



Restaurangakademiens YH-Utbildning Internationell Sommelier

KURSSTART:

16 augusti 2019

TID:

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

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

120 p teori

5 p

Ansvarsfull alkoholservice

10 p

Arbeta med vin

30 p

Druvor, viner och processer

10 p

Dryckeslista

10 p

Ledning och ekonomi

15 p

Mat och dryck och hållbar drift

10 p

Starkviner och söta viner

20 p

Vinkunskap - länder, regioner

10 p

Öl, sprit och övriga drycker

+ 80 p LIA, lärande i arbete

**KURSAVGIFT:**

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

I KURSEN INGÅR:

- Yrkeshögskoleexamen motsvarande 200 p, samt den internationella certifieringen WSET Intermediate Certificate
- 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
- De kunskaper Länsstyrelsen kräver vid examination för ansökan om serveringstillstånd

Läs mer om kursens föreläsare på hemsidan.