

Bliv studentermedhjælper hos Dansk Sommelier Uddannelse og få sommelieruddannelsen til halv pris

Dansk Sommelier Uddannelse tilbyder en plads på sommelieruddannelsen til 24.250 kr. ex moms (normalpris: 49.500 kr.) mod at blive studentermedhjælper på uddannelsen. Som studentermedhjælper er du med til at klargøre og rydde af på sommelieruddannelsen og andre på forhånd aftalte vinkurser og arrangementer, samtidig med at du selv går på uddannelsen.

Arbejdsbeskrivelse og omfang

Afhængigt af holdets størrelse er der to/tre studentermedhjælpere, som er åbne- og lukke ansvarlige. Du møder en time inden undervisning og klargør lokalet til undervisning. Der dækkes op med glas, spytspande, vand mv. Ved kurser to dage i træk kan der som regel dækkes op dagen inden i forlængelse af nedlukningen.

Efter endt undervisning er du som medhjælper ansvarlig for at rydde af, vaske op og pudse vinglas, men alle dine medstuderende er selv med til at bære deres glas og spytspande mv. til opvask.

Sommelieruddannelsen

36 mandage i perioden januar-november (København) eller august-juni (Aarhus). Datoer er angivet i skemaet, som den åbne-lukke ansvarlige studerende får udleveret forud for hvert semester. Max arbejdsbyrde 72 timer*

Vinkurser

Ca 26 tirsdage, 4 lørdage og 4 søndage (34 dage i alt) i studieperioden (juli og december måned undtaget). Datoer udleveres forud for hhv. forår/sommer og efterårssæsonen. Max arbejdsbyrde 68 timer*

*forudsat at der anvendes en hel time til at dække op og en time til at rydde af hver gang. I praksis vil åbne-lukke vagterne være hurtigere afviklet i takt med at man kommer ind i rutinen.

En typisk dag som studentermedhjælper/studerende på sommelieruddannelsen

Kl. 09.25 - 09.30	Fremmøde
Kl. 09.30 - 10.15	Opdækning til undervisning, kaffe/vand sættes over. Undervisningslokalet står færdig opdækket og kaffe/te står klar til de studerende 15 minutter før undervisning.
Kl. 10.30 - 17.30	Undervisning
Kl. 17.30 - 18.30	Afrydning, opvask og pudsning af glas (de studerende skal selv sætte deres glas mv. i opvaskebakker).