



Restaurangakademiens Sommelierutbildning Steg II

KURSSTART:

januari och augusti

TID:

9.00-17.00 en dag i veckan under 15 veckor

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

Dag 1

- Fördjupning metodik, blindprovning
- Australien och Nya Zeeland

Dag 2

- Sydamerika
- Oregon, Washington, Kanada
- Vinets kemi och mikrobiologi

Dag 3

- Spanien

Dag 4

- Kalifornien
- Mat och dryck i kombination

Dag 5

- Bourgogne, Alsace, Loire och södra Frankrike

Dag 6

- Tyskland
- Österrike, Ungern
- Portugal

Dag 7

- Druvdestillat, fruktdestillat, likörer, rom, whisky



Dag 8

- Bordeaux
- Rhône
- Mousserande vin fördjupning

Dag 9

- Italien

Dag 10

- Sydafrika
- Starkvin

Dag 11

- Arbeta med vin på restaurang
- Lagring av vin, administrera en källare
- Blindprovning – analys vinodling och vinframställning

Dag 12

Öl, ölbrygging, ölhantering, öl och mat

Dag 13

- Restaurangakademiens teoriprov
- Sverige som vinland
- Inför examination

Dag 14

- WSET Advanced Certificate
- Aquavit

Dag 15

Restaurangakademiens Praktiska diplomprov

KURSAVGIFT:

39 600 kr ex moms (49 500 kr inkl. moms)

I AVGIFTEN INGÅR:

- 15 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



- Möjlighet att vinna en resa till ett vinproducerande land
- Restaurangakademiens Sommelierdiplom

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.