



Restaurangakademiens Ostutbildning, Fromager

KURSSTART:

15 april 2020

TID:

9.00-17.00, Examensdag 6 maj **9.00-18.00** (Obs!)

UTBILDNINGENS INNEHÅLL:

Onsdag 15 april

8.30-9.00

Frukost och introduktion

9.00-12.00

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 22 april

9.00-11.00

Terroirbegreppet för ost

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

Ostkultur, historia, djurens och mjölkgårdens roll

Föreläsare: Martin Ragnar

11.30

Avfärd mot Jürss, Lunch på bussen

Svenskagårdsmejerier 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 29 april

9.00-12.00

Italienska ostar

Kultur

Historia

Regioner märkning

Föreläsare: Måns Falk

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 6 maj

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: Chatrin Jakobsson, 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:

- Föreläsningmaterial
- Råvaror
- Lunch och fika
- Restaurangakademiens kursintyg



Föreläsare:

Kerstin Jürss

jurssmejeri@jurssmejeri.se

Julius Wallmo

Julius.wallmo@restaurangakademien.se

Kaija Carlson

kaija@uppdragkoket.se

Martin Ragnar

martin@sockerslottet.se

Sebastian Ekholm

sebastian@mariano.se

Måns Falk

mans.falk@diluca.se

Thomas Rudin

thomas.rudin@norrmejerier.se

Chatrin Jakobsson

info@blommorbrie.se