



Restaurangakademiens Ostutbildning, Fromager

KURSSTART:

6 november 2019

TID:

9.00-17.00, Examensdag 27 november **9.00-18.00** (Obs!)

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

Onsdag 6 november

8.30-9.00

Frukost

9.00-9.30

Introduktion, kursens innehåll

9.30-12.00

Affinörens roll:

Att göra ost

Att mognads lagra en ost – när är osten som godast?

Kvalité

Provning svenska klassiker

Föreläsare: Ola Lindblad

12.00-13.00

Ostlunch

Föreläsare: Julius Wallmo

13.00-15.00

Genomgång av de olika "ostfamiljerna" internationellt

Metodik och Sensorik

15.15-17.00

Drycker till ost

Föreläsare: Kaija Carlson



Onsdag 13 november

9.00-11.00

Terroirbegreppet för ost

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

Ostkultur, historia, djurens och mjölkgårdens roll

Föreläsare: Martin Ragnar

11.30

Avfärd mot Jürss, Lunch på bussen

Svenskagårdsmejerister och mejeriets roll: mjölk, löpe, syrningskulturer, salt och redskap. Att förvandla mjölken till olika typer av ost, smör, crème fraiche, yoghurt, filbunke, mm.

Föreläsare: Kerstin Jürss

13.00-15.30

Att göra ost, presentation av gårdsmejerier.

16.15

Tillbaka till Stockholm



Onsdag 20 november

9.00-12.00

Italienska ostar

Kultur

Historia

Regioner märkning

Föreläsare: Gina Hjort

12.45-15.00

Spaniens ostar

Kultur

Historia

Regioner, märkning

Föreläsare: Sebastian Ekholm

15.00-17.00

Franska och Schweiziska ostar

Kultur

Historia

Regioner, märkning

Föreläsare: Kaija Carlson



Onsdag 27 november

9.00-10.00

Sensorisk blindprovning

10.15-12.00

Övriga världen, Holland, Schweiz och England
Mat och Ost – en viktig trend just nu

Föreläsare: Kathrin, Blommor och Brie

13.00-14.00

Lunch

14.00-15.00

Teoriprov

15.00-16.30

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