



Restaurangakademiens Sommelierutbildning Steg I

KURSSTART:

januari och augusti

TID:

9.00-17.00 en dag i veckan under 13 veckor

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

Dag 1

- Introduktion, kursens syfte och mål, sommelierens roll, konsumentens roll
- Vinets historia, vinets ursprung, spridning i världen
- Bygg ditt vin
- Provningsmetodik WSET Advanced inkl. demonstration dekantering

Dag 2

- Vinodling
- Vinframställning

Dag 3

- Vinets kemi och defekter, förslutningar
- Biodynamisk och ekologisk odling
- Mousserande vin

Dag 4

Pinot Noir och Chardonnay

Dag 5

Cabernet Sauvignon Merlot, Sauvignon Blanc

Dag 6

Syrah, Grenache, Riesling

Dag 7

Nebbiolo, Sangiovese och andra druvor



Dag 8

- Söta och förstärkta viner
- Kaffe
- EU-lagstiftningen

Dag 9

- Våra sinnen och smaker
- Vin och mat i kombination

Dag 10

- Praktiska moment i grupper (dekantering, temperaturer)
- Te

Dag 11

- Öl
- Sprit

Dag 12

- Merförsäljning
- Mousserande Vin

Dag 13

- Prov WSET
- Information från Sommelierföreningen
- Att arbeta och leva med alkohol
- Glasprovning
- Blindprovning tentamen vin

KURSAVGIFT:

29 950 kr ex moms (37 438 kr inkl. moms)

I AVGIFTEN INGÅR:

- 13 heldagar med provning vid varje kurstillfälle
- Kurslitteratur från Wine & Spirit Education Trust samt föreläsningsmaterial
- Lunch och fika
- Examination genom Wine & Spirit Education Trust
- Möjlighet att gå på provningar och tävlingar



Paketpris för dig som anmäler dig till både steg I och II samtidigt (totalt 28 tillfällen): 59 550 kr exkl moms (74 438 kr inkl. moms) förutsatt att betalning sker innan kursstart. Paketpriset motsvarar en rabatt på 10 000 kr exkl. moms.

Läs mer om kursens föreläsare på hemsidan.