



Sommelierutbildningen på Restaurangakademien är precis som våra föreläsare på en ständig resa. Utbildningen pågår under två terminer i två steg. Utbildningen baseras på föreläsarnas material tillsammans med Wine and Spirit Education Trusts material. Studenten examineras både genom Restaurangakademien samt WSET och erhåller alltså båda diplomerna vid godkänd examen.

Steg I är en orienterande grundkurs i dryckeskunskap som behandlar dryckeshistoria, odling och framställning av olika vintyper samt introduktion till de viktigaste vinproducerande områdena. Orientering i öl, spritdrycker och kaffe samt kombinera mat med vin. Efter steg I tenteras Intermediate Certificate genom WSET.

Steg II är fördjupande där vi dyker djupare ned i dryckernas värld och lär oss mer lagring, mat och dryck och självklart mer om vindistriktet. Efter steg II är det dags för examination, både genom WSET och Restaurangakademien.

Restaurangakademien examination består av både praktiska såväl som teoretiska moment. Efter godkänd examen tilldelas studenten diplom. För den student som uppnår bäst resultat väntar en inspirationsresa till ett vinland. Under resan får studenten vara med i skörden, i labbet och även besöka vinslott.

Restaurangakademiens sommelierutbildning speglar det en sommelier möter i sin yrkesroll. Därför innehåller utbildningen förutom huvudsakligen vin samt vin & mat även sprit, kaffe, te, öl, öl & mat, ölservering, alkoholhantering, lagstiftning, lagring, att sälja vin på restaurang, och sommelierhantverket.

För att förstärka vikten av mat i kombination med dryck serveras dagligen lunch anpassad efter dagens dryckestema. På så vis får man ett helhetsgrepp kring det land eller region maten serveras till. Det kanske inte låter viktigt men vårt bröd till luncherna är bokstavligen beroendeframkallande och många längtar tillbaks till oss och det goda brödet när de gått klart utbildningen!