

# SOMMELIER

Utbildning för restaurangpersonal  
Program 2008/2009



**GASTRONOMIHÖGSKOLAN**  
Stockholm | Göteborg | Varberg

Sedan starten i Göteborg hösten 2003 har vi etablerat programmet även i Stockholm. Ta tillfället i akt att bli en kunnig och allsidig sommelier - till ett mycket konkurrenskraftigt pris. Kursledare är Mats Hoff, välkänd och uppskattad vinexpert och vinkunskapslärare.

De två första stegen omfattar vardera 30 timmar fördelade på 10 sammankomster. Det tredje steget omfattar en resa till ett urval representativa vinregioner under 10 dagar. Varje steg avslutas med test, provning och diplomering.

Sammantaget ger det dig underlag för att göra Svenska Sommelierföreningens antagningsprov.

## Fakta Steg 1

**Kurslängd**  
10 x 3 timmar (30 tim)  
**Kursavgift**  
7 000:- kronor exkl. moms.

I kursavgiften ingår undervisning, studiematerial samt utvalda viner för provningarna i anslutning till varje lektion.

**Kursledare**  
Mats Hoff

**Platser och tider**  
**Stockholm**

Tisdagar 13.00—17.00  
16/9 - 11/11 2008

**Göteborg**

Fredagar 11.00—14.00  
5/9 - 14/11 2008

**Sista anmälan**  
1/9 2008

## Vitt, rött, rosé, mousserande— Steg 1

– grundläggande vinutbildning för restaurangpersonal.

Vinerna i Europa: druvsorter, vinframställning, vinstilar, sensoriska karakteristika, förekommande vinterterminologi. Ekologiska viner. Geologi: jordmånens betydelse.

Provning av ett stort antal representativa viner från de vinregioner som presenteras.



## All världens viner på vinlistan— Steg 2

Starkviner såsom Port, Sherry, Madeira, Vin Doux Naturel, VINO LIQUOROSO samt Liqueur Wine.

Vita och röda, torra bordsviner från Argentina, Chile, USA, Australien, Nya Zeeland samt Sydafrika.

Söta bordsviner från områden som Tokaj, Burgenland, Rhendalen, Loiredalen, Gironde och sydvästra Frankrike.



## Medsols i vingårdarna— Steg 3

Innehåll  
Studieresa till Europas stora vinregioner på 10 dagar.

Vi besöker mycket kända och etablerade likaväl som små uppstickare, intressanta, kreativa producenter i tyska och franska Rhendalen, Bourgogne, södra Rhône-dalen, Languedoc, Chablis och Champagne.

En intensiv och oförliknelig upplevelse!

## Fakta Steg 2

**Kurslängd**  
10 x 3 timmar (30 tim)  
**Kursavgift**

8 000:- kronor exkl. moms.

I kursavgiften ingår undervisning, studiematerial samt utvalda viner för provningarna i anslutning till varje lektion.

### Kursledare

Mats Hoff

### Stockholm

Tis kl 16.00—19.00  
13/1 - 17/3 2009

### Göteborg

Fre 11.00—14.00  
16/1 - 20/3 2009

### Sista anmälan

19/12 2008

## Fakta Steg 3

**Studieresa 10 dagar**

### Tid

Lördag 4/10 - måndag  
13/10 2008

### Kursavgift

15 000:- kronor exkl. moms.

I kursavgiften ingår resa i minibuss/bil, färjebiljett, övernattning i flerbäddsrum, frukost, hyperintressanta vinprovningar, reseledare, tolk och kommentator

### Kursledare

Mats Hoff

## Anmälan

Ja det är klart att jag/vi vill vara med. Skicka faktura på nedan angiven adress. Jag/vi får sedan bekräftelse på att jag/vi är antagna och ett detaljprogram för kursen

Namn: .....

Företag: .....

Adress: .....

Postnummer: .....Ort: .....

Telefon: .....

Mobil: .....

E-postadress: .....

Steg 1     Steg 2     Steg 3

### Stockholmskursen

Lokal:  
Gastronomihögskolan  
Kommunalvägen 1-5, 7 tr  
Huddinge  
100 m från pendeltåg/buss  
Fri bilparkering

### Göteborgskursen

Lokal:  
Gastronomihögskolans lokaler  
i centrala Göteborg

**Fax för anmälan**    **031-20 78 40**

**E-post för anmälan**    **info@gastronomihogskolan.com**

# GASTRONOMIHÖGSKOLAN

## Stockholm | Göteborg | Varberg

**Gastronomihögskolan**, Stockholm/Göteborg/Varberg driver KY-utbildningarna

- **Gastronomi** - produktion och ledning, 80 poäng ekonomi- och ledarskapsprogram för erfaren restaurangpersonal. Stockholm
- **Att driva en turistanläggning**, 60 poäng att driva och utveckla en anläggning. Varberg

I övriga landet genomför vi konsultuppdrag för företag och kommuner.

Företaget **Besöksnäringens UtbildningsCenter AB** har sitt säte i Göteborg.