



Sommelierutbildning Steg II

Förkunskaper:

Förkunskaper: genomfört Steg I i sommelierutbildningen

Kursstarter:

måndag 16 augusti 2010, pågår till och med 22 november

måndag 11 januari 2011, pågår till och med 18 april

måndag 22 augusti 2011, pågår till och med 28 november

Utbildningen pågår mellan kl 09.00 och 17.00 varje måndag under 15 veckor. .

Här ges en fördjupad kunskap i vintillverkning och vinodling samt fördjupning i vinläder och regioner och öl och svensk och internationell sprit. Via denna kurs får ni lära er om vinets kemi. Kursen ger en fördjupning i världens sprit och en fördjupning i svensk sprit och öl. Ölbrygning och ölhantering samt te ingår också i kursen. Alla elever får sammanställa en dryckeslista och kursen avslutas med ett prov på engelska. För de elever som genomfört båda stegen så har vi Restaurangakademiens stora Sommelierexamen som görs genom praktiska och teoretiska prov.

Vid genomförd och godkänd examination erhålles Restaurangakademiens Sommelierdiplom.

För varje termins bästa examination tilldelas Restaurangakademiens resestipendium som går till ett vinproducerande land där teorin blir praktik.

Kostnad Steg II: 33 000 kronor exklusive moms. Se nedan för mer information.

I kursavgiften ingår

- 15 heldagar med provning vid varje kurstillfälle
- Allt studiematerial, såsom kurslitteratur från Wine & Spirit Education Trust samt föreläsningmaterial
- Luncher anpassade enligt dagens dryck
- Examination genom Wine & Spirit Education Trust
- Tillgång till Studentforumet
- Möjlighet att gå på provningar och tävlingar
- Möjlighet att vinna en resa till ett vinproducerande land
- Restaurangakademiens Sommelierdiplom
- Eftermiddagsfika

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 kreditprövning. För mer information vänligen kontakta

Monica Klaesson Sundström

Tel: 08-556 107 53

E-mail: mokl02@handelsbanken.se

Caroline Hesser-Bolghari

Tel: 08-556 107 60

E-mail: cahe08@handelsbanken.se



Kursinnehåll Sommelierutbildningen Steg II

Dag 1

- Fördjupning metodik, blindprovning

Dag 2

- Sydamerika
- Oregon, Washington, Kanada
- Vinets kemi och mikrobiologi

Dag 3

- Kalifornien
- Mat och dryck i kombination

Dag 4

- Mousserande vin och champagne
- Australien och Nya Zeeland

Dag 5

- Tyskland
- Österrike, Ungern
- Portugal

Dag 6

- Spanien

Dag 7

- Italien

Dag 8

- Bordeaux
- Rhône, Languedoc och Sydväst
- Te

Dag 9

- Bourgogne
- Loire, Alsace och Jura

Dag 10

- Sydafrika
- Starkvin

Dag 11

- Öl, ölbrygging, ölhantering, öl & mat

Dag 12

- Druvdestillat
- Fruktdestillat, likörer, rom och whisky

Dag 13

- Svensk öl
- Lunch, öl och mat
- Inför examination

Dag 14

- WSET Advanced Certificate
- Aquavit

Dag 15

- Restaurangakademiens svenska Diplomprov



Med reservation för ändringar