



# Restaurangakademiens Ostutbildning, Fromager

## **KURSSTART:**

12 april 2018

## **TID:**

9.00-17.00, Examensdag 3 maj 9.00-18.00 (Obs!)

## **UTBILDNINGENS INNEHÅLL:**

### **Torsdag 12 april VAD ÄR OST? "VINTER"**

#### **9.00**

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

Att prova ost: metodik.  
Genomgång av de olika "ostfamiljerna"  
Föreläsare: Ia Orre

#### **12.00-13.00**

Ostlunch  
Föreläsare: Roland Persson

#### **13.00-15.00**

Svenska gårdsmejerister och mejeriets roll: mjölk, löpe, syrningskulturer, salt och redskap. 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

#### **15.15-17.00**

Terroirbegreppet för ost  
Mjölksprovning: Får, get, ko, buffel, obehandlat, pastöriserat?  
Ostkultur, historia, djurens och mjölkgårdens roll  
Föreläsare: Martin Ragnar



## **INSTUDERINGSFRÅGOR samt UPPGIFT**

Föreläsare: Ia Orre, Roland Persson

### **Torsdag 19 april OSTLAGRING OCH OST I BUTIK - "VÅR"**

#### **10.00-11.30 OBS! TID OCH PLATS**

Föreläsning i varuhuset NK Saluhalls ostdisk, NK Hamngatan 18, nedre plan

Föreläsare: Anders Karlsson

#### **12.00-13.00**

Ostlunch på Restaurangakademien

#### **13.00-15.00**

Franska och Schweiziska ostar

Kultur

Historia

Regioner, märkning

Föreläsare: Michael Mathier

#### **15.00-15.15**

Kaffe och Ostkaka

#### **15.15-16.30**

Ost i butik och på restaurang

Internationella osttrender

Att göra en ostbuffé

Föreläsare: Michael Mathier och Ia Orre

#### **16.30-17.00**

Drycker till ost

Föreläsare: Ia Orre, Michael Mathier

### **MAILA UPPGIFT TILL KOMMANDE VECKA**

**26 april 2018 INLÄMNING UPPGIFT PER MAIL 1 A4 – "Mina drömmars ostkoncept" eller "Utförligt faktablad för en ost" [ia.orre@hotmail.com](mailto:ia.orre@hotmail.com)**



**Torsdag 26 april VIKTIGA OSTOMRÅDEN - "SOMMAR"**

**9.00-12.00**

Spaniens ostar

Kultur

Historia

Regioner, märkning

Föreläsare: Sebastian Ekholm

**12.00-13.00**

Ostlunch

**13.00-17.00**

Italienska ostar

Kultur

Historia

Regioner märkning

Föreläsare: Gina Hjort

Inklusive pausa caffè y torta dolce al formaggio



## **Torsdag 3 maj "HÖST"**

### **9.00-11.30**

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

### **13.00-14.00**

Ost i säsong på restaurang för vardag och fest

Föreläsare: Roland Persson, Ia Orre

### **14.00-16.00**

Teoriprov med blindprovning

### **16.00-17.00**

Kaffe och Cheesecake (tid för Examinatorer att rätta prov)

### **16.30-18.00**

Avslutning, diplomutdelning och kursutvärdering Ost- och champagnemingel

***Med reservationer för ev ändringar***

## **KURSAVGIFT:**

9800 kr exkl. moms

## **I AVGIFTEN INGÅR:**

- Föreläsningmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens kursintyg