



## VINAKADEMIET

Vinakademiet er Danmarks første sommelieruddannelse, en seriøs, dybdegående og velstruktureret grunduddannelse indenfor vin og andre drikkevarer.

Vores motto er ganske simpelt: Viden gør en forskel!

Uddannelsen retter sig naturligvis bl.a. til personale i restaurantbranchen, som dels ønsker sig en opdatering og udbygning af deres viden på området og dels gerne vil have papir på deres kundskaber. Vores kurser henvender sig dog i lige så høj grad til importører, ansatte i detailledet og private, der efterspørger en både bred og dybdegående grunduddannelse.

Uddannelsen er opbygget i to niveauer. Niveau 1 er et introducerende basiskursus på syv undervisningsdage og Niveau 2 er et videregående kursus på 12 dage. Sammen udgør de to niveauer Vinakademiets sommelieruddannelse, som afsluttes med en skriftlig og mundtlig eksamination.

Fra undervisningsindholdet kan nævnes:

- Vejen fra drue til færdig vin
- Dybtgående undervisning i de enkelte vinlande, -områder og -typer
- De vigtigste typer spiritus og øl
- Hvordan bedømmer og beskriver man vin?
- Samspillet mellem mad og vin
- Vindefekter

På både Niveau 1 og 2 indgår der naturligvis masser af praktisk vinsmagning og -beskrivelse. Al vores undervisningsmateriale er på dansk og er primært Vinakademiets eget udarbejdede materiale. Det er udviklet gennem mange år og tilpasset så det svarer til vores studerendes behov.

Al information om lektionsplaner, undervisere, priser og aktuelle kurser fås på [www.vinakademiet.dk](http://www.vinakademiet.dk).