



Restaurangakademiens YH-Utbildning Internationell Sommelier

KURSSTART:

augusti 2017.

TID:

Heltidsstudier under 40 veckor (200 YH poäng), inkluderat 16 veckors praktik

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

120 p teori

3 p

Introduktion vin

3 p

Vinodling och vinframställning

2 p

Kemi & mousserande

26 p

Druvor

18 p

Vinländer och vinregioner övriga världen/Nya världens vinländer

8 p

Starkviner och söta viner

8 p

Öl & Sprit

8 p

Mat & Dryck

8 p

Arbeta med vin



8 p

Ledarskap och Ekonomi

8 p

Ansvarsfull alkoholservering

8 p

Miljömedvetenhet

8 p

Ledarskap och kommunikation

4 p

Övriga drycker

+ 80 p LIA, lärande i arbete

KURSAVGIFT:

Kostnadsfri och studiemedelsberättigande. Ansök om studiemedel på www.csn.se.

Eventuell omskrivning av WSET examination: Bekostas av studenten själv.

I KURSEN INGÅR:

- Yrkehögskoleexamen motsvarande 200 p, samt de internationella certifieringarna Intermediate Certificate och Advanced Certificate genom WSET
- Två olika LIA-platser på vardera 8 veckor i några av Sveriges främsta matsalar
- Sveriges främsta föreläsare inom sina områden
- Inbjudningar till provningar och tävlingar
- Tillgång till Restaurangakademiens stora branschnätverk
- Provningar av ca 15 drycker/dag
- Lunch anpassad efter dagens dryckestema
- De kunskaper Länsstyrelsen kräver vid examination för ansökan om serveringstillstånd

Läs mer om kursens föreläsare på hemsidan.