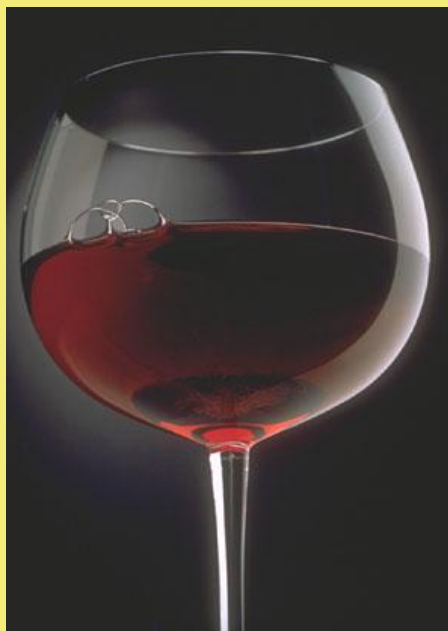


# **SOMMELIER**

**Utbildning  
för restaurangpersonal  
Program 2012/2013**



**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

9 990:- kronor inkl. moms.

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

### Kursledare

Mats Hoff

### Platser och tider

#### Stockholm

Tisdag 15.00—19.00  
med start 11/9 2012

#### Göteborg

Onsdag 18.00—21.00  
med start 5/9 2012

### Sista anmälan

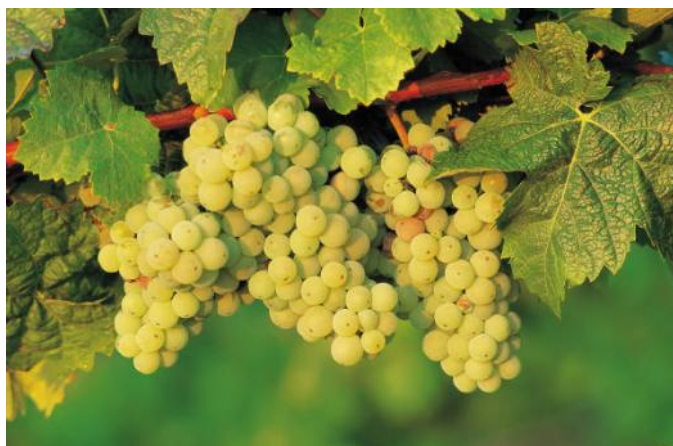
1/9 2012

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

- grundläggande vinutbildning för restaurangpersonal och intresserade.

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

Provning av bred repertoar viner kopplat till sensoriska karaktäristika.



## 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.

En intensiv och oförliknelig upplevelse!

Begär detaljerat program!

## Fakta Steg 2

### Kurslängd

10 x 3 timmar (30 tim)

### Kursavgift

9 990:- kronor inkl. moms.

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

### Kursledare

Mats Hoff

### Stockholm

Tisdag kl 15.00—19.00  
15/1 - 26/2 2013

### Göteborg

Onsdag 18.00—21.00  
9/1 - 13/3 2013

### Sista anmälan

15/12 2012

## 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 reseprogram

### Stockholmskursen

Lokal:

Gastronomihögskolan

Kommunalvägen 1-5, 7 tr

Huddinge

100 m från pendeltåg/buss

Fri bilparkering

### Göteborgskursen

Lokal:

Gastronomihögskolans lokaler

Företagshuset

Mölnadalsvägen 22, plan 5

Göteborg

**Fax för anmälan**

**031-20 78 40**

**E-post för anmälan**

**info@gastronomihogskolan.com**

# GASTRONOMIHÖGSKOLAN

## Stockholm | Göteborg | Varberg

**Gastronomihögskolan**, Stockholm/Göteborg/Varberg  
driver yrkeshögskoleutbildningarna

- Gastronomi - produktion och ledning, ekonomi- och ledarskapsprogram för erfaren restaurangpersonal. Stockholm
- Arbetsledare inom storkök, Vara
- I övriga landet genomför vi konsultuppdrag för företag och kommuner.

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