

Schema YH Sommelier - Matsalschef vt2025

2025-03-18

v.	Dag	Tid	Tid	Föreläsning	Föreläsare	Kursplan
	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
	<b>11-jan</b>	<b>lör</b>				
	<b>12-jan</b>	<b>sön</b>				
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				
	<b>18-jan</b>	<b>lör</b>				
	<b>19-jan</b>	<b>sön</b>				
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	13Handledning 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
	<b>25-jan</b>	<b>lör</b>				
	<b>26-jan</b>	<b>sön</b>				
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)		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
	<b>08-feb</b>	<b>lör</b>				

	09-feb	sön								
7	10-feb	mån			egna studier					
	11-feb	tis	13	15	Omexamination Ledning och ekonomi, ej lunch	Jesper Johansson				Ledning och ekonomi 10p
	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
	12-feb	ons	14:45	15:30	Stormöte med klassen	Studentrepresentanter				
	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 Omprov LIA 1 redovisning	Jesper Johansson				
	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, ej lunch	Jesper Johansson				Lärande i Arbeta 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	Ulrika Karlsson				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 och Mattias Dahl				Dryckeslista 10p
	15 mars	lör								
	16 mars	sön								
12	17 mars	mån			egna studier					
	18 mars	tis			egna studier					

19 mars	ons				Inlämning studieplan LIA 2 (digitalt)				Lärande i arbete 2, 40p
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	Lars Trogen 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			
27-maj	tis	9	16		Omexamination Dekantering och Service prel.tid	Ulrika Karlsson			Arbeta med vin 10p
27-maj	tis	9	16		Omexamination Redovisning Dryckeslista prel.tid	Ulrika Karlsson			Dryckeslista 10p
23 03-jun	mån	9	10.10		Omexamination Öl, sprit och övriga drycker	Camilla			Öl, sprit och övriga drycker 10p
03-jun	mån	10.45	12.15		Omexamination Druvor, viner och processer 1	Camilla			Druvor, viner och processer 1
24 12-jun	tor	08.45	9		Registrering WSET examination Level 3	Camilla Ahnström			
			9 12.30		Intstruktioner och examination WSET Level 3	Niklas Bergqvist			

**Vi återkommer med datum för omprov gällande:**

RA prov

Provningsmetodik

Omprov LIA 2

Redovisning och Mat&dryck

Starkviner och söta viner 10p/

Vinkunskap - länder, regioner 20p

Lärande i arbete 2, 40p

Mat och dryck och hållbar drift 15p