



# Schema Stockholm HT18-VT19

---

## **Dag 1** 17 september

09.00 Introduktion till utbildningen - Totte Steneby, Louise Zimmerman

10.15 Introduktion till sommelieryrket- Totte Steneby

10.45 Vinodling och vinmakning - Totte Steneby

12.00 Lunch

12:45 - 17:00 Provningsmetodik - Totte Steneby

## **Dag 2** 18 september

09.00 Loire och övriga Frankrike - Totte Steneby

12.00 Lunch

12:45 - 17:00 Mousserande- Totte Steneby

## **Dag 3** 1 oktober

09.00 Repetition

09.15 Alsace och Jura - Totte Steneby

12.00 Lunch

12:45 - 17:00 Bourgogne- Totte Steneby

## **Dag 4** 8 oktober

09.00 Repetition

09:15 Rhône- Andreas Larsson

12:00 Lunch

12:45 - 17:00 Bordeaux- Andreas Larsson



## GASTROMERIT SOMMELIERUTBILDNING

### **Dag 5        29 oktober**

- 09.00        Repetition
- 09.15        Mat och dryck i kombination- Robert Andersson
- 12:00        Lunch
- 12:45 - 17:00 Mat och dryck i kombination- Robert Andersson

### **Dag 6        12 november**

- 09.00        Repetition
- 09.15        Australien och Nya Zeeland- Robert Andersson
- 12.00        Lunch
- 12:45 - 17:00 Sydafrika- Robert Andersson

### **Dag 7        26 november**

- 09:00        Repetition
- 09:15        Italien- Rubén Sanz Ramiro
- 12:00        Lunch
- 12:45 - 17:00 Italien- Rubén Sanz Ramiro

### **Dag 8        27 november**

- 09.00        Italien- Rubén Sanz Ramiro
- 12.00        Lunch
- 12:15 – 17:00 Starkvin- Rubén Sanz Ramiro



## GASTROMERIT SOMMELIERUTBILDNING

### **Dag 9            14 januari**

- 09:00            Repetition
- 09:15            Portugal och portvin - Totte Steneby
- 12:00            Lunch
- 12:45 – 17: 00 Sprit- Micke Karlsson

### **Dag 10           15 januari**

- 09:00            Sprit
- 12:00            Lunch
- 12:45 - 17:00 Sprit

### **Dag 11           28 januari**

- 09.00            Repetition
- 09.15            Spanien- Rubén Sanz Ramiro
- 12:00            Lunch
- 12:45 - 17:00 Spanien- Rubén Sanz Ramiro

### **Dag 12           11 februari**

- 09.00            Repetition
- 09.15            Tyskland- Anderas Larsson
- 12.00            Lunch
- 12:15 - 16:00 Österrike och Ungern - Andreas Larsson



## GASTROMERIT SOMMELIERUTBILDNING

### **Dag 13**      **18 februari**

- 09.00      Repetition  
09:15      Sydamerika- Totte Steneby  
12:00      Lunch  
12:45 - 17:00 Nordamerika- Totte Steneby

### **Dag 14**      **11 mars**

- 09:00      Repetition  
09:15      Öl- Bobo Steneby  
12:00      Lunch  
12:45 - 17:00 Öl- Bobo Steneby

### **Dag 15**      **25 mars**

- 09.00      Repetition  
09.15      Sommelier till yrket- Mercedes Bachelet  
12:00      Lunch  
12:45-17:00 Sommelier till yrket- Mercedes Bachelet

### **Dag 16**      **26 mars**

- 09.00      Alkoholfria alternativ  
12:00      Lunch  
12.45      Kaffe  
15.00      Te



## GASTROMERIT SOMMELIERUTBILDNING

### **Dag 17      8 april      EXAMINATIONS DAG STOCKHOLM**

9.00- 9.15      Presentation av examineringen/information om dagen

9.15- 11.00      Teoretiskt prov och dryckesidentifiering

11.00- 16.00      Praktiskt prov

18.00              Avslutning

18.30              Middag