

## YH Internationell Sommelier - matsalschef

Schema våren 2024

Datum	Tid	Ämne	Föreläsare
08-jan	Mån	10:00-12:30	Sommelier seminariedag
		12:30-13:15	Lunch
		13:15-17:00	Sommelier seminariedag
09-jan	Tis	09:30-12:00	<b>Dekantering prov, grupp 1</b>
		11:00-12:30	<b>Dekantering prov, grupp 2</b> (ej lunch)
		13:00-14:20	<b>Dekantering prov, grupp 3</b>
		14:20-15:40	<b>Dekantering prov, grupp 4</b>
10-jan	Ons	09:30-13:15	<b>LIA 1 redovisning grupp 1</b> (ej lunch)
		13:15-17:00	<b>LIA 1 redovisning grupp 2</b> Utvärdering LIA 1 under dagen
11-jan	Tor	09:00-12:00	Gästkommunikation
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-16:00	Gästkommunikation
		16:00-17:00	Information Dryckeslista
12-jan	Fre	09:00-12:00	Spanien
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-17:00	Spanien
15-jan	Mån		Studenternas egna studier
16-jan	Tis	09:00-12:00	Fördjupning metodik, provning
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-17:00	Australien, Nya Zeeland
17-jan	Ons	09:00-14:00	Mat och dryck med lunch
		14:00-17:00	Druvdestillat
18-jan	Tor	09:00-12:00	Loire, Alsace, Jura
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-14:30	Loire, Alsace, Jura
		14:40-17:00	Choklad, dryck
19-jan	Fre	09:00-12:00	Rhône-dalen
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-17:00	Bordeaux
22-jan	Mån		Studenternas egna studier
23-jan	Tis	09:00-12:00	Sydafrika
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-17:00	Mousserande vin och Champagne
24-jan	Ons	09:00-12:00	Portugal
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-17:00	Starkvin, söta viner
25-jan	Tor	09:00-12:00	Ekonomi
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-17:00	Ekonomi
26-jan	Fre	09:00-12:00	Bourgogne
		12:00-12:45	Lunch
		12:45-17:00	Bourgogne

29-jan	Tis	09:00-12:00	Ekonomi	Jesper Johansson
		12:00-13:00	Lunch	
29-jan	Tis	13:00-16:30	Vinodling, vinmakning WSET Level 3	Niklas Bergqvist
30-jan	Tis		Studenternas egna studier	
31-jan	Ons	10:00-12:15	Gästkommunikation	Ulrika Karlsson
		12:15-13:00	Lunch	
		13:00-17:00	Gästkommunikation	Ulrika Karlsson
01-feb	Tor	09:00-12:00	Ekonomi	Fredrik Önrup
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Ekonomi	Fredrik Önrup
02-feb	Fre	09:00-12:00	Ekonomi	Fredrik Önrup
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Ekonomi	Fredrik Önrup
05-feb	Mån		Studenternas egna studier	
06-feb	Tis		Studenternas egna studier	
07-feb	Ons	10:00-12:00	<b>Omprov på höstens alla prov</b> OBS! Anmälan senast en vecka innan Ingen lunch	
		14:00-15:00	<b>Omprov - Dekantering prov</b> OBS! Anmälan senast en vecka innan	
08-feb	Tor	13:00-15:30	<b>Prov - Ledning och ekonomi</b>	Jesper Johansson
09-feb	Fre	09:00-12:00	Italien	Niklas Bergqvist
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Italien	Niklas Bergqvist
12-feb	Mån	09:00-12:00	Service i matsal, matsalsarbete med perfektion	Ulrika Karlsson
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Service i matsal, matsalsarbete med perfektion	Ulrika Karlsson
13-feb	Tis	09:00-12:00	Typiska viner på glas	Ulrika Karlsson
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-16:00	Naturvin och alkoholfritt	Ulrika Karlsson
14-feb	Ons	09:00-13:00	Maltdestillat	Michel Jamais
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Fruktdestillat, likörer, rom	Michel Jamais
15-feb	Tor	09:00-12:45	Kalifornien	Michel Jamais
		12:45-13:30	Lunch	
		13:30-16:30	LIA handledning	Jesper Johansson
16-feb	Fre	09:00-12:00	Öl och mat i kombination, ölteori	Malin Derwinger
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-16:00	Öl och mat i kombination, ölteori	Malin Derwinger
19-feb	Mån		Studenternas egna studier	
20-feb	Tis	10:00-12:00	Aquavit	Jonas Odland
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-15:00	Aquavit	Jonas Odland

21-feb	Ons	09:00-12:00	Vinodling vinmakning analytisk blindprovning	Mattias Dahl
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Vinodling vinmakning analytisk blindprovning	Mattias Dahl
22-feb	Tor	09:00-12:00	Hållbart i restaurang	Sébastien Boudet
		12:00-13:00	Lunch	
		13:00-15:00	Skrivarstuga LIA 2	Jesper Johansson
23-feb	Fre	09:00-12:00	Tyskland	Jan Rosborn
		12:00-12:45	Lunch	
		12:45-17:00	Österrike, övriga Europa	Jan Rosborn
26-feb	Mån	09:00-16:00	Systembolaget i Kungsträdgården, Kungsträdgårdsgatan 14 Grupp 1: 09:00-11:00 Grupp 2: 13:00-15:00	Frans Fleischer
			Provinum, Tellusborgsvägen 67 Grupp 2: 09:00-11:00 Grupp 1: 13:00-15:00	Ida Ström, David Wenell
27-feb	Tis	10:30-11:30	<b>Prov - öl</b> (ej lunch)	
		13:00-17:00	Sydamerika	Susanne Berglund-Krantz
28-feb	Ons	09:00-12:00	LIA 2 handledning (ej lunch)	Jesper Johansson
29-feb	Tor		Studenternas egna studier	
01-mar	Fre		Studenternas egna studier	
04-mar	Mån		Studenternas egna studier	
05-mar	Tis		Studenternas egna studier	
06-mar	Ons		Studenternas egna studier	
07-mar	Tor	09:30-12:00	<b>Teoriprov: vin, druvdestillat, fruktdestillat, likörer, rom</b>	Jan Rosborn
		12.00-13.00	<b>Dryckesprov: vin, sprit Prov Vin II, Dryckesprov - identifikation vin och destillat Restaurangakademiens metodik</b>	Mattias Dahl
08-mar	Fre		Studenternas egna studier	
11-mar	Mån		<b>LIA 2 start</b> pågår vecka 11-18	
25 mars	Mån		<b>Omprov</b> Ledning och ekonomi samt Öl	
18-apr	Tor		<b>Inlämning dryckeslista</b> (sista dagen) senast kl. 16:00 till camilla.ahnstrom@restaurangakademien.se	
<b>05-maj</b>	<b>Sön</b>		<b>LIA 2 slut</b>	
06-maj	Mån		Studenternas egna studier	
07-maj	Tis		Studenternas egna studier	
08-maj	Ons	09:00-12:30	<b>LIA 2 redovisning grupp 1</b> (ej lunch)	Ulrika Karlsson
		13:15-17:00	<b>LIA 2 redovisning grupp 2</b>	Ulrika Karlsson

09-maj	Tor		Kristi Himmelsfärds dag Studenternas egna studier	
10-maj	Fre		Studenternas egna studier	
13-maj	Mån		Studenternas egna studier	
14-maj	Tis	09:30-12:45	Dryckeslista - redovisning med powerpoint, Sommelier II	Ulrika Karlsson, Mattias Dahl
		13:00-13:45	Lunch	
		13:45-17:00	Dryckeslista - redovisning med powerpoint, Sommelier II	Ulrika Karlsson, Mattias Dahl
15-maj	Ons		Studenternas egna studier	
16-maj	Tor	09:00-12:00	<b>Prov - Sommelier II</b> (Mat och dryck) (ej lunch)	Michel Jamais, Sören Polonius
		12:45-17:00	<b>Prov - Sommelier II</b> (Mat och dryck)	Michel Jamais, Sören Polonius
17-maj	Fre		Studenternas egna studier	
20-maj	Mån		Studenternas egna studier	
21-maj	Tis		Studenternas egna studier	
22-maj	Ons	10:00-16:00	<b>Examensdag - Sommelierens dag på Restaurangakademien</b>	Ulrika Karlsson, Sören Polonius
23-maj	Tor		Studenternas egna studier	
24-maj	Fre		Studenternas egna studier, sista dagen på terminen	
27-maj	Mån			
28-maj	Tis	09:00-12:00	<b>Omprov</b> Teoriprov: vin, druvdestillat, fruktdestillat, likörer, rom	
		13:00-14:00	<b>Omprov</b> Prov Vin II, Dryckesprov - identifikation vin och destillat Restaurangakademiens metodik	
			Vid försenad Dryckeslista tillkommer kompletteringar	Ulrika Karlsson
		14:15-15:00	<b>Omprov</b> Mat och dryck	Mattias Dahl, Mathilda Ottosson
		15:15-16:00	<b>Omprov</b> Dekantering	Mattias Dahl, Mathilda Ottosson
		16:00-17:00	<b>Omprov</b> Övriga Teoriprov - Ölprov, Ekonomiprovet, höstens prov	
			<b>OBS! Anmälan senast en vecka innan omprovstillfället</b> Ingår ej i kursplanen.	
12 juni	Ons		WSET Level 3 för de som är klara med YH 200 poäng. Ingår ej i kursplanen. Anmäl senast 23 maj till camilla.ahnström@restaurangakademien.se	

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR