

Schema YH Sommelier - Matsalschef vt2025

2025-02-26

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 10.30 Omprov termin 1 - skriftliga prov, ej lunch		
	08-jan	ons	9 16 Muntlig redovisning ½-klass, ej lunch	Ulrika Karlsson	Lärande i arbete 1, 40p
	09-jan	tor	9 15 Merförsäljning, kalkylering, introduktion och planering dryckeslista	Ulrika Karlsson	Dryckeslista 10p
	10-jan	fre	9 12.15 Hållbar gästkommunikation, ej lunch	Ulrika Karlsson	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	10-jan	fre	13 16 Omprov dekantering och service, ej lunch	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 10p
	11-jan	lör			
	12-jan	sön			
3	13-jan	mån	10 16 Muntlig redovisning	Jesper Johansson	Ledning och ekonomi 10p
	14-jan	tis	9 13 Dryck och mat i kombination fördjupning med lunch	Emelie Svensson	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	14-jan	tis	13 16 Dryck och "dessert" i kombination, chokladföreläsning	Jesper Johansson och Emelie Svensson	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	15-jan	ons	9 12 Hållbart i restaurang, ej lunch	Sebastien Boudet	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	16-jan	tor	9 12 Te	Gihan Mauris	Öl, sprit och övriga drycker 10p
	16-jan	tor	12.45 16 Kaffe	Arman Seropian	Öl, sprit och övriga drycker 10p
	17-jan	fre			
	18-jan	lör			
	19-jan	sön			
4	20-jan	mån	10 15 Studiebesök kopplat till kaffe och sprit/destillat ej lunch		Öl, sprit och övriga drycker 10p
	21-jan	tis			
	22-jan	ons	9 12 Hållbart Sommelierarbete	Ulrika Karlsson	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	23-jan	tor	9 13 Handledning Dryckeslistan halvklass, ej lunch	Ulrika Karlsson	Dryckeslista 10p
	24-jan	fre	9 9 Examination hållbart drift, uppgift (digitalt) delas ut		Mat och dryck och hållbar drift 15p
	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	Öl, sprit och övriga drycker 10p
	30-jan	tor	9 13 Introduktion sprit	Mattias Dahl	Öl, sprit och övriga drycker 10p
	30-jan	tor	13 16 Destillat	Mattias Dahl	Öl, sprit och övriga drycker 10p
	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

	<b>01-feb</b>	<b>lör</b>							
	<b>02-feb</b>	<b>sön</b>							
6	03-feb	mån			egna studier				
	03-feb	mån	16	16	Inlämning Examination hållbar drift (digitalt)				<b>Mat och dryck och hållbar drift 15p</b>
	04-feb	tis			egna studier				
	05-feb	ons	9	16	Maltdestillat och Fruktdestillat, tequila och rom	Mattias Dahl			<b>Öl, sprit och övriga drycker 10p</b>
	06-feb	tor	9	16	Spanien	Susanne Berglund Krantz			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	07-feb	fre	9	15	Öl	Malin Derwinger			<b>Öl, sprit och övriga drycker 10p</b>
	<b>08-feb</b>	<b>lör</b>							
	<b>09-feb</b>	<b>sön</b>							
7	10-feb	mån			egna studier				
	11-feb	tis	13	15	Omexamination Ledning och ekonomi, ej lunch	Jesper Johansson			<b>Ledning och ekonomi 10p</b>
	12-feb	ons	9	10.30	Examination Öl, Sprit, Te & kaffe, alk-fritt				<b>Öl, sprit och övriga drycker 10p</b>
	12-feb	ons	10:45	14:30	Naturvin	Ulrika Karlsson			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	12-feb	ons	14:45	15:30	Stormöte med klassen	Studentrepresentanter			
	13-feb	tor	9	16	Bourgogne	Ulrika Karlsson			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	14-feb	fre	9	15	Loire, Alsace och Jura	Niklas Bergqvist			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	<b>15-feb</b>	<b>lör</b>							
	<b>16-feb</b>	<b>sön</b>							
8	17-feb	mån			egna studier Omprov LIA 1 redovisning	Jesper Johansson			
	18-feb	tis			egna studier				
	19-feb	ons	9	16	Rhône och Bordeaux	Niklas Bergqvist			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	20-feb	tor	9	16	Italien	Niklas Bergqvist			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	21-feb	fre	9	16	Tyskland, Österrike och övriga Europa	Jan Rosborn			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	<b>22-feb</b>	<b>lör</b>							
	<b>23-feb</b>	<b>sön</b>							
9	24-feb	mån							
	25-feb	tis	9	16	Studiebesök, ej lunch				<b>Olika Kursplaner</b>
	26-feb	ons	9	16	Portugal och starkvin	Jan Rosborn			<b>Starkviner och söta viner 10p/ Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	27-feb	tor	9	12	Lia handledning, ej lunch	Jesper Johansson			<b>Lärande i Arbete 2, 40p</b>
	27-feb	tor	17	17	Inlämning Dryckeslista (digitalt, schemalagd tid gäller)				<b>Dryckeslista 10p</b>
	28-feb	fre							
	<b>1 mars</b>	<b>lör</b>							
	<b>2 mars</b>	<b>sön</b>							
10	3 mars	mån							
	4 mars	tis							
	5 mars	ons	9	16	Analytisk Provningsmetodik 2	Mattias Dahl			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	6 mars	tor	9	16	USA & Kanada	Lars Trogen			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>
	7 mars	fre	9	12	Sydafrika	Patrik Strömsten			<b>Vinkunskap - länder, regioner 20p</b>

	7 mars	fre	12.45	16	Sydamerika	Susanne Berglund Krantz	Vinkunskap - länder, regioner 20p
	<b>8 mars</b>	<b>lör</b>					
	<b>9 mars</b>	<b>sön</b>					
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 och Mattias Dahl	Dryckeslista 10p
	<b>15 mars</b>	<b>lör</b>					
	<b>16 mars</b>	<b>sön</b>					
12	17 mars	mån			egna studier		
	18 mars	tis			egna studier		
	19 mars	ons			egna Studier		
	20 mars	tor			egna studier		
	21 mars	fre			egna studier		
	<b>22 mars</b>	<b>lör</b>					
	<b>23 mars</b>	<b>sön</b>					
13	24 mars	mån			Start Lia 2		Lärande i arbete 2, 40p
	16 maj	fre			SLUT LIA 2		
	<b>17 maj</b>	<b>lör</b>					
	<b>18 maj</b>	<b>sön</b>			Inlämning PM Lia 2, digitalt		Lärande i arbete 2, 40p
21	19 maj	mån	9	14	Examination RA-prov och Analytisk Provningsmetodik	Jan Rosborn och Mattias Dahl	Starkviner och söta viner 10p/ Vinkunskap - länder, regioner 20p
	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	Emelie Svensson och Sören Polonius	Mat och dryck och hållbar drift 15p
	23 maj	fre					
	<b>24 maj</b>	<b>lör</b>					
	<b>25 maj</b>	<b>sön</b>					
22	26 maj	mån	9	16	Avslutningsdagen	Sören Polonius och Ulrika Karlsson	