

FÖRETAGS
EKONOMISKA

INSTITUTET
1888

FELSE

examensbevis

Yrkeshögskoleexamen inriktning Food & Beverage Manager

omfattande 300 YH-poäng
har avlagts av

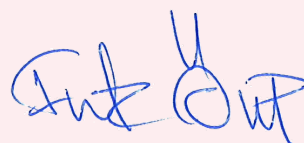
Melker Anderson

med innehåll enligt omstående sida.

Examen utfärdad 2022-03-11.
Denna examen har utfärdats enligt
förordning (2009:130) om yrkeshögskolan.



Azadeh Lind
Ansvarig utbildningsanordnare



Fredrik Önrup
Ledningsgruppens representant

Stockholm 2022-03-11
Företagsekonomiska Institutet 1888 AB



Yrkehögskoleexamen inriktning
Food & Beverage Manager
Utfärdat den **2022-03-11**

Melker Anderson

Denna examen har utfärdats enligt förordning (2009:130) om yrkehögskolan.

Kurs	Yh-poäng	Betyg*	Datum
Affärsutveckling & Marknad	15	VG	2020-12-01
Ansvarsfull alkoholservering	10	VG	2021-05-21
Ekonomi	25	VG	2021-04-10
Examensarbete	25	VG	2022-03-07
Hållbar restaurangverksamhet	15	G	2021-10-18
Kalkylering & Försäljning	15	VG	2021-06-11
Kommunikation & Service	20	VG	2021-05-07
Ledarskap	25	VG	2020-11-02
Livsmedelskunskap & Livsmedelssäkerhet	15	VG	2021-11-23
Lärande i Arbete	80	VG	2022-03-07
Praktiskt personalarbete	25	VG	2021-03-12
Revenue Management	15	VG	2021-06-22
Strategiskt Inköp	15	VG	2020-12-21

Visar kurser 1 till 13 av 13

Denna examen omfattar totalt 300 YH-poäng.



Azadeh Lind

Ansvarig utbildningsanordnare

SeQF 5

Examinas nivå enligt förordningen (2015:545) om referensram för kvalifikationer för livslångt lärande.

* I yrkehögskoleutbildning används något av betygen Icke godkänt, Godkänt eller Väl godkänt.

För att erhålla yrkehögskoleexamen erfordras minst betyget Godkänt i samtliga ingående kurser. Kursernas omfattning anges av poängantalet. Fem YH-poäng motsvarar en veckas heltidsstudier.

En utbildning får avslutas med en yrkehögskoleexamen om utbildningen omfattar minst 200 yrkehögskolepoäng (YH-poäng).



Yrkeshögskoleexamen inriktning
Food & Beverage Manager
Utfärdat den **2022-03-11**

Melker Anderson

Beskrivning av utbildningens innehåll och mål

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kunskaper om/i

- ▶ lagar och avtal som reglerar arbetet i ett restaurangföretag
- ▶ värdskapets betydelse för att nå och överträffa gästens förväntningar
- ▶ arbetsledningens psykologi och ledarens roll och ansvar
- ▶ prissättning och hur marknadskrafterna påverkar efterfrågan och utbud
- ▶ affärsutveckling av företag inom restaurangnäringen
- ▶ inköpsrollens betydelse för att nå verksamhetens övergripande mål
- ▶ ekonomifunktionens uppbyggnad, arbetssätt och rutiner

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha färdigheter i att

- ▶ leda personalgrupper och utveckla medarbetare
- ▶ utöva god service, värdskap och försäljning
- ▶ kommunicera med anställda och gäster med olika kulturella bakgrunder
- ▶ organisera och planera driften av verksamheten
- ▶ budgetera, prognostisera och göra ekonomiska uppföljningar
- ▶ hantera miljö- och arbetsrättsliga frågor
- ▶ vara delaktig i företagets inköp

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kompetenser för att

- ▶ bedöma anställningsbehovet och kompetensförsörjningen inom sin organisation
- ▶ implementera strategier för ökad lönsamheten utifrån egna analyser av verksamheten
- ▶ säkerställa att restaurangdriften utförs enligt gällande lagar och förordningar
- ▶ utföra kalkyler och beräkningar utifrån företagets lönsamhetskrav
- ▶ anpassa företagets utbud av mat, dryck och service med hänsyn till marknadens krav
- ▶ ansvara för mätning, uppföljning och kommunikation av de branschspecifika nyckeltalen
- ▶ genomföra upphandlingar med relevanta leverantörer