

		YH-IS HT 17 (Version från 20170627)		Kurs
fre 18 aug	09.00-12.00	Introduktion, dekantering, studieteknik	Morgan K., Markus L; Beatrice B, Viktor W.	Introduktion till vin
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-13.30	Restaurangbranschen, fd. elevers tidigare ord om utbildningen & sommellerie	Julia H, Beatrice B, Viktor W.	LIA 1
	13.30-17.00	Restaurangbranschen, sommelieryrket nu och då samt bygg ditt vin	Magnus Svensson	Introduktion till vin
mån 21 aug	09.00-17.00	Studiebesök restauranger Stockholm (Ekstedt, Grappe, Frantzén mfl.) se separat schema	Magnus Svensson/Morgan Kjellström	Introduktion till vin
tis 22 aug	09.00-12.00	Vinets historia, människan och vinet, vinets ursprung och spridning i världen	Jan Rosborn	Introduktion till vin
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Provningsmetodik 1	Niklas Bergqvist	Introduktion till vin
ons 23 aug	09.00-12.00	Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd,resultat	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 mom 4+5. Intro. till
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd,resultat	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4+5.
tors 24 aug		studenterna egna studier		
fre 25 aug	09.00-12.00	Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, jäsningskärl, malolaktisk	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4+5.
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, jäsningskärl, malolaktisk	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4+5.
mån 28 aug	09.00-12.00	Vinets kemi och defekter, förslutningar	Oskar Henriksson	Kemi och mousserande
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-14.30	Biodynamisk- och ekologisk odling	Oskar Henriksson	Kemi och mousserande
	14.30-17.00	Aromer & våra sinnen	Oskar Henriksson	Kemi och mousserande
tis 29 aug		studenterna egna studier		
ons 30 aug	09.00-12.00	Provningsmetodik 2	Niklas Bergqvist	Introduktion till vin
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	LIA-information		LIA 1
tors 31 aug	09.00-11.30	Våra sinnen & smaker	Michel Jamais	Mat & dryck 1
	11.30-13.30	Lunch öl med provning i matsalen	Michel Jamais	Öl & sprit 1
	13.30-17.00	Vin & mat i kombination	Michel Jamais	Mat & dryck 1
fre 1 sept		studenterna egna studier		
mån 4 sep		studenterna egna studier		
tis 5 sep	09.00-12.00	Ost	Niklas Bergqvist	Mat & dryck 1
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Mousserande vin 1	Niklas Bergqvist	Kemi och mousserande
ons 6 sep	09.00-17.00	Sydafrikanska Vindagen	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Druvor, Viner 1 moment 5. Söta &
tor 7 sep	09.00-12.00	Te	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	12.00-12.45	Te och mat i kombination	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	12.45-17.00	Kaffe	Arman Seropian, Café Pascal	Övriga drycker
30 min	17.00-17.30	Utvärdering 1		
fre 8 sep	09.00-12.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4
mån 11 sep	09.00-12.00	Grunderna inom Servering		Arbeta med vin 1
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Grunderna inom Servering		Arbeta med vin 1
tis 12 sep	13:00-16:00	prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhositoria, kemi, mousserande)	DIGITALT från egen dator	Obligatoriskt, examensmoment 1
ons 13 sep	14:00-14:30	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 1: Förnamn som börjar med A till L	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	14:30-15:00	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 2: Förnamn som börjar med M till Ö	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	15:00-15:45	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 1: Förnamn som börjar med A till L	Arman Seropian	Övriga drycker
	15:45-16:30	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 2: Förnamn som börjar med M till Ö	Arman Seropian	Övriga drycker
tors 14 sep	09.00-12.00	Sprit	Michel Jamais	Öl & sprit 1
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Öl - vad är öl och vad skiljer öl från öl	Michel Jamais	Öl & sprit 1
fre 15 sep	09.00-12.00	Syrah, Grenache, Riesling	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Syrah, Grenache, Riesling	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4
mån 18 sep		studenterna egna studier		
tis 19 sep		studenterna egna studier		
ons 20 sep	9:00-17:00	Kvartssamtal LIA, gruppsamtal 4 personer per grupp, se schema på forum	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	LIA 1, Obligatoriskt.
tor 21 sep		studenterna egna studier		
fre 22 sep	09.00-12.00	Söta & förstärkta viner	Jan Rosborn	Söta & förstärkta viner
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Söta & förstärkta viner, EU-lagstiftning	Jan Rosborn	Söta & förstärkta viner
mån 25 sep	09.00-17.00	Spanska Vindagen	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Druvor, Viner 1 moment 5. Söta &
tis 26 sep		studenterna egna studier		
ons 27 sep		studenterna egna studier		
tor 28 sep	09.00-12.00	Ansvarsfull alkoholserving	Jan-Olof Tidbeck	Ansvarsfull alkoholserving
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Ansvarsfull alkoholserving	Jan-Olof Tidbeck	Ansvarsfull alkoholserving
30 min	17:00 - 17:30	Utvärdering 2		
fre 29 sep		studenterna egna studier		
mån 2 okt		studenterna egna studier		
tis 3 okt	13:00-16:00	Prov - Sommelier 1 (övriga drycker, mat & dryck, sprit, öl)	DIGITALT från egen dator	Obligatoriskt, examensmoment 2
ons 4 okt		studenterna egna studier		
tor 5 okt	09:00-17:00	Stockholm Beer & Whisky	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Öl & sprit 1
fre 6 okt	09.00-12.00	Cabernet S, Merlot, Sauv-blanc	Jan Rosborn	Druvor, Viner 1; moment 4
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Cabernet S, Merlot, Sauv-blanc	Jan Rosborn	Druvor, Viner 1; moment 4
mån 9 okt	13:00-16:00	Prov vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	DIGITALT från egen dator	Obligatoriskt, examensmoment 3
tis 10 okt	09.00-17.00	Australien Vindag	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Druvor, Viner 1 moment 5. Söta &
ons 11 okt	9.00-12.00	Moral & etik		LIA 1
tor 12 okt	09.00-12.00	Nebbiolo, Sangiovese andra druvor	Susanne Berglund-Krantz	Druvor, Viner 1 moment 5.
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Nebbiolo, Sangiovese andra druvor	Susanne Berglund-Krantz	Druvor, Viner 1 moment 5.
fre 13 okt	09.00-12.00	Lagring av vin, administrera en källare	Sören Polonius	Arbeta med vin 1
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Mogna viner	Sören Polonius	Arbeta med vin 1
mån 16 okt		studenterna egna studier		
tis 17 okt	13:00-16:00	Prov - Ansvarsfull alkoholserving	DIGITALT från egen dator	Obligatoriskt, examensmoment 7
ons 18 okt	09.00-12.00	LIA-Workshop		LIA 1

<b>tor 19 okt</b>	09:00-12:00	Merförsäljning		Arbeta med vin 1
	12:00-12:45	Lunch		
	12:45-17:00	Glasprovning	Jane Sandström från Riedel	Arbeta med vin 1
	15:00-17:00	<b>Stormöte hela klassen efter glasprovningens slut</b>		
<b>fre 20 okt</b>	09:00-12:00	Servering av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda, mousserande)	Susanne Berglund-Krantz	Arbeta med vin 1
	12:00-12:45	Lunch		
	12:45-17:00	Servering av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda, mousserande)	Susanne Berglund-Krantz	Arbeta med vin 1
<b>mån 23 okt</b>		studenterna egna studier		
<b>tis 24 okt</b>		studenterna egna studier		
<b>ons 25 okt</b>		studenterna egna studier		
<b>tors 26 okt</b>	09:00-12:20	WSET Level 2 i salen på Restaurangakademien	Niklas Bergqvist	Obligatoriskt, examensmoment 5
	12:20-13:05	Lunch	Niklas Bergqvist	Druvor, Viner 1 moment 4+5.
	13:05-17:00	WSET övningsprovning, WSET-information, Utdelning av Wset Level 3 boken	Niklas Bergqvist	Druvor, Viner 1 moment 4+5.
<b>30 min</b>	17:00-17:30	Utvärdering 3+4		
<b>fre 27 okt</b>		studenterna egna studier		
<b>mån 30 okt</b>		LIA-START		LIA 1
<b>LIA v. 44</b>				LIA 1
<b>LIA v. 45</b>				LIA 1
<b>LIA v. 46</b>				LIA 1
<b>LIA v. 47</b>				LIA 1
<b>LIA v. 48</b>				LIA 1
<b>LIA v. 49</b>				LIA 1
<b>LIA v. 50</b>				LIA 1
<b>tis 13 dec</b>	10:00-11:00	Omprov prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhositoria, kemi, bio, mousserande)	DIGITALT från egen dator	Obligatoriskt, examensmoment 1
<b>tis 13 dec</b>	11:00-12:00	Omprov, (övriga drycker, mat & dryck, värdskap, sprit, öl)	DIGITALT från egen dator	Obligatoriskt, examensmoment 2
<b>tis 13 dec</b>	13:00-14:00	Omprov, vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	DIGITALT från egen dator	Obligatoriskt, examensmoment 3
<b>LIA v. 51</b>				LIA 1
<b>mån 25 dec</b>		studenterna egna studier		
<b>tis 26 dec</b>		studenterna egna studier		
<b>ons 27 dec</b>		studenterna egna studier		
<b>tors 28 dec</b>		studenterna egna studier		
<b>fre 29dec</b>		studenterna egna studier		
<b>mån 1 jan</b>		studenterna egna studier		
<b>tis 2 jan</b>		studenterna egna studier		
<b>ons 3 jan</b>		studenterna egna studier		
<b>tors 4 jan</b>		studenterna egna studier		
<b>fre 5 jan</b>		studenterna egna studier		
<b>mån 8 jan</b>	13:00-16:00	Ekologiskt och biodynamiskt vin	Maximilian Mellfors	Miljömedvetenhet
	16:00-17:00	Information från Sommelierföreningen	Karina Tholin	
	17:00-18:00	Info Dryckeslista		Mat & dryck 2, Arbeta med vin 2
<b>tis 9 jan</b>	09:00-12:00	LIA-redovisning Grupp 1, gruppindelning på FB-forum		Obligatoriskt, examensmoment 4
	12:00-12:30	Utvärdering 5 (LIA 1) Grupp 1		
		Ingen Lunch		
	13:00-16:00	LIA-redovisning Grupp 2, gruppindelning på FB-forum		Obligatoriskt, examensmoment 4
	16:00-16:30	Utvärdering 5 (LIA 1) Grupp 2		
	16:30-17:00	Stormöte hela klassen	Studentrepresentanter	
<b>ons 10 jan</b>	10:00-12:00	Sommelier Seminariedag	Sören Polonius	Arbeta med vin 2
	12:00-12:45	Lunch		Mat & dryck 2
	12:45-17:00	Sommelier Seminariedag	Sören Polonius	Arbeta med vin 2
<b>tors 11 jan</b>	09:00-12:00	Dekantering prov, gruppindelning på FB-forum	Magnus Svensson + Susanne B-K	Obligatoriskt, examensmoment 6
	12:00-12:45	Ingen Lunch		
	12:45-17:00	Dekantering prov, gruppindelning på FB-forum	Magnus Svensson + Susanne B-K	Obligatoriskt, examensmoment 6
<b>fre 12 jan</b>	09:00-12:00	Ledarskap & Kommunikation		Ledarskap & kommunikation
	12:00-12:45	Lunch		Mat & dryck 2
	12:45-17:00	Ledarskap & Kommunikation		Ledarskap & kommunikation
<b>mån 15 jan</b>	14:00-17:00	Omprov nr 2. från höstens alla digitala	Morgan Kjellström	
<b>tis 16 jan</b>	09:00-14:00	Mat & dryck	Michel Jamais	Mat & dryck 2
	14:00-17:00	Druvdestillat	Michel Jamais	Öl & sprit 2
<b>ons 17 jan</b>	10:00-12:00	Service i Matsal/Matsalsarbete med perfektion	Ulrika Karlsson	Ledarskap&komm/Arbeta m vin 2
	12:00-12:45	Lunch		Mat & dryck 2
	12:45-17:00	Service i Matsal/Matsalsarbete med perfektion	Ulrika Karlsson	Ledarskap&komm./Arbeta m vin 2
<b>tor 18 jan</b>	09:00-12:00	Fördjupning metodik, inklusive provning	Jörgen Lindström	Vinländer & vinreg. I Europa
	12:00-12:45	Lunch		Mat & dryck 2
	12:45-17:00	Australien/Nya Zealand	Jörgen Lindström	Vinländer & vinreg. I Europa
<b>fre 19 jan</b>	09:00-12:00	Rhône-dalen	Niklas Bergqvist	Vinländer & vinreg. I Europa
	12:00-12:45	Lunch		Mat & dryck 2
	12:45-17:00	Bordeaux	Niklas Bergqvist	Vinländer & vinreg. I Europa