

kit. akademiet

KURSKATALOG

HØST / VINTER 2018



A|S|K|O
SERVERING



MELD DEG PÅ KURS PÅ VÅR
HJEMMESIDE WWW.KITAKADEMIET.NO

KIT - KIT-akademiet (ASKO NORGE)
Nedre Kalbakkvei 22, 0950 Oslo



KIT-AKADEMIET

KIT er et akademi som hever kompetansen til deg og dine ansatte. Vi tilbyr kurs innen mat, drikke, økonomi og mattrygghet. Vi har kurs for deg som er ny i serveringsbransjen eller som ønsker å bygge videre på eksisterende kunnskap.

Kursene er tilpasset for å gi deg trygghet og kunnskap om de temaene som betyr noe for deg og din bedrift. Vi ønsker å gjøre deg bedre rustet til å møte de nye kravene som stilles til serveringsmarkedet, og gi deg inspirasjon innenfor nye trender.

Våre kursledere er håndplukkede for sin kompetanse, og er de beste innenfor sitt fagfelt. Kompetanseutvikling er en investering til økt lønnsomhet. Derfor er vårt mål at du skal få Kunnskap, Inspirasjon og Trygghet (KIT) til å heve din kompetanse innenfor de områdene du trenger faglig påfyll.

Velkommen til KIT-akademiet!

4 GRUNNER TIL Å MELDE SEG PÅ KURS HOS KIT-AKADEMIET:

1. Økt kunnskap
2. Gir inspirasjon og nytenkning
3. Trygghet til å takle nye utfordringer
4. Hever kompetansen



“VELDIG BRA, GLEDER MEG TIL
FORTSETTELSEN AV KIT-akademiet.”

- Anne Lie Myklebostad, Kursdeltager høst 2016



DET ER ENKELT Å KOMME SEG TIL OSS

Vårt kurslokale ligger sentralt på Kalbakken



T-BANE

Ta t-banen fra Oslo Sentralbanestasjon mot Kalbakken.
Gå av på stopp Rødtvet. Gå ca. 11 minutter til du er på ASKO NORGE.



TOG

Ta toget fra Oslo Sentralbanestasjon mot Kalbakken.
Gå av på Nyland stasjon. Gå ca. 9 minutter til du er på ASKO NORGE.



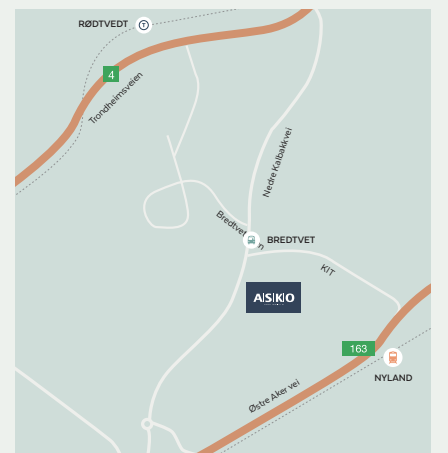
BUSS

Ta buss fra Oslo Sentralbanestasjon mot Kalbakken.
Gå av på Bredtvet. Gå ca. 1 minutt til du er på ASKO NORGE.



BIL

Vi har egne merkede parkeringsplasser. Parkeringsplassene vil være til venstre for hovedinngangen, og på nedre plan. Vi har begrenset med parkeringsplasser og oppfordrer til å reise kollektivt.





KURSHOLDER:
Knut Ivar Karevold
og Samira Lekhal

KATEGORI:
Mat

FORKUNNSKAPER:
Det er ikke nødvendig
med forkunnskaper.

STED:
KIT-akademiet
(ASKO Norge)

VARIGHET:
kl. 10.00-15.00
(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:
kr2 800,-

PÅMELDING:
www.kitakademiet.no

TEMA: KLIMASMART DEL 1 – TEORI

Hvordan påvirke gjestene til sunnere og mer bærekraftige valg?

Om kurset

Vil du lære mer om å påvirke gjenstandene til å velge sunnere og mer bærekraftig uten at de merker det selv? Hvordan gjøre helse og bærekraft til et konkurransefortrinn og skape fornøyde gjester og kunder?

Kurset forklarer hvordan sunnhet, helse og bærekraft kan fremme lønnsomhet, kundetilfredshet og godt omdømme for serveringsvirksomheter. Den første delen av kurset belyser hva som er sunn og bærekraftig mat, og sammenhengen mellom sunnhet og bærekraft i matbransjen.

Kurset gir videre en innføring i virkemidler for å påvirke gjestene til å ta mer av de sunneste matrettene. Du vil lære mer om hvordan plassere, merke, porsjonere, prise og presentere matrettene slik at det blir mer fristende å velge sunt og bærekraftig. Kurset er basert på nyere psykologisk forskning om hvordan påvirke gjestene slik at de intuitivt og impulsivt gjør bedre valg uten at de er klar over det selv. Kurset tar også opp hvordan motivere ansatte til å fremme det sunneste og mest bærekraftige.

Kurset er pedagogisk lagt opp med korte forelesninger, gruppediskusjoner, filmer og konkrete eksempler. Kaffe, lunsj og kursbevis er inkludert i prisen.

Hvem passer kurset for

Kurset passer for ledere med ansvar for ett eller flere spisesteder og rådgivere i serveringsbransjen, samt kjøkkensjefer og kantineledere.

Bakgrunn kursholder:

Knut Ivar Karevold er utdannet psykolog og har lang erfaring med hvordan anvende psykologi i praksis til å påvirke folks valg i positiv retning. Seksjonsoverlege Samira Lekhal, vil gå inn på temaet: hvor viktig sunnhet er for fremtidens serveringsbransje.





KURSHOLDER:
Pål Nordahl

KATEGORI:
Økonomi

FORKUNNSKAPER:
Det er ikke nødvendig med forkunnskaper.

STED:
KIT-akademiet
(ASKO Norge)

VARIGHET:
kl. 10.00-15.00
(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:
kr 1 500,-
(medlem kr 1 150,-)

PÅMELDING:
www.kitakademiet.no

TEMA: KUTT MATSVINN

Bli ekspert på å kutte matsvinn på ditt serveringsted

Om kurset

Det kastes mat for mange milliarder kroner per år i Norge. Dette er ikke bærekraftig, verken for lønnsomhet, miljø eller samfunnet. Aktørene i serveringsbransjen går sammen om å redusere matsvinnet sitt med 20 prosent innen 2020. For å oppnå dette trenger hvert serveringssted en ekspert til å koordinere arbeidet. Kunnskap om effekt, målemetoder og relevante tiltak vil sørge for at du bidrar til økt lønnsomhet i din virksomhet.

Pål vil kjøre ekspertkursene på KIT og vil gi deg nødvendig kompetanse til å sette i gang med måling og tiltak for å redusere matsvinnet på ditt serveringssted. Han vil også gi deg den kunnskapen og tryggheten du trenger for å få med deg de ansatte på arbeidet underveis.

Kaffe, lunsj og kursbevis er inkludert i prisen.

Hvem passer kurset for
Passer for alle.

Bakgrunn kursholder:

Pål har 30 års erfaring innenfor matbransjen, både som kokk og servitør, og er tidligere restauratør. Han har siden 2007 vært ansatt som innleid driftssjef for NorgesGruppen Convenience hvor han jobber med å optimalisere driften for best mulig inntjening. Pål holder også kurs og foredrag for Shell ansatte på alle nivåer over hele Norge der hovedfokus er økt bruttofortjeneste gjennom kontroll på bedriftens egne tall.





KURSHOLDER:
Svein Magnus Gjønvik

KATEGORI:
Mat

FORKUNNSKAPER:
Det er ikke nødvendig med forkunnskaper.

STED:
KIT-akademiet
(ASKO Norge)

VARIGHET:
kl. 10.00-15.00
(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:
kr 1 700,-

PÅMELDING:
www.kitakademiet.no

TEMA: ALLERGI – MATINTOLERANSE

Innføring i temaet matintoleranse, merkeforskriftene og hva som faktisk er tilgjengelig av råvarer og produkter.

Om kurset

Matallergi og overfølsomhet for matvarer rammer alle aldersgrupper. Utfordring- med mange muligheter!

Kurset er beregnet for deg som til daglig lager mat, men også for de som leder andre til dette. Hverdagen er slik at flere og flere ønsker mat «uten» allergener, eller andre produkter som de mener å ikke tåle. Samtidig som flere virkelig er allergiske. En større gruppe mennesker vi må og skal ta hensyn til.

På kurset går vi igjennom hva mat allergi/mat intoleranse er, de forskjellige mat allergiene, hva som skjer med kroppen og hvordan vi skal ta hensyn til de. Videre hvordan lage god mat «uten», dette blir vist på kurset hvor du også får smake og lukte. Til slutt går vi igjennom merkeforskriftene, kravene, tips og hvordan merke menyer riktig.

Kaffe, lunsj og kursbevis er inkludert i prisen.

Hvem passer kurset for

Kurset er beregnet for deg som til daglig lager mat, men også for de som leder andre til dette.

Bakgrunn kursholder:

Svein Magnus Gjønvik er utdannet både kokk og servitør med fagbrev og ble nylig utnevnt til æresmedlem i Norges Kokkemesteres Landsforening for sitt brennende engasjement og evig streben etter å nå nye mål. Han er aktiv som konkurransedommer i nasjonale og internasjonale kokkekonkurranser, blant annet WACS Euro SKILLS og World SKILLS. Tidligere drev han restauranten Hos Magnus i Trondheim. I dag eier og driver han SMG Rådgivning – Matakademiet sammen med sin kone Brit Randi, og han har også vært aktiv i utviklingen og driften av Matskolen fra prosjektstart i år 2000 til i dag, samt flere andre prosjekter for NAAF.





KURSHOLDER:
Katarina Lander
Hamnes

KATEGORI:
Økonomi

FORKUNNSKAPER:
«Sulten» på å bli en
bedre leder

STED:
KIT-akademiet
(ASKO Norge)

VARIGHET:
kl. 10.00-15.00
(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:
kr 1 900,-

PÅMELDING:
www.kitakademiet.no

TEMA: KUNDEBEGEISTRING

Kurset handler ikke om “smil” og definerte servicestandarder. Det handler om å inspirere alle til å finne sin personlige måte å yte service på.

Om kurset:
Bra lederskap, varmt vertskap og inspirerende personale vil hjelpe deg til økt lønnsomhet i din virksomhet

Det å skape gode gjesteopplevelser, enten det er i restauranten, kantinen eller i kiosken er viktige suksesskriterier i en konkurranseutsatt bransje. Kurset med Katarina gir deg de beste foutsetninger til å oppnå akkurat det.

Katarina vil på kurset snakke om hvordan du som leder kan skape bedre servicekommunikasjon, motivasjon blandt dine ansatte, klagebehandling, samarbeide og sannhetens øyeblikk. I tillegg vil du oppleve mye humor, samt få med deg 35 konkrete tips og råd som du kan ta med deg hjem og implementere i egne avdeling/bedrift.

Kaffe, lunsj og kursbevis er inkludert i prisen.

Hvem passer kurset for?
Tips, råd og teknikker for ledere som ønsker å utvikle servicenivået i egen organisasjon. Spesielt utviklet for ledere og mellomledere som ønsker konkrete verktøy for å utvikle en servicekultur.

Bakgrunn kursholder:
Katarina Lander Hamnes driver Kundebegeistring By Katarina. Hun har begeistret sine kursdeltakere i Norge og utland siden 1988. Katarina er to ganger nominert som Beste Foredragsholder av Confex. Hun har bred erfaring fra en rekke forskjellige bransjer. Hennes foredrag beskrives som morsomme, motiverende, konkrete, praktiske og fulle av A-HA-opplevelser





KURSHOLDER:
Alex Bouché

KATEGORI:
Mat

FORKUNNSKAPER:
Kokkefaglig bakgrunn, matnerder og/eller gorumander.

STED:
KIT-akademiet
(ASKO Norge)

VARIGHET:
kl. 10.00-15.00
(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:
kr 1 700,-

PÅMELDING:
www.kitakademiet.no

TEMA: CHILI - EN EKSPLOSJON!

Introduksjonskurs til Chili

Om kurset:
Kurset foregår i to deler:

Del 1 Teoretisk

- Hva er Chili?
- Hvorfor er vi redd for å bruke det?
- Chilitypene (hvor de kommer fra, egenskaper, smak og litt teori)

Del 2 Praktisk

- Hvordan bruke det?
- Hvordan kan chili løfte, ødelegge eller utfylle mat og hvorfor
- Kokkelering

Til slutt går kursholder igjennom fermentering - det hemmelige trikset, ok praktisk del som følger i tråd med del 2.

Hva, hvorfor og hvordan er stikkord her.

Kaffe, lunsj og kursbevis er inkludert i prisen.

Hvem passer kurset for?

De som vil lære mer om chili og hvordan en kan bruke det på en smart måte.

Bakgrunn kursholder:

Alex Bouché er en selvlært matnerd og forsker, som har holdt på med kreativ mat siden barndommen. Etter mange år med utforsking og eksperimentering startet han i 2015 med produksjon av chilisaus og har deretter opparbeidet seg en kunnskap få i Norge sitter med. Både øl, kaffe, vin, te, salt, bakerier og mat har fått gjennomgå Alex sine idéer og teknikker som du nå kan få ta en del av.





KURSHOLDER:
Pål Nordahl

KATEGORI:
Økonomi

FORKUNNSKAPER:
Det er ikke nødvendig med forkunnskaper

STED:
KIT-akademiet
(ASKO Norge)

VARIGHET:
kl. 10.00-15.00
(Kursregistrering fra kl. 09.30)

PRIS PR. DELTAKER:
kr 1 500,-

PÅMELDING:
www.kitakademiet.no

TEMA:

TJEN MER PENGER - ET ØKONOMIKURS FOR IKKE-ØKONOMER

Få ut potensiale i bedriften i alle ledd

Om kurset:

Få en innføring i hvordan du aktivt kan bruke egne regnskapstall som et effektivt styringsmiddel. Forstå forskjellen mellom teoretisk brutto og realisert brutto og hvor mye du kan oppnå gjennom prioritering, riktig fokus og gjennomføring

Del en: Nøkkeltall

Her vil du få en innføring på hvordan du aktivt kan bruke egne regnskapstall som et effektivt styringsmiddel.

Få en forståelse for forskjellen mellom teoretisk brutto og realisert brutto, og hvor mye du kan oppnå gjennom prioritering, riktig fokus og gjennomføring.

Del to: Kundefokus

Hvordan bedre topplinje veksten med fokus på egne salgstall.

Hvordan jobbe med snittsalg pr. kunde, riktig salgsfokus, og kundetrender.

Forstå den viktige forskjellen mellom kundeservice og kundeopplevelse, og hvordan man aktivt kan bruke service og gode holdinger til å bedre salget.

Mål med kurset:

Forstå at regnskapet er det viktigste verktøyet for økt omsetning og bedre brutto.

Salg gjennom service gir de beste resultatene. Kaffe lunsj og kursbevis er inkludert i prisen.

Hvem passer kurset for?

Kurset passer for alle som har en mulighet til å påvirke bedriftens resultat som blant annet eier, daglig leder, kjøkkensjef og avdelingsleder.

Bakgrunn kursholder:

Pål har 30 års erfaring innenfor matbransjen, både som kokk og servitør, og er tidligere restauratør. Han har siden 2007 jobbet som innleid driftssjef for NorgesGruppen servicehandel hvor han har jobbet med Fresh konseptet inn mot Shell og senere i Deli de Luca hvor han jobber med å optimalisere driften for best mulig inntjening. Pål holder nå kurs og foredrag for bedrifter og ansatte over hele Norge.



