

Schema YH Sommelier - Matsalschef vt2025

2024-10-14

v.	Dag	Tid	Föreläsning	Föreläsare	Kursplan
	01-jan	ons	Nyårsdagen		
	02-jan	tor			
	03-jan	fre			
	04-jan	lör			
	05-jan	sön			
2	06-jan	mån	Trettondag		
	07-jan	tis	9 16	Omprov termin 1 - skriftliga prov, ej lunch	
	08-jan	ons	9 16	Muntlig redovisning ½-klass, ej lunch	Ulrika Karlsson
	09-jan	tor	9 15	Merförsäljning, kalkylering, introduktion och planering dryckeslista	Ulrika Karlsson
	10-jan	fre	9 12.15	Hållbar gästkommunikation, ej lunch	Ulrika Karlsson
	10-jan	fre	13 16	Omprov dekantering och service, ej lunch	Ulrika Karlsson
	11-jan	lör			
	12-jan	sön			
3	13-jan	mån	10 16	Muntlig redovisning	Jesper Johansson
	14-jan	tis	9 13	Dryck och mat i kombination fördjupning med lunch	Emelie Svensson
	14-jan	tis	13 16	Dryck och "dessert" i kombination, chokladföreläsning	Jesper Johansson & Emelie Svensson
	15-jan	ons	9 12	Hållbart i restaurang, ej lunch	Sebastien Boudet
	16-jan	tor	9 12	Te	Gihan Mauris
	16-jan	tor	12.45 16	Kaffe	Arman Seropian
	17-jan	fre			
	18-jan	lör			
	19-jan	sön			
4	20-jan	mån	13 16	Studiebesök på Kaffe och Te, ej lunch	
	21-jan	tis			
	22-jan	ons	9 16	Hållbart Sommelierarbete	Ulrika Karlsson
	23-jan	tor	9 13	Handledning Dryckeslistan halvklass, ej lunch	Ulrika Karlsson
	24-jan	fre	9 9	Examination hållbart drift, uppgift (digitalt) delas ut	
	25-jan	lör			
	26-jan	sön			
5	27-jan	mån		egna studier	
	28-jan	tis		egna studier	
	29-jan	ons	9 12	Alkoholfritt	Ulrika Karlsson
	29-jan	ons	12.45 16	Aquvit	Jonas Odland
	30-jan	tor	9 13	Introduktion sprit	Mattias Dahl
	30-jan	tor	13 16	Destillat	Mattias Dahl

	31-jan	fre	9	12	Analytisk provningsmetodik 1	Mattias Dahl	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	31-jan	fre	12.45	16	Vinodling och Vinmakning WSET Level 3	Niklas Bergqvist	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	01-feb	lör					
	02-feb	sön					
6	03-feb	mån	14	16	Omexamination Ledning och ekonomi, ej lunch	Jesper Johansson	Ledning och ekonomi 10p
	03-feb	mån	16	16	Inlämning Examination hållbar drift (digitalt)		Mat och dryck och hållbar drift 15p
	04-feb	tis			egna studier		
	05-feb	ons	9	16	Maltdestillat och Fruktdestillat, tequila och rom	Mattias Dahl	Öl, sprit och övriga drycker 10p
	06-feb	tor	9	16	Spanien	Susanne Berglund Krantz	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	07-feb	fre	9	15	Öl	Malin Derwinger	Öl, sprit och övriga drycker 10p
	08-feb	lör					
	09-feb	sön					
7	10-feb	mån			egna studier		
	11-feb	tis			egna studier		
	12-feb	ons	9	10.30	Examination Öl, Sprit, Te & kaffe, alk-fritt		Öl, sprit och övriga drycker 10p
	12-feb	ons	10.45	14.30	Naturvin	Ulrika Karlsson	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	13-feb	tor	9	16	Bourgogne	Ulrika Karlsson	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	14-feb	fre	9	15	Loire, Alsace och Jura	Niklas Bergqvist	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	15-feb	lör					
	16-feb	sön					
8	17-feb	mån			egna studier		
	18-feb	tis			egna studier		
	19-feb	ons	9	16	Rhône och Bordeaux	Niklas Bergqvist	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	20-feb	tor	9	16	Italien	Niklas Bergqvist	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	21-feb	fre	9	16	Tyskland, Österrike och övriga Europa	Jan Rosborn	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	22-feb	lör					
	23-feb	sön					
9	24-feb	mån					
	25-feb	tis	9	16	Studiebesök, ej lunch		Olika Kursplaner
	26-feb	ons	9	16	Portugal och starkvin	Jan Rosborn	Starkviner och söta viner 10p/ Vinkunskap - länder, regioner 20p
	27-feb	tor	9	12	Lia handledning handledning och skivastuga, ej lunch	Jesper Johansson	Lärande i Arbetet 2, 40p
	27-feb	tor	17	17	Inlämning Dryckeslista (digitalt)		Dryckeslista 10p
	28-feb	fre					
	1 mars	lör					
	2 mars	sön					
10	3 mars	mån					

4 mars	tis						
5 mars	ons	9	16	Analytisk Provningsmetodik 2	Mattias Dahl	Vinkunskap - länder, regioner 20p	
6 mars	tor	9	16	USA & Kanada	Lars Trogen	Vinkunskap - länder, regioner 20p	
7 mars	fre	9	12	Sydafrika	Maja Berthas	Vinkunskap - länder, regioner 20p	
7 mars	fre	12.45	16	Sydamerika	Susanne Berglund Krantz	Vinkunskap - länder, regioner 20p	
8 mars	lör						
9 mars	sön						
11 10 mars	mån			egna studier			
11 mars	tis			egna studier			
12 mars	ons	9	15	Australien och Nya Zeeland	Niklas Bergqvist	Vinkunskap - länder, regioner 20p	
13 mars	tor	9	13	Mousserande vin 2, Champagne, ej lunch	Niklas Bergqvist	Vinkunskap - länder, regioner 20p	
14 mars	fre	9	16	Examination Dryckeslista Redovisning	Ulrika Karlsson & Mattias Dahl	Dryckeslista 10p	
15 mars	lör						
16 mars	sön						
12 17 mars	mån			egna studier			
18 mars	tis			egna studier			
19 mars	ons			egna Studier			
20 mars	tor			egna studier			
21 mars	fre	9	14	Examination RA-prov och Analytisk Provningsmetodik	Jan Rosborn & Mattias Dahl	Starkviner och söta viner 10p/ Vinkunskap - länder, regioner 20p	
22 mars	lör						
23 mars	sön						
13 24 mars	mån			Start Lia 2		Lärande i arbete 2, 40p	
16 maj	fre			SLUT LIA 2			
17 maj	lör						
18 maj	sön			Inlämning PM Lia 2, digitalt		Lärande i arbete 2, 40p	
21 19 maj	mån			Egna studier			
20 maj	tis			Egna studier			
21 maj	ons	9	16	Examination LIA 2 Redovisning ½-klass, ej lunch	Ulrika Karlsson	Lärande i arbete 2, 40p	
22 maj	tor	9	16	Examination Mat och dryck + nytt moment ett glas	Emelie Svensson & Sören Polonius	Mat och dryck och hållbar drift 15p	
23 maj	fre						
24 maj	lör						
25 maj	sön						
22 26 maj	mån	9	16	Avslutningsdagen	Sören Polonius & Ulrika Karlsson		
27 maj	tis						
28 maj	ons						
29 maj	tor						
30 maj	fre						