



# Restaurangakademiens Ostutbildning, Fromager

## **KURSSTART:**

16 november 2017

## **TID:**

**9.00-17.00**, Examensdag 24 november **9.00-18.00** (Obs!)

## **UTBILDNINGENS INNEHÅLL:**

### **Torsdag 16 november VAD ÄR OST? "HÖST"**

#### **9.00**

Presentation av "höstostar" på buffén, kursledare och deltagare, kursens innehåll  
Föreläsare: Ia Orre, Roland Persson

Terroirbegreppet för ost

Mjölksprovning: får, get, ko, obehandlad eller pastöriserat?

Osthistoria, djuren och mjölkgårdens roll

Föreläsare: Martin Ragnar

#### **12.00-13.00**

Ostlunch, Föreläsare: Roland Persson

#### **13.00-15.00**

Mejeriets roll: mjölk, löpe, syrningskulturer, salt och redskapen

Att förvandla mjölken till olika typer av ost, smör, crème fraiche, yoghurt, filbunke...

Föreläsare: Kerstin Jürss, Roland Persson

#### **15.00-15.15**

Kaffeost och Kalvdans

#### **15.15-16.30**

Att prova ost: Metodik. De olika "ostfamiljerna"

Föreläsare: Ia Orre

#### **16.00-17.00**

Sammanfattning och **INSTUDERINGSFRÅGOR** samt **UPPGIFT**

Föreläsare: Ia Orre, Roland Persson



**fredag 17 novemver OSTLAGRING OCH OST I BUTIK - "VINTER"**

**9.00-11.45**

Affinörens roll: Att mognadslagra en ost – när är osten som godast?

Provning svenska klassiker

Föreläsare: Ola Lindblad

**11.45-12.00**

Osträtter på Restaurang och i Vinbar

Föreläsare: Roland Persson, Ia Orre

**12.00-13.00**

Ostlunch

Föreläsare: Roland Persson

**13.00-15.00**

Ost i butik och på restaurang, att göra en ostbuffé

Föreläsare: Michael Mathier

**15.00-15.15**

Kaffe och Ostkaka

**15.15-16.30**

Varifrån kommer osten? Ursprung och märkningar.

Blindprovning Svenska och Europeiska ostar

Drycker till ost

Föreläsare: Michael Mathier och Ia Orre

**16.30-17.00**

Sammanfattning

Föreläsare: Ola Lindblad, Anders Karlsson

**MAILA UPPGIFT TILL KOMMANDE VECKA**

**21 novemver INLÄMNING UPPGIFT PER MAIL 1 A4 – "Mina drömmars ostkoncept" eller "Utförligt faktablad för en ost" [ia.orre@hotmail.com](mailto:ia.orre@hotmail.com)**



**Fredag 24 november OSTSÄSONGERNA, OST PÅ RESTAURANG - "VÅR & SOMMAR"**

**9.00-12.00**

Osttrender i världen  
Matlagning med ost  
Föreläsare: Ia Orre och Roland Persson

**12.00-13.00**

Ostlunch  
Föreläsare: Roland Persson

**13.00-13.00**

Ost i säsong på restaurang för vardag och fest  
Föreläsare: Roland Persson och Ia Orre

**14.00-16.00**

Teoriprov med Blindprovning

**16.00-16.30**

Kaffe och Cheesecake (examinatorerna rättar)

**16.30-18.00**

Avslutning, diplomutdelning och kursutvärdering  
Ost- och Champagnemingel

**KURSAVGIFT:**

7890 kr exkl. moms

**I AVGIFTEN INGÅR:**

- Föreläsningsmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens kursintyg