



Innehåll

Innehåll 1

Internationell Sommelier - 2

Utbildningens övergripande mål 2

Efter genomgången utbildning ska den studerande kunna: 3

Omfattning: 3

Antagning, Berörighet..... 3

Kurser 4

LIA 4

Föreläsare 4

Examen 5

Kurslitteratur 5

Studiemedel, studieavgifter 5

Wine & Sprit Education Trust, WSET 5

Det här får du: 5



Internationell Sommelier - Heltidsutbildning

Yrkeshögskoleutbildning – Matsal
200 YH poäng

Restaurangakademien har glädjen att som första svenska skola inom mat och dryck starta yrkeshögskoleutbildningen Internationell Sommelier. Tack vare certifiering genom WSET, Wine and Spirit Education Trust är utbildningen internationell och gäller över hela världen. Certifieringarna ingår i utbildningen vilket är unik för Restaurangakademien. Utbildningen är helt kostnadsfri, studiemedelsberättigande och bedrivs på uppdrag av Myndigheten för Kvalificerad Yrkesutbildning och den nya Yrkeshögskolan. Restaurangakademien har bedrivit sommelierutbildning sedan 1986 med Sveriges främsta experter som föreläsare.

Utbildningen har sin grund i restaurangbranschens växande efterfrågan efter teoretisk och praktisk kompetens. Det innebär att utgångspunkten för den nya Yrkeshögskolan präglas av arbetsmarknadsrelevans och en välförankrad anknytning till arbetslivet. Idag ökar efterfrågan på välutbildade sommelierer som har den praktiska kunskapen man får genom praktisk tillämpning i arbetslivet, utöver den teoretiska kunskapen som införskaffas genom akademiska studier. Genom Restaurangakademiens nära kontakt och samarbete med branschen vet vi att arbetsmarknaden för sommelierer är mycket god. Yrkets betydelse ökar alltmer i takt med gästernas ökade kvalitetsmedvetenhet. Restaurangakademiens studenter har en stor fördel av det stora nätverk där Sveriges främsta matsalar ingår och där lärande i arbetet (LIA) förläggs. LIA ger studenten möjlighet att utforska och upptäcka den praktiska delen av arbetet.

"Med Restaurangakademiens ständigt utvecklade kursutbud i dryckeskunskap har vi blivit en av Nordens i särklass största utbildningar, självklart är jag stolt" säger Magnus Svensson, kreativ ledare för sommelierutbildningen. "Här utbildar vi morgondagens vinelit."

Utbildningens övergripande mål

Utbildningen syftar till att ge den studerande kunskaper och erfarenheter som krävs för att arbeta som sommelier av hög kvalitet på nationell och internationell nivå. Stort fokus ligger på att addera mervärden till sommelierutbildningen som hjälper studenten att skapa en större förståelse för helhetssynen på yrket. Den examinerade får stora kunskaper på dryckesområdet i kombination med mat, service och miljö, ledarskap och ekonomi. Kundorientering, djupare produktkunskap, hälsa, kombination mat, dryck matsal, miljö och kvalitetssäkring är en del av ämnena som ingår.



De studerande har möjlighet att uppnå WSET certifieringarna, vilket leder vägen för vidare framtida studier och en Master of Wine. Praktiska kunskaper i kombination med certifikat på internationell nivå skapar möjligheter att arbeta såväl i Sverige som utomlands.

Efter genomgången utbildning ska den studerande kunna:

- Arbeta som Sommelier / Hovmästare i matsal, i Sverige och Internationellt
- ha gästfokus
- ha budgetansvar med vinstkrav
- ha personalansvar
- bedriva en ansvarsfull alkoholserving
- vara miljömedveten i sitt arbetssätt i matsal och vinkällare
- ha de kunskaper som Länsstyrelsen kräver vid examination för ansökan om serveringstillstånd
- vara kreativ

Omfattning:

Utbildningen omfattar 200 yrkeshögskolepoäng, dvs 1 års heltidsstudier uppdelat på 2 terminer. 1 veckas studier motsvarar 5 poäng yrkeshögskolepoäng. Under varje termin är 8 veckor förlagt på lärande i arbete (LIA). Självstudier ingår också.

Antagning, Berörighet

För behörighet till Internationell Sommelier på Restaurangakademien krävs att den sökande antingen har godkänt slutbetyg från Hotell och Restaurang- eller Livsmedelprogrammet på gymnasiet alternativt minst 1 års yrkeslivserfarenhet från servicenäringen. Studenten kommer intervjuas och Restaurangakademien beslutar sedan om antagning.



Kurser

Introduktion vin	3 p
Vinodling och vinframställning	3 p
Kemi	2 p
Vinländer och vinregioner i Europa	28 p
Vinländer och vinregioner övriga världen/Nya världens vinländer	16p
Söta viner och starkviner	8 p
Öl & Sprit	8 p
Mat & dryck	8 p
Arbeta med vin	8 p
Ekonomi	8 p
Ansvarsfull alkoholservering	8 p
Miljömedvetenhet	8 p
Ledarskap och kommunikation	8 p
Övriga drycker	4 p
Summa:	120 p teori
LIA, lärande i arbete	80 p
TOTALT:	200 p

LIA

Lärande i arbete, en chans att på plats ute i arbetslivet få utveckla de nyvunna teoretiska och praktiska kunskaper du skaffat dig under terminens gång. LIA:n består av 8 veckors praktiskt arbete per termin där du skall agera som fullgod resurs för den arbetsplats du är på. Detta är en fantastisk chans att börja bygga ditt eget nätverk för framtiden.

Restaurangakademien har tät kontakt med branschen. Några av de mest drivande både på den internationella och nationella dryckesscenen är våra föreläsare och tidigare studenter hos oss vilket gör att vi kan erbjuda våra studenter praktik i några av Sveriges främsta matsalar.

Föreläsare

Restaurangakademiens föreläsare har en lång bakgrund i branschen och alla är yrkesverksamma. Tack vare att alla föreläsare är aktiva och reser mycket i sina respektive dryckesområden har de alltid aktuell information och de knyter samman teori med verklighet. Alla brinner för sina specialområden, regioner och länder.



Examen

Efter avslutad utbildning på Restaurangakademien har du två olika examina. En yrkeshögskoleexamen samt de internationellt gångbara certifieringarna Intermediate certificate och Advanced certificate genom WSET. Det ges ett tillfälle för examination. Blir omskrivning aktuellt bekostas det av studenten själv.

Kurslitteratur

Bekostas av studenten själv, förväntas uppgå till ca 3500 kr per termin. Köps i samband med kursstart på Restaurangakademien.

Studiemedel, studieavgifter

Utbildningen är avgiftsfri samt berättigar till studiemedel från CSN (Centrala studiestödsnämnden) Detta gäller även praktikperioderna (LIA). Läs mer om studiemedel och ansök om lån på www.csn.se Vid eventuell omskrivning av WSET examination, bekostas det av studenten själv.

Wine & Sprit Education Trust, WSET

Som student på Restaurangakademien läser du två utbildningar parallellt. Eftersom vi utöver Restaurangakademiens examen och kursmaterial även använder Wine & Spirit Education Trusts (WSET) kurslitteratur och examinationer får studenten två examina efter genomgången utbildning. Föreläsningarna och föreläsningmaterialet är alltid på svenska medan WSETs kurslitteratur och examination är på engelska. Som student får du tillgång till omfattande lexikon. Läs mer om WSET på <http://www.wset.co.uk/>

Det här får du:

- YH examen motsvarande 200p motsvarande 1 års helstudier
- 2 olika LIA-platser på vardera 8 veckor i några av Sveriges främsta matsalar
- Intermediate Certificate och Advanced Certificate genom WSET
- Sveriges främsta föreläsare inom sina områden
- Inbjudningar till provningar och tävlingar
- Tillgång till Restaurangakademiens stora branschnätverk
- Prova ca 15 drycker per dag
- Lunch anpassad efter dagens dryckestema
- Utbildning som ger de kunskaper Länsstyrelsen kräver vid examination för ansökan om serveringsillstånd

Med reservation för eventuella ändringar