



## Restaurangakademiens Ostutbildning, Fromager

### KURSSTART:

10 april 2019

### TID:

9.00-17.00, Examensdag 15 maj 9.00-18.00 (Obs!)

### UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

#### 10 april VAD ÄR OST? "VINTER"

##### 9.00

Presentation av "vinterostar" på buffén, kursledare och deltagare, kursens innehåll

Föreläsare: Kaija Carlson

Att prova ost: metodik.

Genomgång av de olika "ostfamiljerna"

Föreläsare: Kaija Carlson

##### 12.00-13.00

Ostlunch

Föreläsare: Kaija Carlson

##### 13.00-15.00

Franska och Schweiziska ostar

Kultur

Historia

Regioner, märkning

Föreläsare: Kaija Carlson

##### 15.00-15.15

Kaffe och Ostkaka

##### 15.15-16.30

Ost i butik och på restaurang

Internationella osttrender

Att göra en ostbuffé

Föreläsare: Kaija Carlson

##### 16.30-17.00

Drycker till ost

Föreläsare: Kaija Carlson



## **INSTUDERINGSFRÅGOR samt UPPGIFT**

### **Onsdag 24 april OSTLAGRING OCH OST I BUTIK - "VÅR"**

#### **9.00-10.45**

Terroirbegreppet för ost

Mjölksprovning: Får, get, ko, buffel, obehandlat, pastöriserat?

Ostkultur, historia, djurens och mjölkgårdens roll

Föreläsare: Martin Ragnar

#### **10.45-13.00**

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

#### **13.00-14.00**

Ostlunch på Restaurangakademien

#### **14:00-17:00** Studiebesök

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

**8 maj 2019 INLÄMNING UPPGIFT PER MAIL 1 A4 – "Mina drömmars ostkoncept" eller "Utförligt faktablad för en ost"**  
**[morgan.kjellstrom@restaurangakademien.se](mailto:morgan.kjellstrom@restaurangakademien.se)**



**Onsdag 8 maj 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



## **Onsdag 15 maj SVENSKA KLASSIKER, AFFINAGE/LAGRING "SOMMAR"**

### **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

### **12.00-13.00**

Ostlunch

Föreläsare: Roland Persson

### **13.00-14.00**

Ost i säsong på restaurang för vardag och fest

Föreläsare: Roland Persson

### **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:**

9900 kr exkl. moms

#### **I AVGIFTEN INGÅR:**

- Föreläsningsmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens kursintyg