

		YH-IS HT 17 (Version från 20170818)		Kurs
fre 18 aug	09.00-10.30	Introduktion, fd. elevers tidigare ord om utbildningen & sommellerie	Morgan K., Ulrika K, Mattias D	Introduktion till vin
	11.00-12.00	Studieteknik	Beatrice B, Viktor W.	Introduktion till vin
	12.00-12.30	Dekantering	Beatrice B, Viktor W.	Introduktion till vin
	12.30-13.30	Lunch		
	13.30-17.00	Sensorik och bygg ditt vin	Niklas Bergqvist	Introduktion till vin
mån 21 aug	09.00-17.00	Studiebesök restauranger Stockholm (Grappe, Vinbaren mfl.) se separat schema	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 vin
	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
	12.00-12.30	LIA-information	Tina Trigg	LIA 1
		Ingen Lunch		
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 (inte på RA)	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	09:00-09:30	prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, mousserande)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 1
	09.30-12.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 1
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 1
tis 12 sep		studenterna egna studier		
ons 13 sep	14:00-14:30	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 1: Förnamn som börjar med A till U	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	14:30-15:00	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 2: Förnamn som börjar med V till Ö	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	15:00-15:45	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 1: Förnamn som börjar med A till U	Arman Seropian	Övriga drycker
	15:45-16:30	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 2: Förnamn som börjar med V 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, examensmoment
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	14:00-14:30	Prov - <i>Sommelier I</i> (övriga drycker, mat & dryck, sprit, öl)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 2
tis 3 okt		studenterna egna studier		
ons 4 okt		studenterna egna studier		
tor 5 okt	09.00-17.00	Stockholm Beer & Whisky (inte på RA)	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Öl & sprit 1
fre 6 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 9 okt	14:00-14:30	Prov vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 3
tis 10 okt	09:00-17:00	Australien Vindag (inte på RA)	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Druvor, Viner 1 moment 5. Söta &
ons 11 okt	9.00-12.00	Moral & etik	Ulrika Karlsson	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	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 16 okt	14:00-14:30	Prov - <i>Ansvarsfull alkoholserving</i>	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 7
tis 17 okt		studenterna egna studier		
ons 18 okt	09:00-12:00	LIA-Workshop	Ulrika Karlsson	LIA 1
tor 19 okt	09.00-12.00	Merförsäljning	Ulrika Karlsson	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	Stormöte hela klassen efter glasprovningens slut		
fre 20 okt	09:00-12:00	Servering av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda,	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,	Susanne Berglund-Krantz	Arbeta med vin 1
mån 23 okt		studenterna egna studier		
tis 24 okt		studenterna egna studier		
ons 25 okt		studenterna egna studier		
tors 26 okt	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.
30 min	17:00-17:30	Utvärdering 3+4		
fre 27 okt		studenterna egna studier		
mån 30 okt		LIA-START		LIA 1
LIA v. 44				LIA 1
LIA v. 45				LIA 1
LIA v. 46				LIA 1
LIA v. 47				LIA 1
LIA v. 48				LIA 1
LIA v. 49				LIA 1
LIA v. 50				LIA 1
mån 11 dec	10:00-11:00	Omprov prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, bio, mousserande)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 1
mån 11 dec	11:00-12:00	Omprov, (övriga drycker, mat & dryck, värdskap, sprit, öl)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 2
mån 11 dec	13:00-14:00	Omprov, vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 3
LIA v. 51				LIA 1
mån 25 dec		studenterna egna studier		
tis 26 dec		studenterna egna studier		
ons 27 dec		studenterna egna studier		
tors 28 dec		studenterna egna studier		
fre 29 dec		studenterna egna studier		
mån 1 jan		studenterna egna studier		
tis 2 jan		studenterna egna studier		
ons 3 jan		studenterna egna studier		
tors 4 jan		studenterna egna studier		
fre 5 jan		studenterna egna studier		
mån 8 jan	13:00-16:00	Ekologiskt och biodynamiskt vin	Maximilian Mellfors	Miljömedvetenhet
	16:00-17:00	Information från Sommelierförbundet	Karina Tholin	
	17:00-18:00	Info Dryckeslista		Mat & dryck 2, Arbeta med vin 2
tis 9 jan	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	
ons 10 jan	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
tors 11 jan	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
fre 12 jan	09:00-12:00	Ledarskap & Kommunikation		Ledarskap & kommunikation
	12:00-12:45	Lunch		Mat & dryck 2
	12:45-17:00	Ledarskap & Kommunikation		Ledarskap & kommunikation
mån 15 jan	14:00-17:00	Omprov nr 2. från höstens alla digitala	Morgan Kjellström	
tis 16 jan	09:00-14:00	Mat & dryck	Michel Jamais	Mat & dryck 2
	14:00-17:00	Druvdestillat	Michel Jamais	Öl & sprit 2
ons 17 jan	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
tor 18 jan	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
fre 19 jan	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