



Kevin Björklund

2020-01-02 10:01 CET

Nyfikenheten som skapade en internationell karriär i köket

Mitt under stundande [International Recruitment Forum](#) fick vi tag på [Culinary Arts studenten](#) Kevin Björklund och pratade om hans kärlek till människor, framtiden i USA och nyfikenheten som ledde honom in i köket.

Hejsan Kevin! Vad pluggar du och vad heter utbildningen?

Jag heter Kevin Björklund och jag läser på Culinary Arts Academy vid Cesar Ritz Colleges, som ligger i Bouveret, strax utanför Montreux. Däremot så pluggar jag till ett certificate som det heter och inte Bachelor.

Varför valde du att plugga just detta?

Förut jobbade jag som servitör på en italiensk/amerikansk restaurang i Göteborg. Men jag kollade mer på köket och vad de gjorde än på dem som jag serverade. Jag tappade fokus och chefen skällde på mig, haha! Men jag slutade inte för det, jag var för nyfiken och frågade kockarna massor om recepten och vad de lagade. Jag kände att jag ville vara i köket, det var min plats, så tillslut sa jag upp mig. Jag letade online och hittade Swiss Education Group och deras skolor.

Jag har alltid varit en gourmerare och älskat mat. Mitt motiv är att istället för att serveras så vill jag servera en upplevelse.

Varför just Cesar Ritz Colleges?

På grund av de möjligheter som skolan kan ge mig som inte skolorna i Sverige kan, från mitt perspektiv. Jag gillade att den hade ett så stort internationell fokus och att man efter examen kan få jobb praktiskt vart som helst i världen.

Har du pluggat något annat innan?

Jag läste ekonomi och marknadsföring på gymnasiet.

International Recruitment Forum. Vad är ditt mål med att vara här?

Detta är faktiskt min tredje gång på IRF. Jag träffade folk från hela världen, sökande efter kulinariska studenter. Jag hade, vad som känns, som en bra intervju och jag tror de gillade mig med.

Tidigare sökte jag mig till ett hotell i USA på grund av den internationella biten som jag ville åt. Jag gillar även att resa och testa nya upplevelser. Jag som kock, som vill starta min egna restaurang i framtiden, måste ha upplevt den internationella sidan. Drömmen är just nu att slita lika hårt som de tidigare legendarer (Grant Achatz är en inspiration till mig) har gjort under sina karriärer.

Vad betyder IRF för dig som student?

Här kan du träffa rekryterare ansikte mot ansikte. Det är så nyttigt som student att få en personlig kontakt och att kunna skapa sig ett nätverk.

Vad vill du göra efter skolan?

Jag valde att göra min andra praktik i USA på grund av deras mångfald av stater med olika kulturer. Jag vill fortsätta min karriär i USA, då det kan få mig utvecklas mer. Men jag kommer att kunna hamna var som helst tack vare skolan och de erfarenheter jag fått via min praktik. Ett av målen är som sagt min egna restaurang och att göra det helt mitt egna. Och det kan bli vad som helst.

Det bästa med din bransch och nisch, Kevin?

Människorna helt klart! Du jobbar så långa dagar i köket så det är alltid människorna som man jobbar med som väger upp det. Har jag inte ett bra lag, likt en familj, i köket så funkar det inte. Det är verkligen en dröm som förverkligas att se en grupp människor, som har samma passion för mat som jag har, samlas i ett kök. Det gör mig lycklig och motiverad.

Har du haft någon aha-upplevelse?

Majonnäs! Jag minns när jobbade med dressingar och emulsioner. Jag vispade och vispade för hand 1 liter majonnäs och när jag var färdig efter 11 minuter skrattade läraren åt mig. En liten tjej dagen innan hade gjorde det på 4 minuter. Tricket var att om du lägger oljan på sidan, och inte mitt i, så går det avsevärt mycket snabbare – uppenbarligen! Det visar att det är viktigt att använda sin energi på ett smidigt och smart sätt, det handlar huvudsakligen om teknik och inte endast om muskler.



Vad är det bästa med skolan tycker du?

Under min första dag så var jag vilsen och trött. Men, när jag kom in i receptionen så bemöttes jag av en kille som presenterade sig och introducerade mig för sina vänner. Det bästa är verkligen att alla är så välkomnande och vänliga mot varandra.

Det bästa med ditt yrke som kock?

Du kan göra så mycket med mat och alla små tips och tricks som finns! Jag gillar verkligen att jobba med seafood, just för att du får laga med mycket omtanke och tekniskt för att få de bästa resultaten. Jag minns även en gång när jag var hemma och visste inte hur jag skulle göra min torra och stela baguette mjuk och god igen. Jag tittade på Youtube och lärde mig att om jag penslar på lite vatten och sen in i ugnen på hög värme så ska den återgå till sin krispiga utsida och mjuka insida. Det jag vill säga är att det ofta är små

saker som gör något att bli extra gott och fantastiskt.

Har du något tips till någon som funderar på att plugga till samma linje dig?

När jag hade praktik så hade jag svårt att skilja på det professionella och det känslomässiga när du, till exempel, blir tillrättavisad. Mitt tips är att lära sig skilja på jobb och det privata. Det har inget med dig som person att göra, utan du är där för att lära dig.

SEG - Swiss Education Group, har sedan etableringen 1982 vuxit och är nu en av världens främsta nätverk av skolor inom "hospitality management".

Med fyra prestigefyllda skolor erbjuder SEG utbildningar inom hotell, hotell & design, events, business och kulinarisk konst.