

## **Första sommelierutbildningen bara för branschen**

Totte Steneby, vice ordförande i Sveriges Sommeliergille och tidigare nordisk mästare i sommelierie, blir kreativ ledare för kursen som hålls i Martin & Serveras egna lokaler i Årsta. Utbildningen Certifierad Yrkessommelier sträcker sig över en termin och är anpassad för dig som praktiskt vill arbeta som sommelier. Den första kursen startar i januari 2015. Bland föreläsarna finns yrkesverksamma sommelierer med erfarenhet från några av världens bästa restauranger. Utbildningen ger en bred kunskap om öl, starkvin, sprit, kaffe, te och alkoholfria alternativ som bärdrycker, must och cider. Allt med ett yrkesperspektiv. Varje kurstillfälle varvar teori och dryckesprovning för att skapa förståelse för druvsorter, dryckestyper och kombination av mat & dryck. En färdigutbildad Yrkessommelier ska kunna bygga en attraktiv dryckeslista för olika typer av verksamheter. Fördjupad kunskap inom ekonomi, prissättning, inköp och planering bidrar till att skapa en lönsam vinkällare.