



2021-05-19 11:51 CEST

## Lyxliv, vinprovningsskurser och andra fördelar med att studera hospitality i Schweiz - läs Daniels berättelse

Den här veckan fick vi chansen att träffa Daniel - en dansk student från Swiss Education Group, som just nu avslutar sina studier på [César Ritz Colleges Switzerland](#). I den här intervjun förklarar Daniel den spännande världen med tävlingar, ger ett insidertperspektiv på hur det är att bo och studera i Schweiz, samt delar med sig av hemligheten hur man säljer en flaska vin för 4500 dollar. Läs hela intervjun för att få veta mer om hans historia.

Hej Daniel, trevligt att se dig. Till att börja med, kan du berätta för oss om när

## **ditt intresse för hotell- och restaurangbranschen uppstod?**

Det började ganska mycket med att min farbror hade en egen restaurang, där jag fick hjälpa till, vilket var väldigt roligt. Senare, när jag valde min utbildning, visste jag med min dyslexi redan att inläring på det typiska sättet inte var något för mig, så jag började studera på Copenhagen Hospitality College. Lustigt nog var det här jag lärde mig att hospitality var så mycket mer än att bara arbeta på en restaurang och att det fanns en helt annan värld av tävlingar att delta i också. Jag har deltagit i olika vin- och champagnetävlingar sedan dess och planerar redan nästa tillsammans med mina nuvarande kurskamrater från César Ritz.



**Många människor börjar inom hotell- och restaurangbranschen utan några tidigare studier. Varför valde du att utbilda dig inom detta område?**

Alla mina kurskamrater och jag siktade på att göra våra praktikperioder på exklusiva ställen. Det är det vi studerar för och det vi vill arbeta med i framtiden.

**Varför valde du kandidatstudier i Schweiz och César Ritz i synnerhet?**

Schweiz har en exceptionell hospitality-kultur och är en av de bästa platserna i världen för den här typen av utbildning. Det gäller särskilt om du vill få en högre position inom besöksnäringen på en internationell arena.

Dessutom fick jag veta att det bara tar tre år att få en dubbel examen på César Ritz, medan det skulle ta sju år att få motsvarande utbildning i Danmark. Jag tycker att tre år är mycket roligare än sju, haha.

Dessutom ville jag se världen. Att välja att studera på César Ritz lät som en fantastisk möjlighet att spendera 3 år i ett vackert land som Schweiz och sedan kunna spendera ett halvår var som helst i världen för praktik.

### **Vad är det som lockar dig mest med att arbeta på exklusiva ställen?**

Jag tycker verkligen om att vara en del av detta lyxliv. Tja, inte direkt en del av det, men jag får definitivt se och uppleva det runt omkring mig. Jag gör för närvarande praktik på en sådan plats, det lyxiga hotellet Victoria-Jungfrau i Interlaken, dit våra gäster kommer för att ha roligt. Att vara en del av detta och vara bland människor som njuter av livet gör mig väldigt lycklig. Det är det viktigaste för mig - att gå hem efter jobbet med ett leende på läpparna, och att inte heller ha två dagar som är likadana.

### **Vilken är den mest minnesvärda upplevelsen av dina studier hittills?**

Det måste definitivt vara när jag sålde en vinflaska för 4 500 dollar.



**Wow, det är imponerande! Har du några tips på hur du lyckades göra det?  
Finns det någon hemlighet för att sälja en högklassig vinflaska?**

Hemligheten är att du måste veta vad du pratar om eller åtminstone få gästen att tro att du gör det. Jag tror också att det handlar om att bygga upp gästens förtroende.

I det här fallet hade jag redan träffat gästen tidigare, och jag hade fått chansen att samtala och visa min kunskap om den dryck han valde. Nästa gång han kom ville gästen ha vägledning om hur han skulle navigera i vår vinmeny, som förresten är som en 50-sidig bok och skulle vara mycket för vem som helst.

I allmänhet börjar jag med att ställa frågor som vilken typ av vin gästen vill ha, sedan fortsätter jag med ursprungsland och stil - allt som kan hjälpa till att begränsa det till en mindre lista med alternativ. En kund vill sedan ofta veta hur flaskorna står sig i förhållande till varandra och vill ha min rekommendation om till exempel vilket år han ska välja.

Man måste vara beredd att svara på sådana frågor och veta saker som hur druvorna var ett visst år på en viss plats.

Den gången var jag verkligen väl förberedd och kunde vinna gästens förtroende och hjälpa honom att hitta det han sökte, vilket visade sig vara en flaska La Tâche.



**Du nämnde att du har dyslexi, hur hanterar du sådana mängder information som du måste memorera?**

Jag har upptäckt att det hjälper mig mycket att se informationen visuellt vid upprepade tillfällen. Det är därför jag använder flashkort som ett sätt att testa mitt minne.

Jag har också en liten anteckningsbok för att hålla reda på alla fakta och mina egna erfarenheter från vinprovningar. Men i slutändan måste allting gå in i mitt minne eftersom jag inte skulle kunna öppna den där anteckningsboken mitt i en konversation med en gäst.

**Vilka kurser tycker du bäst om?**

Det måste vara vin- och dryckeskursen, där man faktiskt måste smaka på en dryck och sedan prata om den, ta reda på nyanserna bakom smaken och

försöka förstå hur den har blivit till och hur en förändring av en faktor skulle påverka smaken.

### **Vad är det mest utmanande med att studera utomlands i allmänhet?**

Jag saknar verkligen min familj och mina vänner. Hemma i Danmark brukade vi träffas minst en gång i veckan. Och nu, under pandemin, är det tråkigt att inte få träffa dem. Inte ens före resebegränsningarna fick jag besöka dem så ofta som jag önskade.

Samtidigt har jag här fått något som ligger nära en familj. Mina kurskamrater känner varandra så väl, vi hjälper alltid varandra och även nu, när vi är i olika delar av världen för att göra våra praktikperioder, har vi alla fortfarande kontakt med varandra och kollar hur alla mår.

### **Hur skiljer sig Schweiz från Danmark som land?**

Människor är oerhört vänliga i Schweiz. När du går ensam på gatan eller på en vandring säger folk hej till dig, även om de inte känner dig. Medan i Danmark, om du gjorde det, skulle folk titta på dig och tänka "vilken knäppgök", haha. Så jag måste tona ner mitt leende lite varje gång jag kommer tillbaka och besöker Danmark, haha.

Dessutom tycker jag verkligen om bergen. Jag har ett skämt där jag säger att den enda gången jag saknar det platta Danmark är när jag springer i uppförsbacke, haha. Jag tycker också att det är häftigt att man kan gå runt i t-shirt och se snön uppe på bergstopparna. Jag älskade att åka på skidsemester som barn och nu kan jag göra det i princip när jag vill, man kan till och med göra det på sommaren. Jag känner att man i allmänhet har fler olika aktiviteter här.

### **Vad har du för framtidsplaner efter att du tagit examen från César Ritz?**

Jag har inte riktigt bestämt mig. Jag älskar dykning. Jag jobbade i Indonesien i ett halvår, när jag tog min dykmästar-certifikat där. Så jag skulle definitivt kunna tänka mig att jobba som chef på en anläggning, där man kombinerar dykning med sofistikerad mat på ett lyxhotell.



**För att avsluta vår intervju, vad skulle du rekommendera till någon som nyligen börjat sin resa in i vinets smakrika värld?**

En klok lärare har sagt till mig att det bästa sättet att lära sig om vin är att prova det. Jag följer det rådet själv. En gång i veckan samlas jag med mina vänner för att prova champagne ena veckan och pinot noir nästa vecka. Det är

både roligt och utmanande att försöka fånga smakerna från olika typer av druvor eller skördar eller vad som helst.

---

SEG - Swiss Education Group, har sedan etableringen 1982 vuxit och är nu en av världens främsta nätverk av skolor inom "hospitality management".

Med fyra prestigefyllda skolor erbjuder SEG utbildningar inom hotell, hotell & design, events, business och kulinarisk konst.