



Pressmeddelande

Stockholm 22 mars 2010

Restaurangakademien fortsätter med sommelierutbildning för yrkesverksamma och utökar med Yh-utbildning

Sommelieryrkets betydelse ökar alltmer i takt med gästernas ökade kvalitetsmedvetenhet. Krögarna efterfrågar sommelier med praktisk kunskap från arbetslivet utöver den teoretiska kunskapen som införskaffas genom akademiska studier.

Yh-utbildningen *Internationell Sommelier* är heltidsstudier som pågår i 40 veckor under 1 år och ger totalt 200 Yh-poäng. Utbildningen är helt kostnadsfri samt studiemedelsberättigande. Studenten får både en yrkeshögskoleexamen samt de internationella certifieringarna Intermediate och Advanced certificate genom WSET, Wine and Spirit Education Trust vilket gör utbildningen internationell.

- Utbildad och kunnig personal är så viktigt i dagens utveckling av restaurangbranschen. Att Restaurangakademien driver den här utbildningen känns som att många välkomnar. Vi strävar ju att hitta så många olika utbildningsformer som möjligt. Säger Fredrik Eriksson, Krögare Långbro Vårdshus samt Kreativ Ledare för Restaurangakademien.

I juli 2009 inrättades yrkeshögskolan, Yh, som ny utbildningsform i Sverige. Yh-utbildning är mer praktisk än den vanliga högskolan och bedrivs i nära samarbete med näringslivet. Studenten kommer ut i arbetslivet redan under utbildningen tack vare längre perioder av Lärande i arbetet, LIA (=praktik på restaurang i det här fallet).

I utbildningen ingår ämnen som ledarskap, kommunikation, ekonomi, ansvarsfull alkoholserving, vinodling, vinländer- och regioner i Europa och nya världen, öl, sprit, mat och dryck och miljömedvetenhet. Totalt 16 veckors LIA ingår och ger studenten möjlighet att utforska den praktiska delen av arbetet. Utbildningen ger de kunskaper Länsstyrelsen kräver för ansökan om serveringstillstånd. Efter avslutad utbildning är studenten redo att arbeta som sommelier på såväl nationell som internationell nivå.

- Det är på tiden att det finns vidareutbildning som betalas av staten även för de som är mer praktiskt lagda och med inriktning på restaurang. Vi på Restaurangakademien är oerhört stolta för visat förtroende. Säger Hanna Halpern, VD på Restaurangakademien och General för Årets Kock.

För mer information kontakta
Hélène Rehbäck, Kommunikationsansvarig
Restaurangakademien
Tel: 070-742 38 56
E-post: helene.rehback@restaurangakademien.se

**FAKTA Yrkeshögskoleutbildningen
Internationell Sommelier vid
Restaurangakademien**
Kurstid: 25 augusti 2010 t.o.m. 21 juni 2011. Totalt
40 veckor
Omfattning: Heltidsstudier - 200 YH poäng

RESTAURANGAKADEMIEN

Rökerigatan 4, 121 62 Johanneshov Telefon 08-788 03 60 Fax 08-666 99 10 www.restaurangakademien.se