



GastroMerit sommelierutbildning

Den enda branschunika
sommelierutbildningen

GastroMerit sommelierutbildning riktar sig till dig som idag är verksam inom restaurang-, hotell- och servicebranschen och vill utveckla dig inom dryckeskunskap och det praktiska sommelierhantverket.



Utbildningen sträcker sig över en termin och är anpassad för dig som praktiskt vill arbeta som sommelier. Föreläsarna är till stor del yrkesverksamma sommelierer med erfarenhet från några av världens bästa restauranger. Under utbildningen lär du dig om de vinproducerande ländernas druvsorter, geografi och klimat såväl som grunderna i vinodling och vinframställning. Du får också kunskap om öl, starkvin och sprit. Varje kurstillfälle varvar teoretiska föreläsningar med dryckesprovningar för att skapa förståelse för druvsorter, dryckestyper och hur du bäst kombinerar mat och dryck.

Kurslängd: Varannan måndag och tisdag, totalt 17 heldagar. Kursstart under 2022.

Ort: Kalmar

Kursavgift: 35 900 kr/deltagare (exkl moms)

Anmälan: martinservera.se/gastromerit
gastromerit@martinservera.se
08 - 722 26 00 eller direkt via din säljare

Kreativ ledare: Totte Steneby

Kursansvarig: Louise Zimmerman,
Martin & Servera

Som färdigutbildad sommelier ska du kunna bygga en attraktiv dryckeslista, anpassad till olika typer av verksamheter och sammanhang. Du fördjupas även inom ekonomi, prissättning, inköp och planering för att kunna skapa lönsamhet i din vinkällare.

Att arbeta som sommelier är ett internationellt och modernt yrke med rötter i en klassisk servicetradition som har få kreativa begränsningar. Under utbildningen ges en inblick i hur hantverket utövas globalt idag och yrkets framtida potential. Vissa föreläsningar och viss kurslitteratur ges på engelska och examinationen genomförs av Sveriges Sommeliergille.

Välkommen att utvecklas med oss!

Har du frågor om kursen, kontakta oss på
08-722 26 00 eller gastromerit@martinservera.se

martin&servera