



# 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:**

32 500 kr ex moms (40 625 kr inkl. moms)

### **I AVGIFTEN INGÅR:**

- 13 heldagar med provning vid varje kurstillfälle
- Kurslitteratur från Wine & Spirit Education Trust samt föreläsningmaterial
- 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):** 62 100 kr exkl moms (77 625 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.**