



## Sommelier steg 2 och WSET Level 3

Schema våren 2024

Datum	Tid	Ämne	Föreläsare
15-jan	<b>Måndag</b>		
	09:00-09:15	Introduktion, dryckeslista, tentamen	Ulrika Karlsson, Jesper Johansson
	09:15-12:00	Fördjupning metodik och provning	Mattias Dahl
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Australien och Nya Zeeland	Niklas Bergqvist
22-jan	<b>Måndag</b>		
	09:00-12:00	Kalifornien	Michel Jamais
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Mat och dryck i kombination	Michel Jamais
29-jan	<b>Måndag</b>		
	09:00-12:00	Tyskland	Jan Rosborn
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Österrike, Ungern och Portugal	Jan Rosborn
<b>04-feb</b>	<b>Söndag</b>		
	13:00-16:00	Söndagsskola - Inför Wset Level 3 *Inte obligatorisk	Niklas Bergqvist
05-feb	<b>Måndag</b>		
	09:00-12:00	Sverige som dryckesland och alkoholfritt	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Bourgogne	Ulrika Karlsson
12-feb	<b>Måndag</b>		
	09:00-12:00	Spanien	Susanne Berglund-Krantz
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Spanien	Susanne Berglund-Krantz
19-feb	<b>Måndag</b>		
	09:00-10:30	Ölteori	Malin Derwinger
	10:30-12:30	Defekta öl	Malin Derwinger
	12:30-13:45	Lunch, öl och mat i kombination	Malin Derwinger
	14:00-17:00	Naturvin	Ulrika Karlsson
<b>SPORTLOV</b>			
04-mar	<b>Måndag</b>		
	09:00-11:45	Aromer och våra sinnen	Oskar Henriksson
	11:45-12:30	Lunch	
	12:30-17:00	Starkvin	Jan Rosborn
11-mar	<b>Måndag</b>		
	09:00-12:00	Italien	Niklas Bergqvist
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Italien	Niklas Bergqvist



<b>18-mar</b>	<b>Mån</b>	09:00-11:45	Mousserande vin, champagne	Niklas Bergqvist
		11:45-12:30	Lunch	
		12:30-15:30	Bordeaux	Niklas Bergqvist
		15:30-17:00	Rhône	Niklas Bergqvist
(södra Frankrike, självstudier enligt material)				
<b>25-mar</b>	<b>Måndag</b>	09:00-12:00	Druvdestillat	Michel Jamais
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Fruktdestillat, likörer, rom och whisky	Michel Jamais
<b>01-apr</b>	<b>Annandag påsk PÅSKLOV</b>			
<b>08-apr</b>	<b>Måndag</b>	09:00-11:45	Blindprovning – analys vinodling och vinframställning* (ej examination)	Mattias Dahl
		11:45-12:30	Lunch	
		12:30-15:30	Loire, Alsace, Jura (självstudier enligt material)	Niklas Bergqvist
		15:30-17:00	Inför WSET-examinationen	Niklas Bergqvist
<b>15-apr</b>	<b>Måndag</b>	09:00-12:00	Sydafrika	Maja Berthas
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Sydamerika, Oregon, Washington, Kanada	Susanne Berglund-Krantz
<b>22-apr</b>	<b>Måndag</b>	09:00-12:00	<b>Restaurangakademiens teoriprov</b>	
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Arbeta med vin på restaurang	Sören Polonius
<b>29-apr</b>	<b>Måndag</b>	09:00-12:15	<b>WSET Level 3 prov</b>	Niklas Bergqvist
		12:15-13:00	Lunch	
		13:00-17:00	Kryddat Brännvin	Jonas Odland
<b>06-maj</b>	<b>Måndag</b>	08:45-17:00	<b>Examination-praktiska moment: Mat och dryck, blindprov, dekantering</b>	Mattias Dahl Ulrika Karlsson, Niklas Bergqvist, Susanne Berglund-Krantz, Jan Rosborn, Sören Polonius

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR