



Sommelierutbildning Steg I

Förkunskaper: inga krävs

Kursstarter:

1 februari 2011, pågår till och med 26 april

30 augusti 2011, pågår till och med 22 november

Utbildningen pågår mellan kl 09.00 och 17.00 en dag i veckan under 13 veckor.

Detta är en orienterande teoretisk och praktiskt grundkurs i dryckeskunskap, lämplig för matsals- personal, kockar och importörer. Kursen innehåller allmän dryckeshistoria, odling och framställning av olika vintyper samt introduktion till de viktigaste vinproducerande områdena. Ni orienteras grundläggande i öl, spritdrycker cider och kaffe. Ni lär er att kombinera vin och mat i kombination, hur dryckesförsäljning går till för att vara vinstdrivande men också hur struktur för dryckeslistor byggs upp samt ekonomi och service. I kursen ingår även momentet kundbemötande med mat och dryck i ett socialt sammanhang och ett avsnitt tar upp desserter i kombination med vin. Lärarna arbetar med grunderna i vinprovning baserad på den engelska Intermediate Certificate - kursen från Wine and Spirit Education Trust. Kursen avslutas med ett prov på engelska.

Kostnad Steg I: 23 900 kronor exklusive moms - se nedan för information

I kursavgiften ingår:

- 13 heldagar med provning vid varje kurstillfälle
- Allt studiematerial, såsom kurslitteratur från Wine & Spirit Education Trust samt föreläsningmaterial
- Luncher och fika
- Examination genom Wine & Spirit Education Trust
- Tillgång till Studentforumet
- Möjlighet att gå på provningar och tävlingar

Paketpris för dig som anmäler dig till båda stegen, totalt 28 tillfällen:

48 960: - förutsatt att både Steg I och Steg II betalas innan kursstart. Motsvarar en rabatt på 15 %

Vi har tagit fram en förmånlig finansieringsmöjlighet tillsammans med Handelsbanken Globen. Kreditgivningen sker efter sedvanlig kreditprovning. För mer information vänligen kontakta

Caroline Hesser-Bolghari

Tel: 08-556 107 60

E-mail: cahe08@handelsbanken.se



Kursinnehåll – Sommelierutbildning steg I

Dag 1

- Introduktion, kursens syfte och mål, sommelierens roll, konsumentens roll
- Vinets historia, människan och vinet, vinets ursprung och spridning i världen
- Bygg ditt vin
- Provningsmetodik

Dag 2

- Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd, resultat
- Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, jäsningskärl, malolaktisk jäsning, ek, lagring, resultat

Dag 3

- Vinets kemi och defekter, förslutningar
- Biodynamisk- och ekologiskodling
- Mousserande vin

Dag 4

- Tyskland
- Österrike och övriga Europa
- Söta viner och starkviner

Dag 5

- Frankrike

Dag 6

- Spanien
- Portugal

Dag 7

- Öl
- Sprit

Dag 8

- Italien

Dag 9

- Nya världens vinländer

Dag 10

- Våra sinnen & smaker
- Vin & mat i kombination

Dag 11

- Arbeta med vin på restaurang
- Vinlisteteknik, ekonomi, service
- Lagring av vin, administrera en vinkällare

Dag 12

- Dryckesrekommendationer till menyer
- Dekantering
- Kaffe och Kaffehantverk

Dag 13

- WSET Intermediate Certificate Prov
- Att arbeta och leva med alkohol
- Glasprovning