

		YH-IS HT 20 (Version från 20200310)		Kurs
fre 14 aug	09.00-10.30	Introduktion, fd. elevers tidigare ord om utbildningen & sammellerie	Morgan Kjellström & Ulrika Karlsson	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		
	13.30-17.00	Studieteknik	Viktor W.	Introduktion till vin
mån 17 aug	09.00-17.00	studenterna egna studier		
tis 18 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 19 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 20 aug		studenterna egna studier		
fre 21 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 24 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 25 aug		Studiebesök restauranger Stockholm (Grappe, Vinbaren mfl.) se separat schema	Morgan Kjellström	Introduktion till vin
ons 26 aug	09.00-12.00	Provningsmetodik 2	Niklas Bergqvist	Introduktion till vin
		Ingen Lunch		
tors 27 aug	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
fre 28 aug		studenterna egna studier		
mån 31 aug		studenterna egna studier		
tis 1 sep		studenterna egna studier		
ons 2 sep		studenterna egna studier		
tor 3 sep	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
30 min	17.00-17.30	Utvärdering 1		
fre 4 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 7 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 8 sep		studenterna egna studier		
ons 9 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 10 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 11 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
mån 14 sep	10.30-12.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 1
	12.00-12.45			
	12.45-17.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson	Arbeta med vin 1
tis 15 sep		studenterna egna studier		
ons 16 sep	9.00-17.00	Kvartssamtal LIA, gruppsamtal 4 personer per grupp, se schema på forum	Morgan Kjellström/Mattias Dahl	LIA 1, Obligatoriskt, examensmoment 1.1
tor 17 sep		studenterna egna studier		
fre 18 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 21 sep		studenterna egna studier		
tis 22 sep		studenterna egna studier		
ons 23 sep	10.00-10.30	Prov - Sommelier 1 (övriga drycker, mat & dryck, sprit, öl)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 2
tor 24 sep	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 25 sep	09.00-12.00	Ansvarsfull alkoholserving	Mattias Högstedt	Ansvarsfull alkoholserving
	12.00-12.45	Lunch		
	12.45-17.00	Ansvarsfull alkoholserving	Mattias Högstedt	Ansvarsfull alkoholserving
30 min	17.00 - 17.30	Utvärdering 2		
mån 28 sep	9.00-12.00	Moral & etik	Ulrika Karlsson	LIA 1
tis 29 sep		studenterna egna studier		
ons 30 sep		studenterna egna studier		
tor 1 okt		studenterna egna studier		
fre 2 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 5 okt	14.00-14.30	Prov - Ansvarsfull alkoholserving	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 7
tis 6 okt		studenterna egna studier		
ons 7 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 8 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 9 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 12 okt	14.00-14.30	Prov vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 3
tis 13 okt		studenterna egna studier		

<b>ons 14 okt</b>	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
<b>tor 15 okt</b>	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		
<b>fre 16 okt</b>	09:00-12:00	LIA-Workshop	Ulrika Karlsson	LIA 1
<b>mån 19 okt</b>		studenterna egna studier		
<b>tis 20 okt</b>		studenterna egna studier		
<b>ons 21 okt</b>	09:00-13:00	WSET övningsprovning, WSET-information om Level 3-kursbok för nästkomande termin	Niklas Bergqvist	Druvor, Viner 1 moment 4+5.
<b>tors 22 okt</b>		studenterna egna studier		
<b>fre 23 okt</b>	10:00-12:00	WSET Level 2 i salen på Restaurangakademien	Niklas Bergqvist	Obligatoriskt, examensmoment 5
<b>30 min</b>	12:20-12:40	Utvärdering 3+4		
<b>mån 26 okt</b>		LIA-START		LIA 1
<b>LIA v. 44</b>				LIA 1
<b>LIA v. 45</b>				LIA 1
<b>LIA v. 46</b>				LIA 1
<b>LIA v. 47</b>				LIA 1
<b>LIA v. 48</b>				LIA 1
<b>LIA v. 49</b>				LIA 1
<b>LIA v. 50</b>				LIA 1
<b>tis 8 dec</b>	10:00-11:00	Omprov prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, bio, mousserande)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 1
<b>tis 8 dec</b>	11:00-12:00	Omprov, (övriga drycker, mat & dryck, värdskap, sprit, öl)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 2
<b>tis 8 dec</b>	13:00-14:00	Omprov, vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på RA	Obligatoriskt, examensmoment 3
<b>LIA v. 51</b>				LIA 1
<b>v. 52</b>		studenterna egna studier		
<b>v. 1</b>		studenterna egna studier		
<b>mån 4 jan</b>		Vårterminen börjar		