

		YH-IS HT 20 (Version från 20210705)	
fre 13 aug	09.00-10.30	Introduktion, fd. elevers tidigare ord om utbildningen & sommellerie	Morgan Kjellström & Ulrika Karlsson
	10.30-12.15	Sensorik och bygg ditt vin	Ulrika Karlsson
	12.15-12.30	Dekantering	Ulrika Karlsson
	12.30-13.30	Lunch	
mån 16 aug		studenterna egna studier	
tis 17 aug	10.00-12.15	Provningsmetodik 1	Niklas Bergqvist
	12.15-13.00	Lunch	
	13.00-14.40	Provningsmetodik 1	Niklas Bergqvist
	14.50-17.00	Vinets historia, människan och vinet, vinets ursprung och spridning i världen	Jan Rosborn
ons 18 aug	09.00-12.00	Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd,resultat	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd,resultat	Michel Jamais
tors 19 aug	09.00-12.00	Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, jäsningskärl, malolaktisk	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, jäsningskärl, malolaktisk	Michel Jamais
fre 20 aug		studenterna egna studier	
mån 23 aug		studenterna egna studier	
tis 24 aug		Studiebesök restauranger Stockholm (Grappe, Vinbaren mfl.) se separat schema	Morgan Kjellström
ons 25 aug	09.00-12.00	Vinets kemi och defekter, förslutningar	Oskar Henriksson
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-14.30	Biodynamisk- och ekologisk odling	Oskar Henriksson
	14.30-17.00	Aromer & våra sinnen	Oskar Henriksson
tors 26 aug	09.00-11.30	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais
	11.30-13.30	Lunch	
	13.30-17.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais
fre 27 aug	09.00-12.00	Provningsmetodik 2	Niklas Bergqvist
		Ingen Lunch	
mån 30 aug		studenterna egna studier	
tis 31 aug		studenterna egna studier	
ons 1 sep		studenterna egna studier	
tor 2 sep	09.00-12.00	Mousserande vin 1	Niklas Bergqvist
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-14.00	Mousserande vin 1	Niklas Bergqvist
	14.00-17.00	Ost	Niklas Bergqvist
30 min	17.00-17.30	Utvärdering 1	
fre 3 sep	09.00-12.00	Te	Ashok Kapoor
	12.00-12.45	Te och mat i kombination	Ashok Kapoor
	12.45-17.00	Kaffe	Arman Seropian
mån 6 sep		studenterna egna studier	
tis 7 sep	14.00-14.30	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 1: Förnamn som börjar med	Ashok Kapoor
	14.30-15.00	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 2: Förnamn som börjar med	Ashok Kapoor
	15.00-15.45	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 1: Förnamn som börjar med	Arman Seropian
	15.45-16.30	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 2: Förnamn som börjar med	Arman Seropian
ons 8 sep	09.00-09.30	prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, mousserande)	Prov på RA Examenmoment 1
	09.30-12.00	Syrah, Grenache, Riesling	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Syrah, Grenache, Riesling	Michel Jamais
tors 9 sep	09.00-12.00	Öl Introduktion	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Sprit	Michel Jamais
fre 10 sep	09.00-12.00	Våra sinnen & smaker	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	Michel Jamais
	12.45-17.00	Vin & mat i kombination	Michel Jamais
mån 13 sep		studenterna egna studier	
tis 14 sep	10.30-12.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson
ons 15 sep		studenterna egna studier	
tor 16 sep	9.00-17.00	Kvartssamtal LIA, gruppsamtal 4 personer per grupp, se schema på forum	Morgan Kjellström/Mattias Dahl
fre 17 sep	09.00-12.00	EU-lagstiftningen, Söta & förstärkta viner	Jan Rosborn
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	EU-lagstiftningen, Söta & förstärkta viner	Jan Rosborn
mån 20 sep		studenterna egna studier	
tis 21 sep		studenterna egna studier	
ons 22 sep	10.00-10.30	Prov - <i>Sommelier I</i> (övriga drycker, mat & dryck, sprit, öl)	Prov på RA Examenmoment 2
tor 23 sep	09.00-17.00	Stockholm Beer & Whisky (inte på RA) - info om dagen ges på forumet dagen innan	Morgan Kjellström/Mattias Dahl
fre 24 sep	09.00-12.00	Ansvarsfull alkoholserving	Mattias Högstedt
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Ansvarsfull alkoholserving	Mattias Högstedt
30 min	17.00 - 17.30	Utvärdering 2	

mån 27 sep	9.00-12.00	Moral & etik	Ulrika Karlsson
tis 28 sep		studenterna egna studier	
ons 29 sep		studenterna egna studier	
tor 30 sept		studenterna egna studier	
fre 1 okt	09.00-12.00	Lagring av vin, administrera en källare	Sören Polonius
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Mogna viner	Sören Polonius
mån 4 okt		studenterna egna studier	
tis 5 okt	14:00-14:30	Prov - Ansvarsfull alkoholserving	Prov på RA Examensmoment 7
ons 6 okt	09:00-17:00	Australien Vindag (inte på RA) - info om dagen ges på forumet dagen innan	Morgan Kjellström/Mattias Dahl
tor 7 okt	09.00-12.00	Nebbiolo, Sangiovese andra druvor	Susanne Berglund-Krantz
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Nebbiolo, Sangiovese andra druvor	Susanne Berglund-Krantz
fre 8 okt	09.00-12.00	Cabernet S, Merlot, Sauv-blanc	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Cabernet S, Merlot, Sauv-blanc	Ulrika Karlsson
mån 11 okt		studenterna egna studier	
tis 12 okt	14:00-14:30	Prov vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på RA Examensmoment 3
ons 13 okt	09.00-12.00	Serving av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda, mousserande	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Serving av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda, mousserande	Ulrika Karlsson
tor 14 okt	09.00-12.00	Merförsäljning	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	LIA-Workshop	Ulrika Karlsson
fre 15 okt	09:30-12.00	Glasprovning	Jane Sandström från Riedel
	12:00-13:00	Stormöte hela klassen efter glasprovningens slut	
mån 18 okt		studenterna egna studier	
tis 19 okt		studenterna egna studier	
ons 20 okt	09.00-13.00	WSET övningsprovning, WSET-information om Level 3-kursbok för nästkomande termin	Niklas Bergqvist
tors 21 okt		studenterna egna studier	
fre 22 okt	10.00-12.00	WSET Level 2 i salen på Restaurangakademien	Niklas Bergqvist Examensmoment 5
30 min	12:20-12:40	Utvärdering 3+4	
mån 25 okt		LIA-START	
LIA v. 44			
LIA v. 45			
LIA v. 46			
LIA v. 47			
LIA v. 48			
LIA v. 49			
LIA v. 50			
tis 7 dec	10:00-11:00	Omprov prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, bio, mousserande)	Prov på RA Examensmoment 1
tis 7 dec	11:00-12:00	Omprov, (övriga drycker, mat & dryck, värdskap, sprit, öl)	Prov på RA Examensmoment 2
tis 7 dec	13:00-14:00	Omprov, vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på RA Examensmoment 3
LIA v. 51			
v. 52		studenterna egna studier	
v. 1		studenterna egna studier	
mån 3 jan		Vårterminen börjar	