

		YH-IS HT 19 (Version från 20190814)		Kurs
fre 16 aug	09.00-10.30	Introduktion, fd. elevers tidigare ord om utbildningen & sommellerie	Morgan K., Ulrika K, Mattias D	Introduktion till vin
	10.30-12.15	Sensorik och bygg ditt vin	Ulrika Karlsson	
	12.15-12.30	Dekantering	Ulrika Karlsson	Introduktion till vin
	12.30-13.30	Lunch		
mån 19 aug	09.00-17.00	studenterna egna studier		
tis 20 aug	10.00-12.15	Provningsmetodik 1	Niklas Bergqvist	Introduktion till vin
	12.15-13.00	Lunch		
	13.00-14.40	Provningsmetodik 1	Niklas Bergqvist	Introduktion till vin
	14.50-17.00	Vinets historia, människan och vinet, vinets ursprung och spridning i världen	Jan Rosborn	Introduktion till vin
ons 21 aug	09.00-12.00	Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd,resultat	Michel Jamais	Vinodling och vinframställning
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd,resultat	Michel Jamais	Vinodling och vinframställning
tors 22 aug		studenterna egna studier		
fre 23 aug	09.00-12.00	Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, jäsningskärl, malolaktisk	Michel Jamais	Vinodling och vinframställning
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, jäsningskärl, malolaktisk	Michel Jamais	Vinodling och vinframställning
mån 26 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 27 aug		Studiebesök restauranger Stockholm (Grappe mfl.) se separat schema	Morgan Kjellström	Introduktion till vin
ons 28aug	09.00-12.00	Provningsmetodik 2	Niklas Bergqvist	Introduktion till vin
		Ingen Lunch		
tors 29 aug	09.00-11.30	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4
	11.30-13.30	Lunch		
	13.30-17.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais	Druvor, Viner 1 moment 4
fre 30 aug		studenterna egna studier		
mån 2 sep		studenterna egna studier		
tis 3 sep		studenterna egna studier		
ons 4 sep		studenterna egna studier		
tor 5 sep	09.00-12.00	Mousserande vin 1	Niklas Bergqvist	Kemi och mousserande
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Ost	Niklas Bergqvist	Mat & dryck 1
30 min	17.00-17.30	Utvärdering 1		
fre 6 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 9 sep	09:00-09:30	prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, mousserande)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 1
	09.30-12.00	Te	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	12:00-12:45	Te och mat i kombination	Ashok Kapoor	Övriga drycker
	12:45-17:00	Kaffe	Donald Boström	Övriga drycker
tis 10 sep		studenterna egna studier		
ons 11 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 12 sep	09.00-12.00	Öl Introduktion	Michel Jamais	Öl & sprit 1
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Sprit	Michel Jamais	Öl & sprit 1
fre 13 sep	09.00-12.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 1
	12.00-12.45			
	12.45-15.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 1
mån 16 sep	09.00-12.00	Våra sinnen & smaker	Michel Jamais	Mat & dryck 1
	12.00-12.45	Lunch	Michel Jamais	Öl & sprit 1
	12.45-17.00	Vin & mat i kombination	Michel Jamais	Mat & dryck 1
tis 17 sep		studenterna egna studier		
ons 18 sep	9:00-17:00	Kvartssamtal LIA, gruppsamtal 4 personer per grupp, se schema på forum	Morgan Kjellström/Camilla Högström	LIA 1, Obligatoriskt, examensmoment 1.1
tor 19 sep		studenterna egna studier		
fre 20 sep	09.00-12.00	EU-lagstiftningen, Söta & förstärkta viner	Jan Rosborn	Söta & förstärkta viner
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	EU-lagstiftningen, Söta & förstärkta viner	Jan Rosborn	Söta & förstärkta viner
mån 23 sep		studenterna egna studier		
tis 24 sep		studenterna egna studier		
ons 25 sep		studenterna egna studier		
tor 26 sep		studenterna egna studier		
fre 27 sep	10:00-10:30	Prov - <i>Sommelier I</i> (övriga drycker, mat & dryck, sprit, öl)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 2
mån 30 sep	9.00-12.00	Moral & etik	Ulrika Karlsson	LIA 1
30 min	12.00 - 12.30	Utvärdering 2		
tis 1 okt		studenterna egna studier		
ons 2 okt		studenterna egna studier		
tor 3 okt	09:00-17:00	Stockholm Beer & Whisky (inte på RA) - info om dagen ges på forumet dagen innan	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Öl och sprit 2, moment 20
fre 4 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 7 okt		studenterna egna studier		
tis 8 okt		studenterna egna studier		
ons 9 okt	09:00-17:00	Australien Vindag (inte på RA) - info om dagen ges på forumet dagen innan	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	Vinländer;vinregioner, moment
tor 10 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 11 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 14 okt	14:00-14:30	Prov vin, (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 3
tis 15 okt		studenterna egna studier		
ons 16 okt	09.00-12.00	Servering av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda, mousserande)	Ulrika Karlsson	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)	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 1
tor 17 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 18 okt	09:00-12:00	LIA-Workshop	Ulrika Karlsson	LIA 1
mån 21 okt		studenterna egna studier		
tis 22 okt		studenterna egna studier		
ons 23 okt	09.00-13.00	WSET övningsprovning, WSET-information om Level 3-kursbok för nästkommande termin	Niklas Bergqvist	Druvor, Viner 1 moment 4+5.
tors 24 okt	10.00-12.00	WSET Level 2 i salen på Restaurangakademien	Niklas Bergqvist	Obligatoriskt, examensmoment 5
fre 25 okt		studenterna egna studier		
30 min	12:20-12:40	Utvärdering 3+4		
mån 28 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
tis 10 dec	10:00-11:00	Omprov prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, bio, mousserande)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 1
tis 10 dec	11:00-12:00	Omprov, (övriga drycker, mat & dryck, värdskap, sprit, öl)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 2
tis 10 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
v. 52		studenterna egna studier		
v. 1		studenterna egna studier		
mån 6 jan		Vårterminen börjar		