

Sommelierutbildning



Bli diplomerad sommelier under en rolig och lärorik termin

Under en spännande termin får du bred och djup kunskap om vinvärldens olika vinländer, regioner, områden och druvsorter. Vi går även igenom andra viktiga drycker som öl, cider, kaffe och alkoholfritt, hur du kan kombinera mat och dryck, samt sommelierens roll på restaurangen.

I det här kursprogrammet får du en snabb överblick över vad du kan förvänta dig.

Provningsmetodik

Du lär dig ett strukturerat sätt att prova och bedöma drycker. Vi varvar teori och praktik vid varje kurstillfälle. Metoden ger dig kunskap att kunna beskriva och bedöma drycker utifrån ursprung och kvalitet.

Kursledare

Alla våra kursledare är experter inom sina respektive områden och brinner för att förmedla kunskap på ett pedagogiskt och härligt sätt.

Kursmaterial

Allt material får du tillgång till digitalt via en teamskanal där du även kan chatta med andra deltagare och vi finns tillgängliga för att svara på dina frågor.

Lunch och fika bjuder vi på

Vid varje kurstillfälle bjuds du på lunch och fika i vår regi.

Varför välja GastroMerit?

Vi riktar oss till branschen och du går utbildningen med branschkollegor. Det är ett riktigt bra sätt att nätverka och lära sig av varandra.

Vi och våra kursledare har örat mot marken och lyssnar in de senaste trenderna.

Du kommer att utbildas i våra utbildningslokaler på Kungsholmen i Stockholm.

Praktisk information

17 kursdagar

Pris: 43 995 kr exkl. moms

Plats? Lindhagensgatan 133, Kungsholmen

LÄS MER OCH BOKA



Vad du kan förvänta dig



Introduktion, vinodling, vinmakning och provningsmetodik

Under kursen första dag får du dels en introduktion till upplägget samt tips och trix kring hur du ska lägga upp dina studier. Du får en presentation av kursledarna och ämnena som kursen kommer innehålla.

Vi fortsätter sedan med föreläsningar om vinodling och vinmakning där vi dels går igenom grunderna till hur vinrankan odlas och vilka förutsättningar som behövs för att kunna odla både kavlitets och kvanitets druvor. Samt hur man gör vitt, rött, rosé och orangevin.

Under passet med provningsmetodik kommer du lära dig ett systematiskt sätt att prova främst vin men kan även appliceras på andra drycker.

Trender och kvalitet

Vad är det som är populärt på marknaden just nu, vilka druvsorter, förpackningstyper, länder och regioner är det som gäller och pratas om?

Trenderna är många och under detta pass tittar vi närmare på några av dem och det kommer förhoppningsvis bjudas på en och annan aha-upplevelse.

Varför kostar ett vin som det gör och går det att tydligt känna skillnaden på smaken om ett vin är dyrt respektive billigt? Det är några frågor som vi kommer att få svar på under detta pass.

Bordeaux, Rhone och södra Europa

Historiskt sätt är Bordeaux den mest betydelsefulla vinregionen i världen. Vi kommer titta närmare på varför just Bordeaux är så viktigt och prova viner ifrån hela regionen.

En annan klassisk fransk vinregion är Rhône där vi jämför skillnader mellan norra och södra delen. Självklart provar vi viner ifrån de olika appellationerna.

Bourgogne, Alsace och Jura

Du kommer att få kunskap om bland annat druvsorter, klimat och historia för alla dessa tre vinområden i Frankrike. När det gäller Bourgogne går vi igenom de viktigaste områdena och byarna. Vinernas små skillnader kan ha stor påverkan på både kvalitet och pris. Därför kommer vi att prova en stor variation av viner.

Vi kommer även att gå igenom och prova de viktigaste druvsorterna från Alsace. Slutligen kommer vi att prova klassiska stilar från Jura och diskutera tradition kontra modernism.

Italien

Du kommer att utforska vinlandet Italiens olika regioner både genom teori och provning av viktiga områden, druvor och stilar. Målet är att landa i vart Italien befinner sig idag som ett stort och inflytelserikt vinproducerande land.

Det kan utlovas att du kommer att få prova minst en druvsort som du inte stött på förut.

Spanien

Ett land där vi kommer studera historia, nutid och framtid. Det blir en genomgång av landets alla regioner för att skapa en förståelse för klimat, stilar, druvor och vart Spanien är som vinland idag.

Portugal, Port och Madeiravin

I vinvärlden beskrivs Portugal som det just nu mest spännande vinlandet med hög potential. Varför är det så och hur tillverkas Port och Madieravin?

Det och mycket mer går vi igenom denna kursdag.

Tyskland, Österrike och övriga Europa

Viktiga vinländer som ökar i popularitet där man traditionellt sätt mest odlat gröna druvor av blandad kvalitet. Idag tillverkas det betydligt mer rött och vitt vin för den delen av yppersta klass.

Vi kommer främst prova viner ifrån Tyskland och Österrike men även vin ifrån Balkan och andra delar av Europa. Kanske blir det något vin från Sverige?



Sydafrika, Australien och Nya Zeeland

Under föreläsningen som handlar om Sydafrika, Australien och Nya Zeeland så går vi igenom de tre ländernas historia och utveckling samt hur vinbranscherna utvecklats under åren. Vi drar paralleller mellan de olika ursprungarna och lär oss om skillnader och likheter.

Man kan se föreläsningen som en tidslinje där allt från upptäcktsresande, kolonialism, framväxande vinområden och modern historia följer på varandra.

Vi provar också vin från de olika länderna i jämförande syfte där studenterna får en djupare insyn i de olika ursprungens stilskillnader och gemensamma nämnare.

Nord- och Sydamerika

När vi tittar på Nordamerika blir största fokuset på USA. Där kommer vi gå igenom viktiga delstater och provningsdelen har fokus på klassiska stilar från de mest kända regionerna.

Det blir en djupdykning i Kalifornien för att skapa sig en bild av USAs mest vinproducerande delstat.

Chile och Argentina står i fokus för Sydamerika. Det blir bland annat jämförande provningar av olika druvsorter och vinstilar. Du får lära dig om de olika klimaterna och ländernas skilda förutsättningar för att göra vin.



Mousserande vin

Vi går igenom de stora och välkända länderna, områdena och stilarna när det kommer till mousserande, såsom Frankrike, Spanien, Italien, champagne, cava och prosecco.

Du får lära dig om hur tillverkningen går till, vilka de vanligaste druvorna är och vilka odlingsförutsättningar som behövs för att göra mousserande vin.

Sherry

Under föreläsningen om Sherry djupdyker vi i historien, vinmaking, terroiren och stilen av viner i denna anrika vinodlingsregion. Vi provar även ett antal sorter för att skapa en djup förståelse för en av de mest traditionella regionerna i vinvärlden.

Öl och cider

Vi går igenom historia, ingredienser och tillverkning av öl och cider. Vi provar oss även igenom klassiska ölstilar och upptäcker likheter och skillnader.

Ciderprovningen fokuserar på klassiska ciderursprung som Frankrike, Spanien och England.

Sprit

Vi kommer att gå genom grunderna i destillation, vilken påverkan lagring har, samt lära oss skillnaderna mellan de olika sorter som finns i spritvärlden.

Vi fördjupar oss dessutom snabbt inom de största segmenten Whisky och Whiskey, Brandy, Rom och Fruktdestillat.

Kaffe, te och alkoholfritt

På föreläsningen om kaffe går vi igenom kaffets och teets resa från planta till kopp. Vi jämför traditionella och moderna bryggmetoder och pratar om förutsättningarna för den perfekta koppen. Passet avslutas med en kaffe- och teprovning.

Hur jobbar man med det alkoholfria sortimentet på en restaurang och hur anpassar man sortimentet efter sin verksamhet?

Ska man köpa in eller tillverka eget alkoholfritt, samt hur man kombinerar alkoholfritt med mat är andra saker vi går igenom under det här passet.

Mat och dryck

Under det här passet får du kunskap om bland annat grundsmakerna och dess inverkan på varandra.

Det blir praktisk provning av mat och dryck i kombination och hur du kan lägga upp en dryckesmeny.

Service och sommelierhantverk

Vi går igenom hur man skapar en serviceupplevelse, ett manus för service, hur man följer upp och säkerställer att det alltid hålls en hög servicenivå på restaurangen.

Sommelierhantverket på restaurang är mycket mer än bara teoretisk kunskap. Här visar och går vi igenom det praktiska arbetet som sommelier i en matsal så som exempelvis dekantering, glashantering, hur vi rör oss och för oss, merförsäljning, hur vi arbetar med vinlistan i matsalen och hur vi bygger ett dryckesprogram.

Examination

Dagen börjar med blindprovning av ett par viner samt identifiering av sprit. Därefter skrivs ett teoretiskt prov.

Vidare så får du en satt trerättersmeny där du ska rekommendera drycker utifrån vinlistan som du har skapat tidigare under kursens gång.



Amanda Liliemark, tidigare deltagare om sommelier-utbildningen:

“Jag tycker att upplägget passar perfekt för personer i branschen. Komprimerat och snabbt med fokus på eget ansvar som gör det enkelt att jobba heltid vid sidan om. Det bästa var tiden hos Gastromerit, förstås.

Det var superbra med föreläsare som ger olika vinklar och snackar vin på ”sitt sätt”. Till min verksamhet tar jag framför allt med mig verktyg från vår lektion i sommelierhantverk. Där fick vi så mycket tips och information som direkt går att ta med sig in i vardagen.”