

## 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 - detaljerat resprogram

**Stockholmskursen**

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

**Göteborgskursen**

Lokal:  
Gastronomihögskolans lokaler  
Företagshuset  
Mölnsdalsvägen 22, plan 5  
Göteborg

**Fax för anmälan      031-20 78 40**

**E-post för anmälan      [info@gastronomihogskolan.com](mailto: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

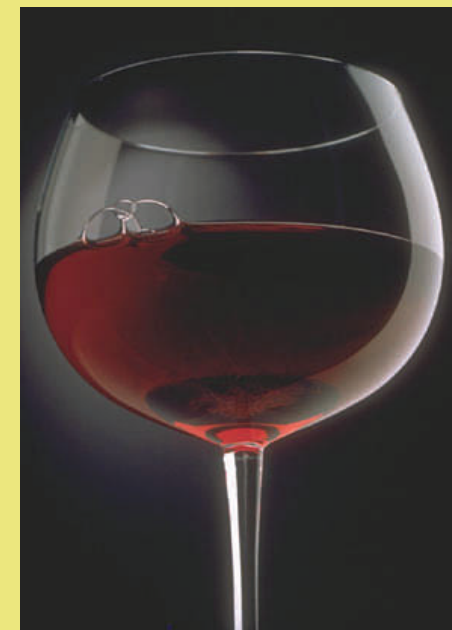
I övriga landet genomför vi konsultuppdrag för företag och kommuner.

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

*Design & layout: IT's Office AB, [www.its-office.com](http://www.its-office.com), 08-556 408 80*

# SOMMELIER

## Utbildning för restaurangpersonal Program 2010/2011



**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

7 500:- 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

Tisdag 13.00—17.00  
14/9 - 10/11 2010

#### Göteborg

Fredag 11.00—14.00  
10/9 - 13/11 2010

### Sista anmälan

1/9 2010

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

- grundläggande vinutbildning för restaurangpersonal och intresserade.

Europa fokuseras utifrån plantsorter, klimat, jordmån, beredning, varuslagsprecisering, facktermer, vinlistas struktur, benämningsskategorier, AOC blir AOP, DOC blir DOP ... vin och internationellt kök. Instruktionssuppgifter.

Provning av bred repertoar viner kopplat till sensoriska karaktärstika.

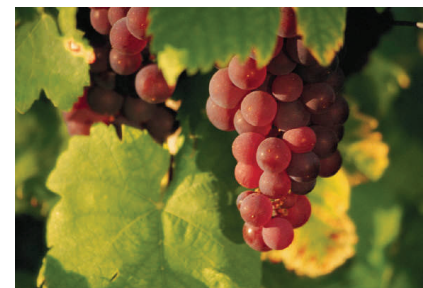


## All världens viner på vinlistan— Steg 2

Sherry (vino generoso seco & licor), Madeira (vinho licoroso), natursöta port och franska vin doux naturel.

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

Naturligt söta viner 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 och Champagne.

Begär detaljerat program!

En intensiv och oförliknelig upplevelse!

## Fakta Steg 2

### Kurslängd

10 x 3 timmar (30 tim)

### Kursavgift

8 500:- kronor exkl. moms.

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

### Kursledare

Mats Hoff

### Stockholm

Tisdag kl 16.00—19.00  
11/1 - 15/3 2011

### Göteborg

Fredag 11.00—14.00  
14/1 - 18/3 2011

### Sista anmälan

20/12 2010

## Fakta Steg 3

### Studieresa 10 dagar

### Tid

Lördag 2/10 - måndag  
11/10 2010

### Kursavgift

15 000:- kronor exkl. moms.

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

### Kursledare

Mats Hoff