



Sommelierutbildning Steg I

Förkunskaper: inga krävs

Kursstarter:

30 augusti 2011, pågår till och med 22 november

31 januari 2012, pågår till och med 24 april

28 augusti 2012, pågår till och med 20 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: 26 290 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:

53 200: - 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