

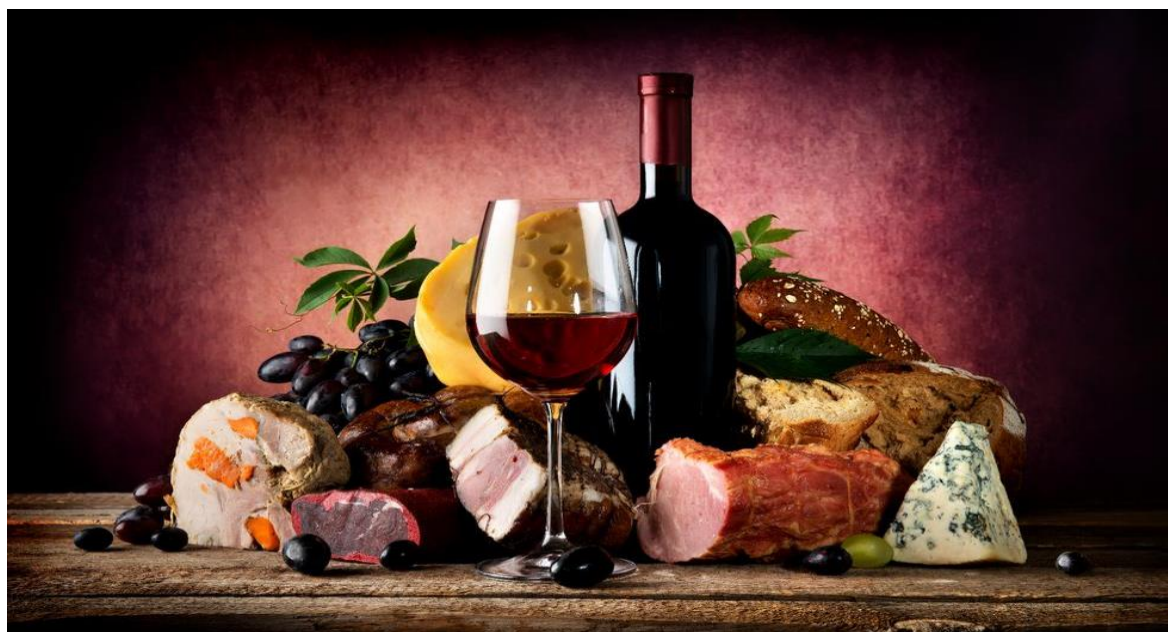
Mat- och dryckesutbildning med viss sommelierkunskap – kostnadsfria kvällskurser

Gotland har en rik mat- och dryckestraktion och intresset för mat och dryck ökar ständigt. Efterfrågan på kunnig personal inom mat och dryck i kombination är större än någonsin på Gotland. Glädjande nog finns nu möjligheten att lära dig mer inom detta spännande område genom fyra kurser som ges under hösten 2022 och våren 2023.

Kurserna är kostnadsfria, även all mat som lagas och alla drycker som provas, men du behöver köpa egna provningsglas och den kurslitteratur som ingår. Inga förkunskaper inom området krävs. Kurserna passar dig som redan arbetar inom branschen och vill lära dig mer men även dig som har ett allmänt intresse av mat och dryck.

Du kan välja att läsa alla kurserna eller att läsa en eller ett par av dem, i mån av plats, men alla söks vid ett och samma tillfälle. Väljer du att studera två kurser per termin innebär det en studietakt på 50%, vilket berättigar till CSN. Här nedan får du mer information om de olika kurserna.

OBS! alla kurser söks separat, även om du vill läsa alla fyra - sista ansökningsdatum: 12 juni 2022.



Kurser hösten 2022

- **Matlagning 1 – 100 p**
Måndagskvällar – 15 tillfällen klockan 17 - 21
Studieperiod: 22 augusti – 2 december 2022

- **Drycker – 100 p**
Onsdagskvällar – 15 tillfällen klockan 17 - 21
Studieperiod: 22 augusti – 2 december 2022

Kurser våren 2023

- **Mat och dryck i kombination – 100 p**
Måndagskvällar – 15 veckor klockan 17 - 21
Studieperiod: 9 januari – 21 april 2023
- **Drycker specialisering – 100 p**
Onsdagskvällar – 15 veckor klockan 17 - 21

Vid frågor kontakta:

Jeanette Jussila
Legitimerad Restauranglärare
Vuxenutbildningen Gotland
jeanette.jussila@gotland.se
Tel: 0707 – 88 78 80

Camilla Jåfs
Utbildningsledare Yrkesutbildningar
Vuxenutbildningen Gotland
camilla.jafs@gotland.se
Tel: 0498 – 20 36 36

Matlagning 1 – 100 p hösten 2022

I den här kursen får lära du dig grundläggande matlagning och matlagningsmetoder. Du kommer att få lära dig laga såväl kalla som varma rätter. Kursen vänder sig exempelvis till dig som redan arbetar inom restaurangbranschen och vill lära dig mer om matlagning eller till dig som är intresserad av mat i allmänhet. Du kommer att få lära dig klassiska recept inom svensk husmanskost men även prova på mer moderna kombinationer och influenser från andra delar av världen.

Kursen är kostnadsfri, även all mat som lagas men du behöver köpa den kurslitteratur som ingår. Inga förkunskaper inom området krävs. En kväll i veckan, på måndagar, är det lektion då teori blandas med praktiska moment. När det inte är schemalagd undervisning förekommer hemuppgifter.

Du får möjlighet att lära dig grunderna i att hantera råvaror och även laga maträtter anpassade efter säsong. Stor vikt läggs vid att minimera matsvinn och att använda hela råvaran och i den mån det går används närproducerade livsmedel. Du får lära dig om kökets redskap, maskiner och annan utrustning, hur de används och hanteras på ett säkert sätt. Undervisning kring hygien, ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen, ingår också.

Studieperiod: 22 augusti – 2 december 2022. Måndagskvällar 15 tillfällen klockan 17 - 21

Studietakt: Utbildningen är på deltid

Förkunskapskrav: Grundskola eller motsvarande

Sista ansökningsdatum: 12 juni 2022

Du ansöker på Vuxenutbildningen Gotland www.gotland.se/komvux

Drycker – 100 p hösten 2022

Efterfrågan på kunnig personal inom dryck är större än någonsin på Gotland. Den här kursen vänder sig exempelvis till dig som redan arbetar inom restaurangbranschen och vill lära dig mer om drycker eller till dig som är intresserad av dryck i allmänhet. Kursen ger dig en bra grund att stå på för att arbeta med servering av drycker på ett professionellt sätt på café eller restaurang.

Kursen är kostnadsfri, även alla drycker som provas, men du behöver köpa egna provningsglas och den kurslitteratur som ingår. Inga förkunskaper inom området krävs. Studiebesök hos olika dryckesproducenter ingår i utbildningen. En kväll i veckan, på onsdagar, är det lektion då teori blandas med praktiska moment. När det inte är schemalagd undervisning förekommer hemuppgifter.

Det är viktigt att lära sig känna igen egenskaper för de olika dryckerna och hur de smakar så provningar är en viktig del i kursen. I utbildningen får du lära dig främst om de vanligaste druvsorterna och dryckeshistoria men också om öl och spritdrycker; om odlingsområden, framställningsmetoder och olika tillverkningsprocesser. Du får också lära dig om varma drycker såsom kaffe, choklad och te; om deras ursprung, egenskaper, karaktär och användningsområden. Undervisning kring hygien, ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, ingår också.

Studieperiod: 22 augusti – 2 december 2022. Onsdagskvällar 15 tillfällen klockan 17 – 21.

Studietakt: Utbildningen är på deltid

Förkunskapskrav: Grundskola eller motsvarande

Sista ansökningsdatum: 12 juni 2022

Du ansöker på Vuxenutbildningen Gotland www.gotland.se/komvux

Mat och dryck i kombination – 100 p våren 2023

Denna yrkeskurs, Mat och dryck i kombination 100 p, vänder sig exempelvis till dig som redan arbetar inom restaurangbranschen och vill lära dig mer om hur man kombinerar mat och dryck på ett bra sätt, eller till dig som är intresserad av mat och dryck i allmänhet och vill utveckla dina kunskaper inom området.

Kursen är kostnadsfri, även all mat som lagas och alla drycker som provas, men du behöver köpa egna provningsglas och den kurslitteratur som ingår. Inga förkunskaper inom området krävs. En kväll i veckan, på måndagar, är det lektion då teori blandas med praktiska moment. När det inte är schemalagd undervisning förekommer hemuppgifter.

Störst fokus ligger på vin och du får lära dig om de mest kända druvorna och de största vinländerna men du får även prova öl och cider i kombination med mat. I kursen får du möjlighet att bland annat utveckla förmågan att kombinera mat och dryck samt komponera och skapa måltider. Du får kunskaper om måltiden ur ett historiskt och nutida perspektiv och du får möjlighet att utveckla din förmåga att skapa måltider utifrån olika teman. Lättare

matlagning ingår också och du får undervisning kring hygien, ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området.

Studieperiod: 9 januari – 21 april 2023. Måndagskvällar 15 tillfällen klockan 17 – 21.

Studietakt: Utbildningen är på deltid

Förkunskapskrav: Grundskola eller motsvarande

Sista ansökningsdatum: 12 juni 2022

Du ansöker på Vuxenutbildningen Gotland www.gotland.se/komvux

Drycker specialisering – 100 p våren 2023

Intresset för drycker ökar ständigt och efterfrågan på kunnig personal inom dryck är större än någonsin på Gotland. Den här kursen, som bygger på Drycker 100 p, vänder sig exempelvis till dig som redan arbetar inom restaurangbranschen och vill lära dig mer om drycker; såväl gotländska, som drycker från andra delar av världen - eller till dig som är intresserad av dryck i allmänhet.

Kursen är kostnadsfri, även alla drycker som provas, men du behöver köpa egna provningsglas och den kurslitteratur som ingår. Inga förkunskaper inom området krävs. Studiebesök hos olika dryckesproducenter ingår i utbildningen. En kväll i veckan, på onsdagar, är det lektion då teori blandas med praktiska moment. När det inte är schemalagd undervisning förekommer hemuppgifter.

I den här kursen, som bygger på kursen Drycker – 100 p, går vi djupare in i vinets värld och får en större och mer detaljerad förståelse för druvodling och vinframställning. Efter avslutad utbildning kommer du kunna bedöma olika sorters viner och med säkerhet förklara viner och dess kvalitet. Vi fördjupar kunskaperna i vintillverkning, odlingsområden, länder och regioner, svenska samt internationella viner. Vi kommer även att prova olika sorters sprit samt studera ölbrygging och hanteringen av olika drycker. Undervisning kring hygien, ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, ingår också.

Studieperiod: 9 januari – 21 april 2023. Onsdagskvällar 15 tillfällen klockan 17 – 21.

Studietakt: Utbildningen är på deltid

Förkunskapskrav: Grundskola eller motsvarande

Sista ansökningsdatum: 12 juni 2022 – eller senare i mån av plats

Du ansöker på Vuxenutbildningen Gotland www.gotland.se/komvux