eschensperger, MW

Datum: tisdag 31 mars

Tid: kl. 09:00-16:00

Pris: 1 990 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Mathias Dahlgrens restaurangfilosofi - Inspirationsföreläsning

Datum: onsdag 1 april

Tid: kl. 09:00-12:00

Pris: 495 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Vegansk inspiration - Köskurs med Sara Ask

Datum: onsdag 15 april

Tid: kl. 09:00-16:00

Pris: 2 850 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Inläggningar - Köskurs med Stefan Ekengren

Datum: tisdag 21 april

Tid: kl. 09:00-16:00

Pris: 2 850 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Chokladtekniker - Konditorikurs med Sebastian Pettersson

Datum: torsdag 7 maj

Tid: kl. 09:00-16:00

Pris: 2 850 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>

Veganska desserter och bakverk - Konditorikurs med Cecilia Andersson

Datum: tisdag 12 maj

Tid: kl. 09:00-16:00

Pris: 2 850 kr exkl. moms

LÄS MER OCH BOKA HÄR >>