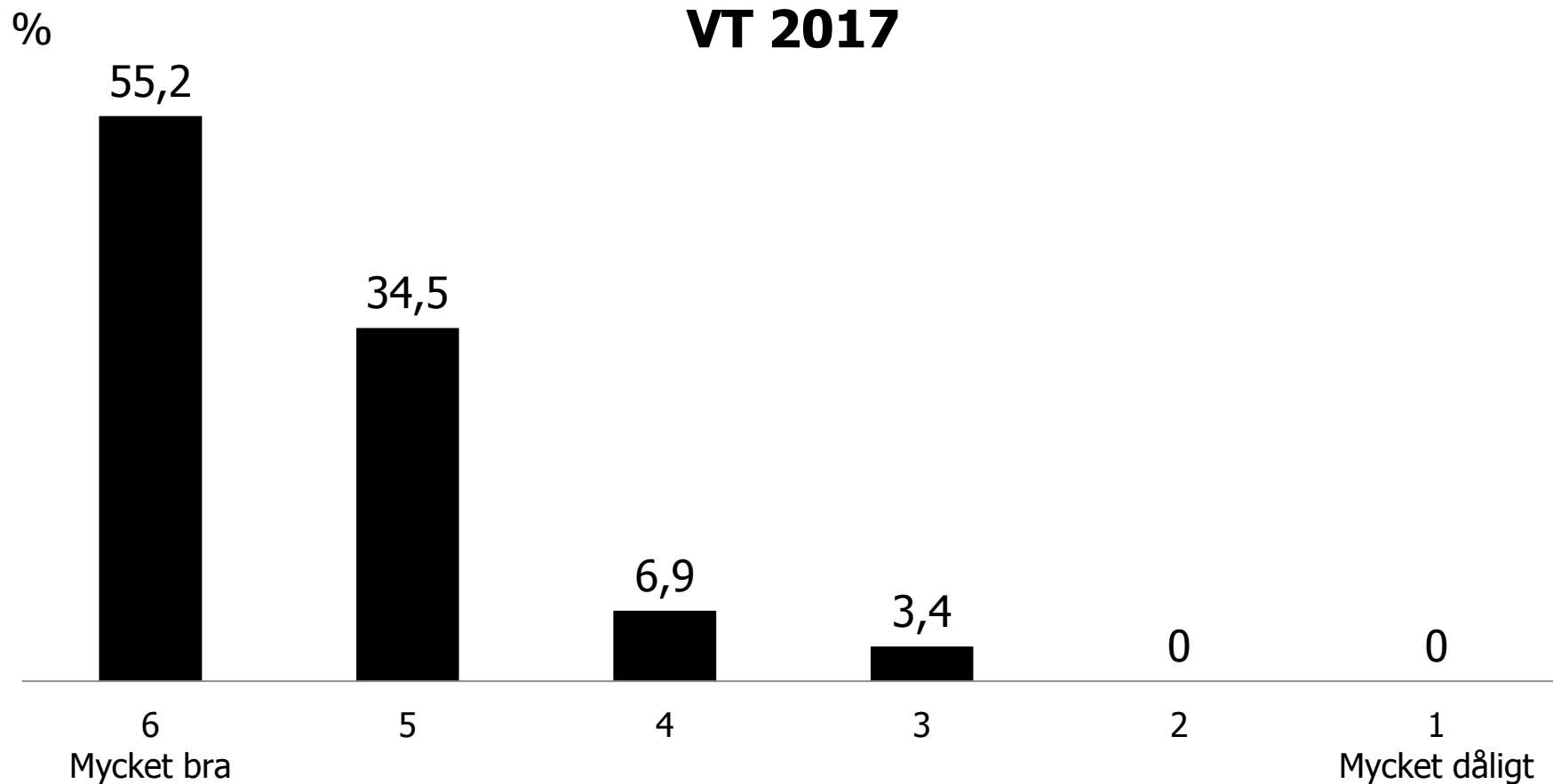




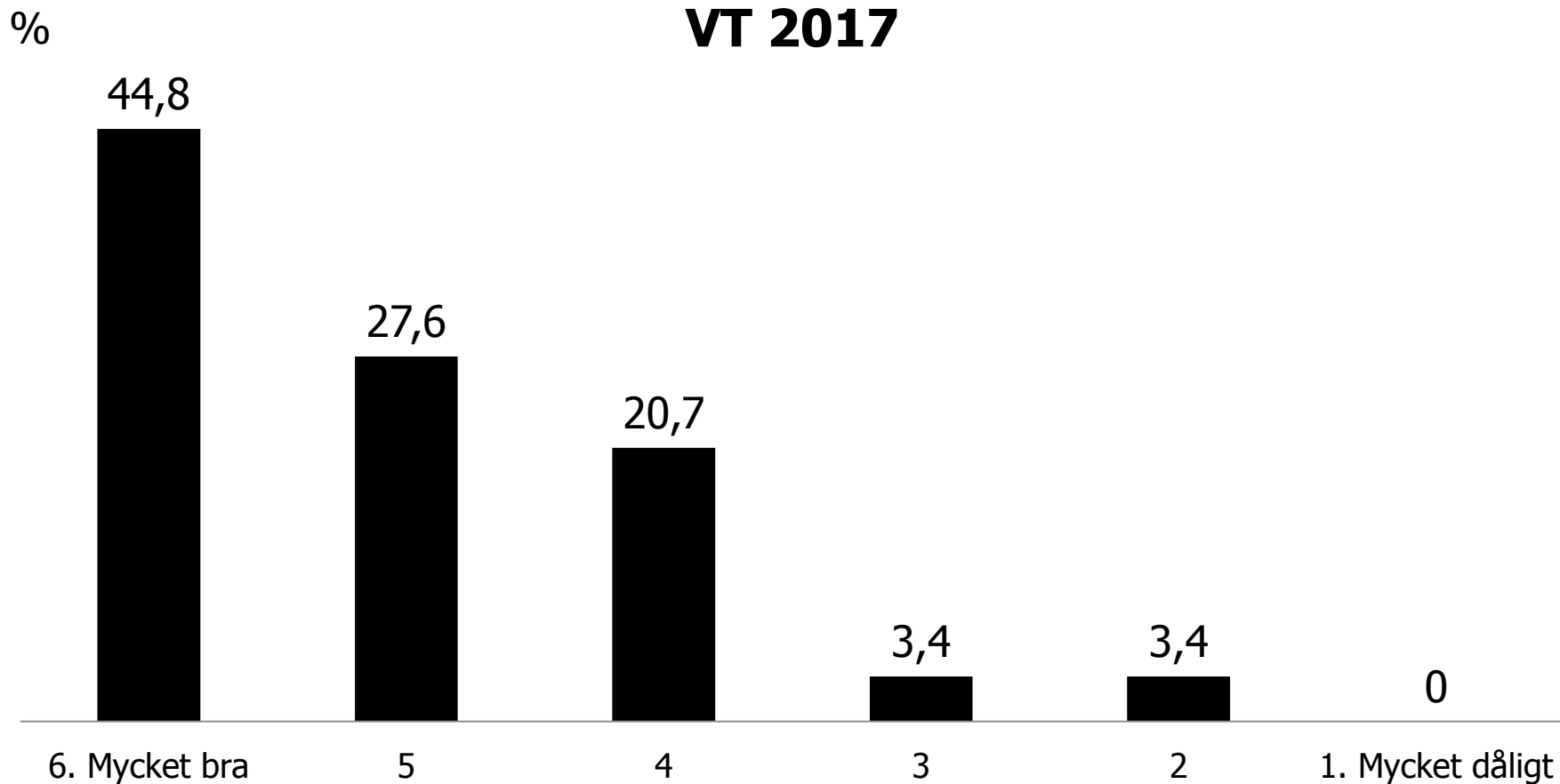
Utvärdering

Sommelier Steg 1 VT 2017

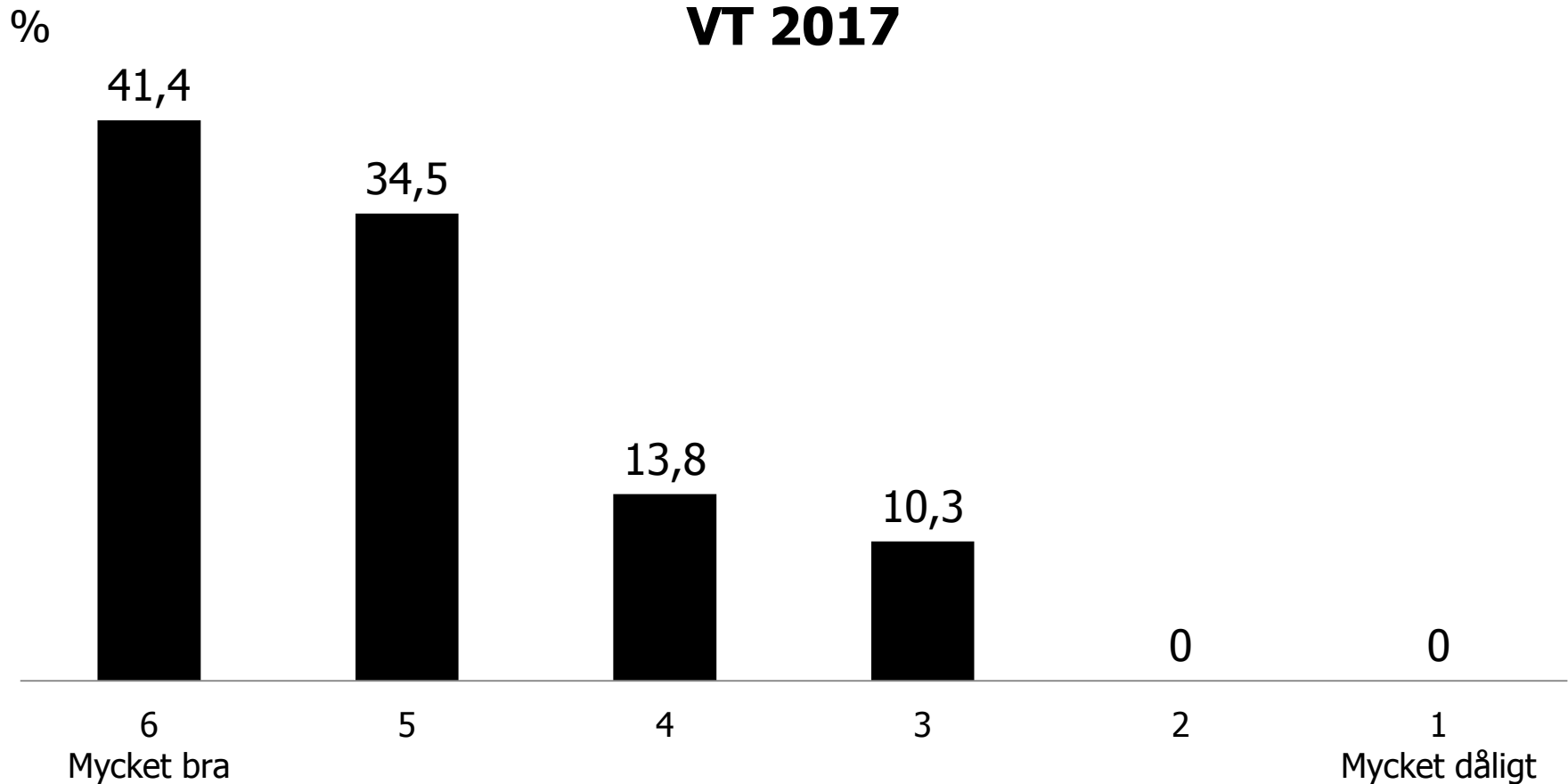
Vad tycker du om utbildningen som helhet?



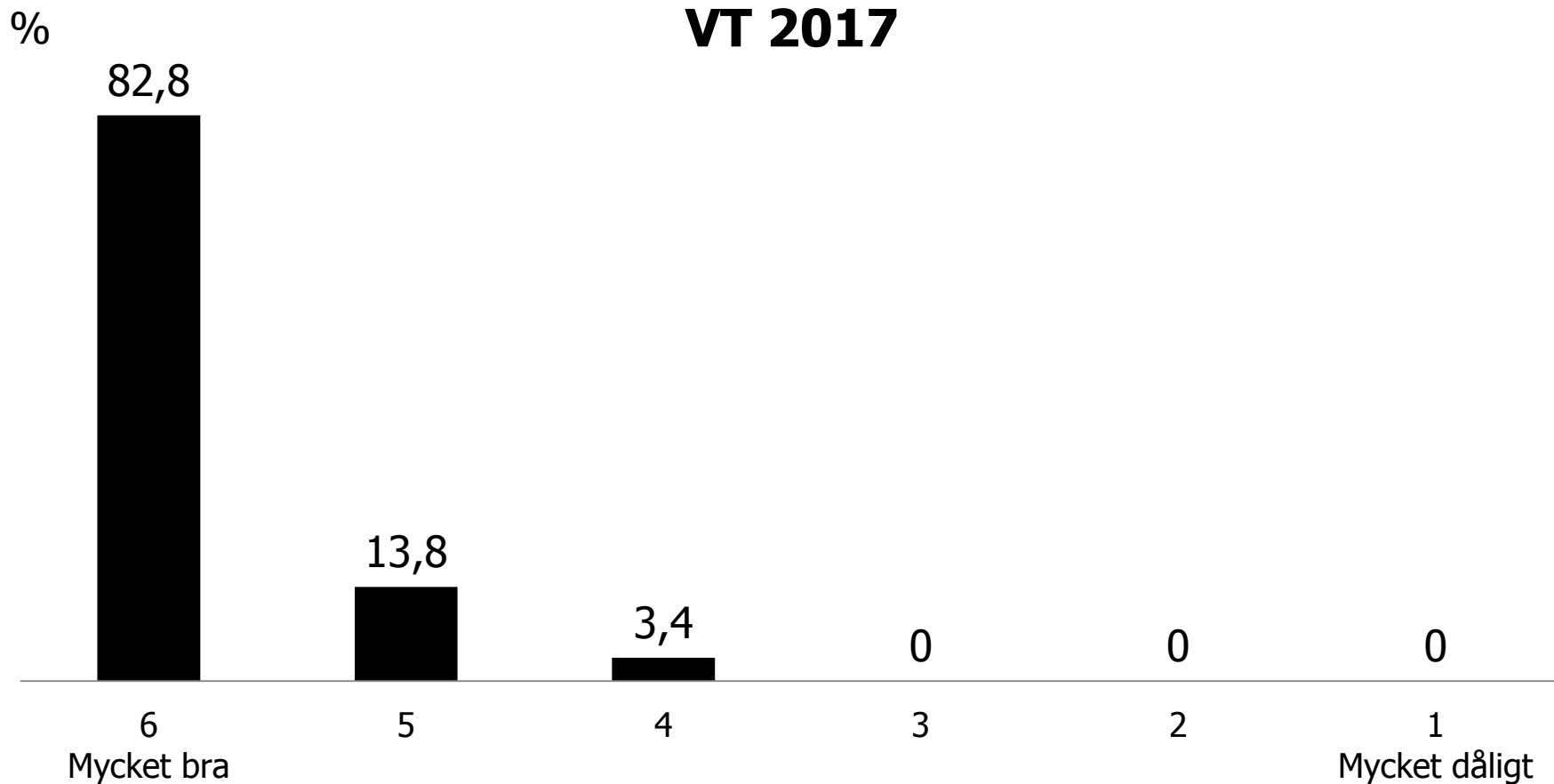
Hur tycker du att utbildningens innehåll och upplägg har varit anpassad till din arbetsituation?



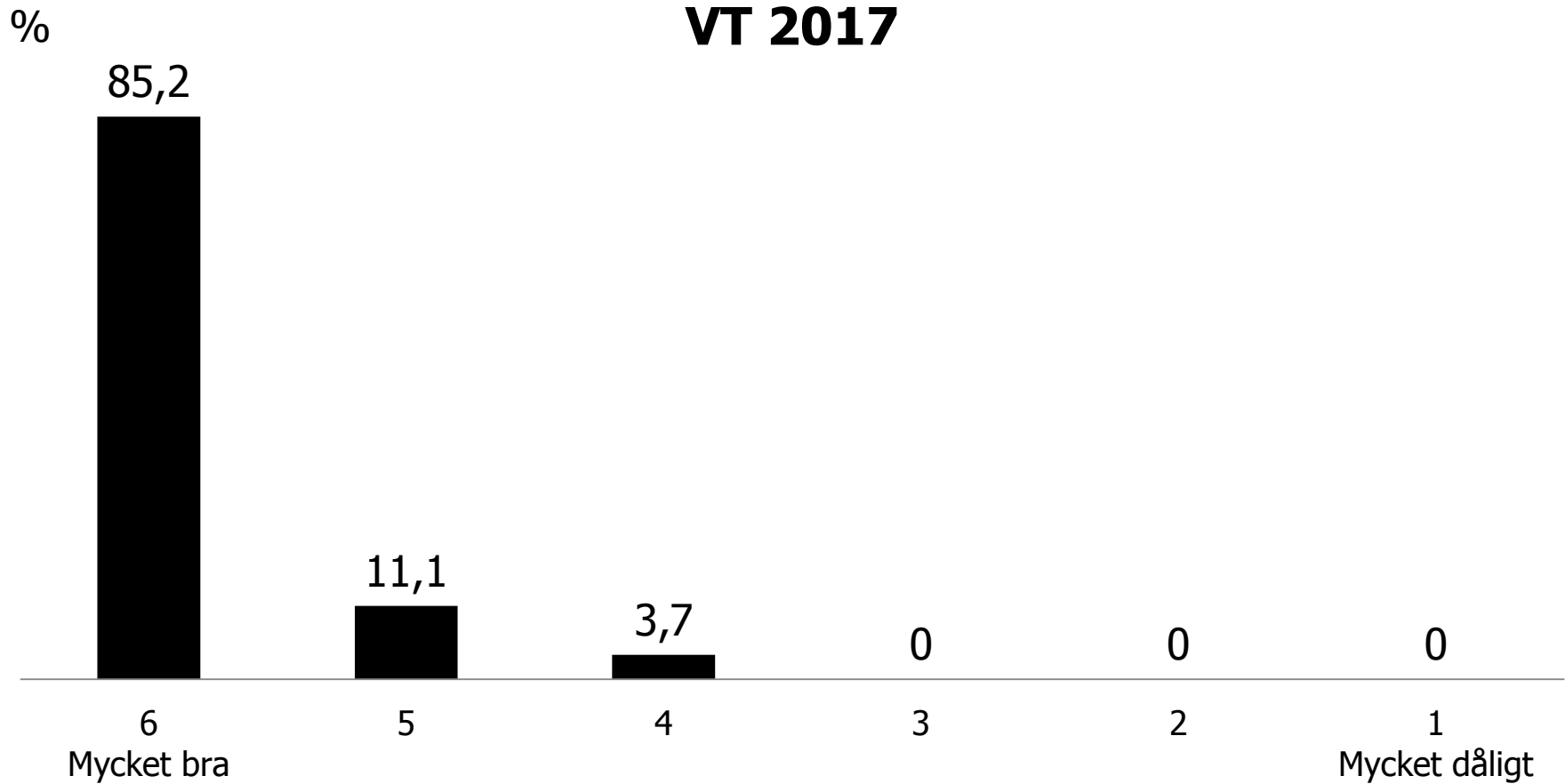
Hur tycker du att dialogen mellan föreläsare och student har varit?



Hur har du bemötts på Restaurangakademien?



Hur väl har luncherna överensstämt med dagens tema?



Vilka moment tycker/tror du har varit mest värdefulla för din (framtida) yrkesroll?



Alla moment är viktiga på sitt sätt men mat & vin är bra.

Alla provningar och den öppna dialogen.

Kunskapen och att kunna förmedla den till gäst, erfarenhet och bättre förståelse för helheten.

Kombination av mat och dryck. Druvor och appellationer i världen.

Mat och dryck i kombination. Kartor -> förstå latituder.

Menystrategier – blindprovningar

Teori kring druvor, distrikt och vinmakning.

Provningsmetodik och praktiska övningar + mat och vin i kombination.

Allmänna kunskaper om vinvärlden, hur viner borde vara pga druva/område.

Övriga kommentarer



Lite dålig luft i lokalerna ibland...? Kanske pga all nervositet hehe :D
Annars – superbra skola, är nöjd! Väl investerade pengar.

Lite dåligt luft högst upp. Fantastiska luncher!!
Gärna en espressomaskin istället för det vanliga (för svaga) kaffet... tack!

Ser verkligen fram emot hösten!

Julle langar fett bra mat