


Kursändring mitt i livet

Om att vara tävlingsmänniska:
 - När jag bestämt mig för att klara av något kan jag bli lite tävlingsmänniska. Jag sprang sex maraton innan knät pajade. Och är bergsbestigare. Ju bättre förberedd man är, desto bättre är också förutsättningarna att lyckas med de mål man satt upp.



Patric Anderson bytte bransch från IT till krog efter att ha läst sommelierutbildningen på Restaurangakademien. Vi har pratat med honom om vilka utmaningarna i karriärbytet har varit och frågat efter tips till andra som vill göra likadant.

 Patric Anderson är den grafiska datakonsulten som en dag bestämde sig för att börja jobba med drycker i stället. Den utlösande faktorn var en stor kund som gick förlorad och att han i samband med detta började fundera över vad han i stället skulle göra med tiden detta uppdrag skulle ha tagit. Under en matlagningskväll frågade en kompis honom vad han tyckte var roligt. Vin, svarade Patric. Gör det då!, sa vännen. Och så blev det.

- På Restaurangakademien utbildas många blivande sommelierer men det är inte så många som inte redan är i branschen som sedan börjar jobba med det på heltid, men det har jag gjort. Om man är superintresserad kursen igenom lär man sig sjukt mycket under året den pågår. Det är en fantastisk bra utbildning! Även om man som jag inte kan branschen än får man gedigna dryckeskunskaper, förklarar Patric.

Patrics fokus gjorde att han blev kurs-tvåa. Varför han valde just den sommelierutbildningen var för att han hade fått rekommendationer från flera personer i restaurangbranschen.

- Det var ett enkelt val, egentligen. Inte minst för att de har grymt bra föreläsare. Efteråt fick jag självförtroendet att börja jobba med dryck. Men jag tog också utbildningen superseriöst och pluggade och tränade otroligt mycket hemma. Jag är mycket tacksam över att min flickvän är så tålmodig.

Ganska snart efter att Patric blivit diplomerad skulle Vinoteket i Västerås öpp-

”Det är en fantastisk bra utbildning! Även om man som jag inte kan branschen än får man gedigna dryckeskunskaper”

KOMMANDE KURSSTARTER PÅ RESTAURANGAKADEMIEN

Sommelierutbildning:
30 januari
Kökschefsutbildning:
21 februari
Grunderna inom vin: 27 mars
Diplomerad fromager:
12 april

Se samtliga kursstarter på:
restaurangakademien.se

na, och även fast ägarna kunde allt med att driva en restaurang saknade de just vinkunskaperna. Så där började han att jobba som nyexaminerad både med att göra vinklistor och på golvet, till viss del även på systerkrogen Limone.

- Det gick bra, och går bra fortfarande för dem, berättar Patric och fortsätter:

- Servering var verkligen nytt i början, men ägaren tog mig under sina vingar. Restaurangbranschen är en helt annan värld, bara en sådan sak som att man börjar jobba klockan 16.00 och slutar klockan 02.00, det är nästan motsatta tider mot vad jag hade förut. Och alla termer och allt. Men det är otroligt lärorikt.

I dag är Patric chefs-sommelier för restauranggruppen Let me be Frank (tillsammans med föräldralediga Sandra Gheysari), också i Västerås, sedan ett par månader tillbaka. Även här både sätter han viner och serverar. På frågan vilken som är den största utmaningen i den nya yrkesrollen svarar han:

- Logistiken kring vinerna, det är relativt lätt att hitta viner som passar till maten, men svårare att få ekonomi i det med frakter, prissättning och tid för avsmakning av nya rätter.

Desto mindre trixigt är det att samarbeta med köket.

- Att jobba på Frank är helt fantastiskt! Förutom att maten är på stjärnnivå, jobbar köksmästaren Eric Ribbentjärn och de andra kockarna med väldigt tydliga smaker, vilket förenklar mitt arbete. Jag kan dessutom vara med och påverka rätterna, är det exempelvis för chilistarkt drar de ner på hettan om jag pratar med dem.

Framöver, när Patric kommit mer in i de nya arbetsrutinerna, planerar han att även gå på den ännu mer omfattande WSET Level 4 Diploma-kursen på Restaurangakademien, som är de enda i Sverige som håller denna.

Om fem år tror han att han jobbar mer administrativt än i dag men betonar att tiden på golvet är viktig för honom:

- Så länge jag kan behålla golvtider kommer jag att göra det, jag måste ha den erfarenheten för att kunna förstå branschen. Det är när jag möter gäster jag lär mig mest och det är deras smaklökar som är det viktigaste för mig.

Avslutningsvis frågar vi om Patric har något tips till andra som också ska gå sommelierutbildningen på Restaurangakademien.

- Ta vara på tiden och plugga ordentligt, då får du en supergrund att stå på! ☺