

SOMMELIER

YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING, 200 YH-POÄNG

VILL DU BLI PROFFS PÅ DRYCKER? KUNNA KONSTEN ATT KOMBINERA MAT OCH DRYCK, LEDA PERSONAL OCH ARBETA ÖVER HELA VÄRLDEN? DÅ ÄR SOMMELIERYRKET RÄTT FÖR DIG.



Utbildningen Sommelier ger dig kompetens att arbeta professionellt med drycker. Det innebär att du får fördjupade kunskaper om viner, öl, cider, sprit, vatten, kaffe samt tobak. Du får även gedigen produktkunskap, lär dig kundbemötande, säljteknik, ledarskap och ekonomi. Ansvarsområden för en sommelier t.ex. inom restaurang är att ha kontroll över dryckeshantering, inköp, lagring, vinlistan samt gästens slutliga totalupplevelse vid bordet.

Utbildningen sammanlänkar teori med värdefull praktik för att ge dig övergripande kunskap samt en helhetssyn av sommelieryrket där även affärsmässighet och lönsamhet är viktiga beståndsdelar. Efter avslutade studier är du väl förberedd för arbete både i Sverige och internationellt, såväl bakom kulisserna som att vara företagets ansikte utåt.

En femtedel av utbildningen är arbetsplatsförlagd, så kallad LIA (Lärande i arbete). LIA ger dig arbetslivserfarenhet redan under studietiden och en unik möjlighet att få omsätta och vidareutveckla dina kunskaper från utbildningen. Du får även chansen att bygga upp ditt branschnätverk vilket kan leda till jobb direkt efter examen.

Efter avslutad sommelierutbildning kan du även arbeta som:

- Hovmästare/Arbetsledare
- Matsalschef
- Food & Beverage Manager
- Inköpare för vinimportörer
- Säljare för vinimportörer

ARBETSMARKNAD

Restaurangbranschen är en av de snabbast växande branscherna i världen med en hög sysselsättningspotential. Intresset för gastronomi och drycker växer kraftigt bland gäster och konsumenter vilket leder till en fortsatt stark marknadsutveckling och efterfrågan av kvalitativa drycker. I Sverige är efterfrågan på kompetenta sommelierer stor då allt fler restauranger och hotell satsar på ett brett och varierat dryckessortiment. Sommelierer efterfrågas även av t.ex. Systembolaget och de stora vin-, öl- och spritimportörerna som experter vid inköp av rätt sorts drycker och sortimentet, men även för att hitta leverantörer.

SAMARBETSPARTNERS

Utbildningen genomförs i samarbete med Visita. Vi samarbetar med bland annat:

- Barabacu
- Björns bar
- Dockyard Hotel
- Elite Plaza Hotel
- Familjen
- Gunnebo Slott
- Hotell Clarion Post
- Liseberg
- Loka Brunn
- Grythyttans Gästgivaregård
- OGBG Bar & Restaurang
- Radisson Blu Riverside
- Restaurang 28+
- Restaurang Koka
- Restaurang Toso
- Sjömagasinet
- Thörnströms Kök

ANSÖKAN

För att ansöka till yrkeshögskolan krävs grundläggande behörighet. Vad grundläggande behörighet innebär styrs av när du studerade på gymnasienivå. Klicka [här](#) för mer information om grundläggande behörighet.

SÄRSKILDA FÖRKUNSKAPSKRAV

Särskilda förkunskaper krävs från Restaurang- och livsmedelsprogrammet.

Minst betyg E i Servering 2, eller motsvarande.

Läs mer om ansökan, urval och antagning [här](#).

URVAL

Urval görs med utgångspunkt från betyg och skriftliga tester i svenska. Det skriftliga tester genomförs under maj-juni och tar cirka en halv dag i anspråk. Behöriga sökande får kallelse per e-post före aktuellt testtillfälle.

FINANSIERING

Utbildningen är statligt finansierad och berättigar till studiestöd från CSN. Kostnader för studieresor och eget förbrukningsmaterial kan tillkomma.

KURSER

- Drycker: Steg 1 – Europa 35p
- Drycker: Steg 2 – Nya världen 35p
- Drycker: Steg 3 – Öl, sprit och övriga drycker 15p
- Drycker: Steg 4 – Mat och dryck i kombination 15p
- Drycker: Steg 5 – Alkoholservering 5p
- Ekonomi 10p
- Examensarbete 15p
- Kommunikation och säljteknik 15p
- LIA – Lärande i arbete 40p
- Praktisk operativ ledning 15p

MER INFORMATION

Hyam Yanni

Tel. 031-367 31 92

hyam.yanni@educ.goteborg.se

Lisa Algestam

Tel. 031-367 31 80

lisa.algestam@educ.goteborg.se

Reception: 031-367 31 00

OM UTBILDNINGEN

Längd: 40 veckor heltid

Start: 27 augusti 2018

Antal platser: 28

Ansökan: vår webbansökan öppnar den 1 februari 2019.

Utbildningen är statligt finansierad och berättigar till studiestöd.

Anmälningsskod: YHSO

Du ansöker via vår [webbansökan](#). Förbered din ansökan genom att ha dina betyg och andra relevanta intyg tillgängliga elektroniskt.

