



Steg 1

Grundläggande kunskap om vin, spritdrycker och öl. Kursen omfattar 8 kursdagar och innehåller:

- Baskunskap om vin, innefattande världens viktigaste vindistrikt, druvsorter, olika vintyper och stilar, och vinproducerande länders vinreglementen
- Hur man bedömer och beskriver vin på ett professionellt sätt
- Hur vin och mat påverkar varandra
- Baskunskap om de större spritdryckerna, de olika öltyperna och starkviner

Kursen avslutas med ett skriftligt kunskapsprov.

Steg 2

Fördjupning av de ämnen som behandlats i Steg 1, med ytterligare koncentration på viktiga områden som Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Cognac, whisky med mera. Kursen omfattar 13 kursdagar varav 1 examinationsdag. Kursen behandlar dessutom:

- Fördjupad kunskap av allt inom Steg 1
- Defekter hos vin
- Sommelieryrket på restaurang
- Lagar avseende alkoholhantering på restaurang
- Ost och vin, sensorik

Kursen avslutas med skriftlig, muntlig och praktisk examination, som efter godkännande ger titeln Sommelier.

Kursanmälan
1) Markera ditt val av kurs: <input type="checkbox"/> Steg 1 (25 500:- exklusive moms) <input type="checkbox"/> Steg 2 (37 500:- exklusive moms) <input type="checkbox"/> Steg 1 & 2 (55 900:- exklusive moms) Vid anmälan till båda kurserna samtidigt ges rabatterat pris: 55 900:- (ord. Pris 63 000 :- exkl. moms). Vid behov, diskutera en avbetalningsplan med oss. Vi reserverar oss för eventuella pris- och schemaförändringar.
2) Markera den ort där du vill genomföra kursen: <input type="checkbox"/> Stockholm <input type="checkbox"/> Stockholm <input type="checkbox"/> Göteborg <input type="checkbox"/> Malmö <input type="checkbox"/> Sälen <input type="checkbox"/> Åre I priset ingår allt kursmaterial, lunch, frukostmackor och fikabord under kursdagen, samt alla viner som provas under kursen. Kursavgiften ska vara Vinkällan tillhanda senast två veckor före kursstart. Sker avanmälan senast tre veckor före kursstart debiteras 50% av kursavgiften. Vid avanmälan senare än tre veckor före kursstart debiteras hela kursavgiften. <u>Anmälan är bindande.</u>
Deltagarinformation
Namn: Personnummer: Telefon: E-post: Arbetsplats: <input type="checkbox"/> Allergier/Specialkost? Hur fick du reda på Vinkällans Sommelierutbildning? <input type="checkbox"/> Jobbet <input type="checkbox"/> Vänner/bekanta <input type="checkbox"/> Mailutskick <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Mässa <input type="checkbox"/> Maya <input type="checkbox"/> Anette, vår säljare <input type="checkbox"/> Annonser <input type="checkbox"/> Sociala medier Annat:
Faktureringsinformation
<input type="checkbox"/> Privatperson <input type="checkbox"/> Företag: <input type="checkbox"/> Organisationsnummer <input type="checkbox"/> Jag önskar delbetala utbildningen Fakturaadress: Postnr: Ort: Telefon: E-post: Betalandes underskrift: Namnförtydligande:

Vi på Vinkällan arbetar med den nya lagstiftningen GDPR och hanterar dina kontaktuppgifter enligt dess riktlinjer. För mer information om våra rutiner vänligen kontakta oss via mail eller telefon.