



Norsk Sommelier Utdannelse

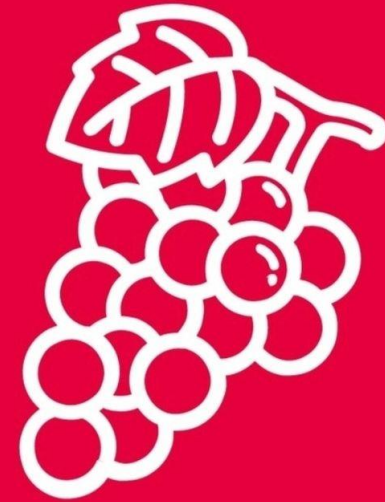
Introduksjon 2024



Velkommen til Norsk Sommelier Utdannelse

- Protokoll og opprop
- Navneskilt
- Allergier
- SoMe
- Gjennomgang av 2024

DOLCETTO





Hvem er vi og hvem er du?

- Etablert i 2002
- Eies av Ken Engebretsen
- Etablert i Norge og Danmark
 - NSU: Isabella Tozzi, Nina Deberitz og Heine Johansen
 - Julie Færch og Oluva Nattestad
- **Hvem er du?**
 - Navn, arbeidsplass og annet du vil si :)
- Sommelierstudiet
 - Norwegian Sommelier Team, NST
- Fordypning Grunnkurs 8 dager
- Grunnkurs 4 dager
- Intro ½ dag
- CMS – Court of Master Sommeliers
 - Introductory
 - Certified
- WSET 1-2-3 fra 2024
- Arrangementer og smakinger bl.a via Norwegian Wine Communication.



Generell informasjon

- ▲ Forelesningstart: 09:00/ 10:00
 - ▲ Dørene åpner 15 minutter før.
- ▲ Sluttidspunkt: 16:00/ 17:00
- ▲ Lunsj kl: 12:30/ 13:00
- ▲ Branninstruks
- ▲ Pauser
 - ▲ Toaletter
 - ▲ Røyking
 - ▲ Kaffe/te

Daglig orden fra studentens side

- ▲ Møt til tiden og bli (helst) hele dagen
- ▲ Tøm glass, spyttebakker og søppel i pausene
- ▲ Hold orden på kaffestasjon
- ▲ Respektér hverandre, timeplanen og underviseren
- ▲ Rydd egen pult før du går
 - ▲ Tøm vinglass og spyttebakker og sett dem i oppvaskbakker
 - ▲ Kast eget søppel



Oppstart 2024

- Ekstra viktig å få en god start med gode rutiner
- Forbered deg til hver undervisningsdag.
 - Les på tema før undervisning
 - Ta notater
 - Les på notater
 - Repeter
- Finn gjerne noen å studere sammen med. Vi legger til rette for kollokviegrupper
- Studentsenter – kompendier og spørsmål / svar.
 - Bruk det
- Eksamensrelaterte spørsmål til Nina.
- Smakeskjema
 - Ha tålmodighet
 - Følg planen
 - Gjør jobben
- **Online i påsken**
- Hvordan forløper online undervisning seg?
 - Lange dager på skjerm
 - Pauser, mat og drikke.
- Mottak/ oppbevaring/ smaking av vin.
 - Temperatur
 - Glass
 - Skulle godt, raskt etter bruk.
 - Leverer tilbake til NSU, på skolen.
- Oppstart kl. 09 i alle byer så lenge det er online.



Studietur

Turen er **FRIVILLIG!**

Destinasjon	Veneto?
Tidspunkt	Mai 2024 3-4 dager
Pris	Ca. 14 000 kr. inkl. fly, overnatting og forpleining.



Målsetning

Å oppleve vinmarker, vinkjellere og produksjon av vin, fra mark til kjeller.
Videre handler det selvfølgelig også om å skape gode bånd og forbindelser til kullet og til vinens verden.

Studieturen er evt. sammen med Dansk Sommelier Utdannelse.

Vi er en større gruppe som reiser sammen, og splitter opp i mindre grupper under besøk.

Påmelding i medio februar 2024: Påmeldingsskjema sendes ut med e-post

Mer om dette senere i skoleåret.



HØYT FRAVÆR GIR DÅRLIGE EKSAMENSRESULTATER

Vi ser at de som har mer enn 15% fravær i løpet av året (6 undervisningsdager totalt) har mindre sjanse til å stå på eksamen. Tapt undervisning kan vanskelig hentes inn igjen kun ved egenstudie. Egenstudie bør brukes til repetisjon og forberedelser til forelesning.

Over 30% fravær kan medføre at du mister retten til å gå opp til eksamen.

Send informasjon om sykdom eller planlagt fravær til post@vinkelneren.no (*ikke* skriv på Messenger / SMS)



Tentamen

Blindsmaking

Blindsmaking av 2 viner(1 hvit, 1 rød) på 30 minutter samt 1 øl og 2 sprit/ likør på 15 min uten hjelpemidler.

Teoriprøve

2 timers teoriprøve uten hjelpemidler med kombinasjon av flervalgsoppgaver og kort/langsvar.

ETTERFØLGENDE EVALUERING OG STUDENTSAMTALE

Studentsamtale med evaluering av teori og smaking.

Samt fokusområder for den studerende for resten av året.



Avsluttende eksamen

Mandag:

Todelt teoriprøve:

- 1) Kortere prøve med flervalgsoppgaver og korte svar.
- 2) Lengre avsluttende prøve med utdypende spørsmål og svar.

(Begge deler uten hjelpemidler.)

Tirsdag:

Femdelt praktisk prøve:

- Blindsmaking av fire stille viner
- Blindsmaking av andre drikkevarer: to øl og fire brennevin/likører
- Praktisk prøve: Åpning og dekantering av vin
- Praktisk prøve: Meny og vin-sammensetning
- Praktisk prøve: Vinanalyse med matforslag

OBS OBS OBS

Har du bruk for ekstra hjelpemidler eller andre tiltak i forbindelse med avvikling av din eksamen?

Ta kontakt med Nina på post@vinkelneren.no
så vi kan få avklart hvordan vi best forbereder deg på eksamen.



Norsk
Sommelier-
Utdannelse