

YH Internationell Sommeleier - Matsalschef 200 poäng

Vecka	Datum	Dag	Start	Slut	Innehåll	Föreläsare	Kursplan
32	09-aug	fre	9	13	Introduktion och registrering, dekantering, sensorik och bygg ditt vin	Ulrika Karlsson, Jesper Johansson, Mattias Dahl, Mathilda Ottosson	Druvor, viner och processer 1, 15p
	10-aug	lör					
	11-aug	sön					
33	12-aug	mån	13	14:30	Inställt: Genomgång Servicegrupper ½-klass	Mathilda Ottosson	
	12-aug	mån	15	16:30	Inställt: Genomgång Servicegrupper ½-klass	Mathilda Ottosson	
	13-aug	tis	9	16	Vinodling	Niklas Bergqvist	Druvor, viner och processer 1, 15p
	14-aug	ons	9	16	Vinframställning	Niklas Bergqvist	Druvor, viner och processer 1, 15p
	15-aug	tor	9	16	Provningsmetodik WSET Level 2 och EU-lagstiftningen	Niklas Bergqvist	Druvor, viner och processer 1 och 2, 15p
	16-aug	fre			Egna studier		
	17-aug	lör					
	18-aug	sön					
34	19-aug				Egna studier		
	20-aug	tis	9	12	Introduktion Ansvarsfull alkoholhantering, digitalt	Mattias Högstedt	Ansvarsfull alkoholhantering 5p
	21-aug	ons	9	16	Ansvarsfull alkoholhantering, digital föreläsning	Mattias Högstedt	Ansvarsfull alkoholhantering 5p
	22-aug	tor			Egna studier		
	23-aug	fre	9	12	Skriftligt prov, digitalt	Mattias Högstedt	Ansvarsfull alkoholhantering 5p
	24-aug	lör					
	25-aug	sön					
35	26-aug	mån			Egna studier		
	27-aug	tis	9	16	Vinets historia, söta och förstärkta viner	Jan Rosborn	Druvor, viner och processer 1 och 2, 15p
	28-aug	ons			Egna studier		
	29-aug	tor	9	16	Cabernet Sauvignon, Merlot och Sauvignon blanc	Ulrika Karlsson	Druvor, viner och processer 1, 15p
	30-aug	fre	9	12	Moral och etik	Ulrika Karlsson	Arbeta med Vin 10p
	31-aug	lör					
	01-sep	sön					
36	02-sep	mån			Egna studier		

	03-sep	tis	13	16	LIA 1 handledning grupper handledning, introduktion speed dating	Jesper Johansson	Lärande i Arbeta 1, 40p
	04-sep	ons	9	15	Grunderna inom servering	Ulrika Karlsson	Arbeta med Vin 10p
	04-sep	ons	15	16	Stormöte med klassen		
	05-sep	tor	9	16	Hållbarhet och vinodling, vinets kemi och defekter, aromer och våra sinnen	Oskar Henriksson	Druvor, viner och processer 2, 15p
	06-sep	fre	9	16	Sommelierens roll, lagring av vin och mogna viner	Sören Polonius	Arbeta med Vin 10p
	07-sep	lör					
	08-sep	sön					
37	09-sep	mån	10	12	LIA-handledning	Jesper Johansson	Lärande i Arbeta 1, 40p
	10-sep	tis			Egna studier		
	11-sep	ons			Egna studier		
	12-sep	tor			Egna studier		
	13-sep	fre			Egna studier		
	14-sep	lör					
	15-sep	sön					
38	16-sep	mån					
	17-sep	tis			Egna studier		
	18-sep	ons	9	16	Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese och andra druvor	Susanne Berglund Krantz	Druvor, viner och processer 2, 15p
	19-sep	tor	9	10	Våra sinnen och smaker	Jesper Johansson	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	19-sep	tor	10	16	Vin och mat i kombination	Emelie Svensson	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	20-sep	fre	9	16			Druvor, viner och processer 1, 15p
	21-sep	lör			Pinot Noir och Chardonnay	Åsa Wahlström	
	22-sep	sön					
39	23-sep	mån			Egna studier		
	24-sep	tis	9	15	Studiebesök på restauranger	Ulrika Karlsson	Arbeta med Vin 10p
	25-sep	ons	9	16	Praktisk sommelierkunskap ½-klass, ej lunch	Ulrika Karlsson	Arbeta med Vin 10p
	26-sep	tor	9	14	Mousserande vin 1	Niklas Bergqvist	Druvor, viner och processer 2, 15p
	26-sep	tor	14	16	Information WSET Level 3 och studietips	Niklas Bergqvist	Druvor, viner och processer 2, 15p
	27-sep	fre	9	16	Syrah, Grenache, Riesling och andra druvor	Åsa Wahlström	Druvor, viner och processer 1, 15p
	28-sep	lör					
	29-sep	sön					
40	30-sep	mån			Egna studier		

	01-okt	tis	13	16	LIA 1 handledning, helklass, ej lunch	Jesper Johansson	Lärande i Arbeta 1, 40p
	02-okt	ons	9	10:30	Skriftligt prov	Camilla Ahnström	Druvor, viner och processer 1, 15p
	02-okt	ons	10:30	12	Glasprovning, ej lunch	Jane Sandström	Arbeta med Vin 10p
	03-okt	tor			Egna studier		
	04-okt	fre	9	16	Servering av vin - dekantering, karaffering, temperering	Ulrika Karlsson och Mattias Dahl	Arbeta med Vin 10p
	05-okt	lör					
	06-okt	sön					
41	07-okt	mån			Egna studier		
	08-okt	tis			Egna studier		
	09-okt	ons			Egna studier		
	10-okt	tor			Egna studier		
	11-okt	fre	9	11	Skriftligt prov WSET Level 2	Niklas Bergqvist	Druvor, viner och processer 2, 15p
	11-okt	fre	11	16	Provningsmetodik WSET Level 3	Niklas Bergqvist	Druvor, viner och processer 2, 15p
	12-okt	lör					
	13-okt	sön					
42	14-okt	mån			Dag 1 LIA		Lärande i arbete 1, 40p
	07-dec	lör					
	08-dec	sön					
50	09-dec	mån	13	16	Ekonomi, intro och presentation av uppgift	Jesper Johansson	Ledning och ekonomi 10p
	10-dec	tis	9	16	Ekonomi	Jesper Johansson	Ledning och ekonomi 10p
	11-dec	ons	10	16	Dekanteringsprov	Ulrika Karlsson och Susanne Berglund Krantz	Arbeta med Vin 10p
	12-dec	tor	08:30	13	Serviceprov	Ulrika Karlsson	Arbeta med Vin 10p
	12-dec	tor	14	16	Business på restaurang	Johan Agrell	Ledning och ekonomi 10p
	13-dec	fre					
	14-dec	lör					
	15-dec	sön					
51	16-dec	mån	9	16	Ekonomi	Fredrik Önrup	Ledning och ekonomi 10p
	17-dec	tis	9	16	Ekonomi	Fredrik Önrup	Ledning och ekonomi 10p
	18-dec	ons	9	15	Ekonomi	Jesper Johansson	Ledning och ekonomi 10p
	18-dec	ons	15	16	Stormöte med klassen	Studentrepresentanter	
	19-dec	tor			Skicka in LIA 1 PM senast kl. 20:00		Lärande i arbete 1, 40p
	20-dec	fre			Egna studier		

	21-dec	lör	
	22-dec	sön	
52	23-dec	mån	Egna studier
	24-dec	tis	Julafton
	25-dec	ons	Juldagen
	26-dec	tor	Annandag jul
	27-dec	fre	Egna studier
	28-dec	lör	
	29-dec	sön	
1	30-dec	mån	
	31-dec	tis	Nyårsafton
	01-jan	ons	Nyårsdagen
	02-jan	tor	
	03-jan	fre	
	04-jan	lör	
	05-jan	sön	
2	06-jan	mån	Trettondag