



## Sommelierutbildning Steg II – Uppsala

**Förkunskaper:** Sommelierutbildningen steg I eller motsvarande

**Kursstart:** 14 februari 2011, pågår 15 heldagar till och med 13 juni  
(OBS: prov 30 maj + 13 juni, Ingen lektion 6 juni)

**Tider:** Kl 09.00 och 17.00 varje måndag

**Plats:** Utbildningen sker på Eklundshof i Uppsala. Eklundshofsvägen 7, 752 37 Uppsala  
Tel: 018-55 01 00, [info@eklundshof.se](mailto:info@eklundshof.se)

**Om kursen:** Här ges en fördjupad kunskap i vintillverkning och vinodling samt fördjupning i vinländer 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 erhålls Restaurangakademiens Sommelierdiplom.

**Kostnad:** 35 000 kronor exklusive moms - se nedan för information

**Paketpris:** för dig som anmäler dig till båda stegen, totalt 28 tillfällen: 51 000 kr - förutsatt att både Steg I och Steg II betalas innan kursstart. Motsvarar en rabatt på 15 %

I kursavgiften ingår:

- 15 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
- Möjlighet att vinna en resa till ett vinproducerande land
- Restaurangakademiens Sommelierdiplom

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

Monica Klaesson Sundström  
Tel: 08-556 107 53  
E-mail: [mokl02@handelsbanken.se](mailto:mokl02@handelsbanken.se)

Caroline Hesser-Bolghari  
Tel: 08-556 107 60  
E-mail: [cahe08@handelsbanken.se](mailto:cahe08@handelsbanken.se)



## Kursinnehåll – Sommelierutbildning steg II

### Kursinnehåll

#### 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, ölbrygning, 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