



# Restaurangakademiens WSET Diplomautbildning

## KURSSTART:

September 2017

## TID:

20 kurstillfällen fördelat över fyra terminer

## UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

Teori, provningar och sju skriftliga delar som endast kan skrivas på engelska.

- **Unit 1:** 1 coursework assignment between 2500-3000 words on a topic set by WSET Awards plus one closed book case study examination paper.
- **Unit 2:** 100 multiple choice questions on viticulture, vinification, maturation, treatments and bottling. You will have 90 minutes to complete this paper.
- **Unit 3 Tasting:** 2 papers, each consisting of 6 wines. You will have 1 hour to complete each paper.
- **Unit 3 Theory:** You will need to answer 1 compulsory question and 4 additional questions from a choice of 6. These written questions may take the form of an essay or paragraph answers depending on the instructions in the question. You will be given 3 hours to complete this closed book exam.
- **Unit 4,5 and 6 Practical Tasting and Theory Exam:** You will have 1 hour to complete tasting notes for the 3 samples you are given as well as answering a written question on the relevant unit. U4 = Spirits, U5 = Sparkling and U6 = Fortified wines

Kontakta oss gärna för närmare förklaring av kursens upplägg och innehåll. Observera att du också kan boka dig för enskilda föreläsningar på hemsidan!

## KURSAVGIFT:

75900 kr ex moms



### **I AVGIFTEN INGÅR:**

- 20 kurstillfällen med omfattande provningar
- WSET kurslitteratur
- Lunch och fika
- Examination och diplom (eventuella omtentor bekostas av studenten själv)

Vill du påbörja Diploma efter starten är detta möjligt med en rabatt för de föreläsningdagar du missat. Kontakta utbildningsansvarig Morgan Kjellström  
Tel: 073-753 49 05 E-mail: [morgan.kjellstrom@restaurangakademien.se](mailto:morgan.kjellstrom@restaurangakademien.se)

**Läs mer om kursens föreläsare och eventuell finansiering på hemsidan.**