

OBS Ändringar i schemat kan förkomma och meddelas via mail

fre 11 aug	09.00-10.30	Introduktion, fd. elevers tidigare ord om utbildningen & sommellerie. Presentation av RA	Jesper J, Mattias D, Ulrika K
	10.30-12.15	Sensorik och bygg ditt vin	Ulrika Karlsson
	12.15-12.30	Dekantering	Ulrika Karlsson
	12.30-13.30	Lunch	
mån 14 aug		studenterna egna studier	
tis 15 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
ons 16 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
tors 17 aug	09.00-12.00	Provningsmetodik 1	Niklas Bergqvist
	12.00-12.45	Lunch	
	12:45-13:40	Provningsmetodik 1	Niklas Bergqvist
	13:50-16.00	Vinets historia, människan och vinet, vinets ursprung och spridning i världen	Jan Rosborn
fre 18 aug		studenterna egna studier	
mån 21 aug		studenterna egna studier	
tis 22 aug		Studiebesök restauranger Stockholm (Grappe, Vinbaren mfl.) se separat schema	Jesper Johansson
ons 23 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 24 aug	09.00-11.30	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais
	12.00-13.30	Lunch	
	13.30-17.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais
fre 25 aug	09.00-12.00	Provningsmetodik 2	Niklas Bergqvist
		Ingen Lunch	
mån 28 aug		studenterna egna studier	
tis 29 aug		studenterna egna studier	
ons 30 aug	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
tor 31 aug	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 - länk till formulär skickas via mail	
fre 1 sep	14:00-14:30	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 1	Ashok Kapoor
	14:30-15:00	studiebesök Chaikhana, Svartmangatan 23, Grupp 2	Ashok Kapoor
	15:00-15:45	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 1	Arman Seropian
	15:45-16:30	studiebesök Café Pascal, Norrtullsgatan 4, Grupp 2	Arman Seropian
mån 4 sep		studenterna egna studier	
tis 5 sep		studenterna egna studier	
ons 6 sep	09:00-09:30	prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, mousserande)	Prov på Restaurangakademiens Examensmoment 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 7 sep	09.00-12.00	Öl Introduktion	Michel Jamais
	12.00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Sprit	Michel Jamais
fre 8 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
lör 9 sept	11:00-22:00	Stockholm Beer & Whisky - by the sea, Stadsgårdskajen Stockholm	Jesper Johansson/Mattias Dahl
mån 11 sep		studenterna egna studier	
tis 12 sep		studenterna egna studier	
ons 13 sep	10:30-12:00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Grunderna inom Servering	Ulrika Karlsson
tor 14 sep	9:00-17:00	Kvartsamtal LIA (Lärande i Arbete), gruppsamtal ca 5 personer per grupp, se schema på forum	Jesper Johansson/Mattias Dahl
fre 15 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 18 sep		studenterna egna studier	
tis 19 sep		studenterna egna studier	
ons 20 sep		studenterna egna studier	

YH-IS HT 23 (Version 20230908)

tor 21 sep	10:00-10:30	Prov - <i>Sommelier I</i> (övriga drycker, mat & dryck, sprit, öl)	Prov på Restaurangakademiens Examensmoment 2
fre 22 sep	09.00-12.00	Ansvarsfull alkoholserving	Mattias Högstedt
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Ansvarsfull alkoholserving	Mattias Högstedt
mån 25 sep		studenterna egna studier	
tis 26 sep	13.00-16.00	Moral & etik	Ulrika Karlsson
ons 27 sep	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
tor 28 sep		studenterna egna studier	
fre 29 sept	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 2 okt		studenterna egna studier	
tis 3 okt		studenterna egna studier	
ons 4 okt	14:00-14:30	Prov - <i>Ansvarsfull alkoholserving</i>	Prov på Restaurangakademiens Examensmoment 7
tor 5 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
	17:00-17:30	Utvärdering 2 - länk till formulär skickas via mail	
fre 6 okt	09:30-12.00	Glasprovning	Jane Sandström från Riedel
	12:00-13:00	Stormöte hela klassen efter glasprovningens slut	
mån 9 okt		studenterna egna studier	
tis 10 okt	14:00-14:30	Prov vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på Restaurangakademiens Examensmoment 3
ons 11 okt	09.00-12.00	Servering av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda,	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	Servering av vin - dekantering, karaffering, temperering (starka, söta, torra, vita, röda,	Ulrika Karlsson
tor 12 okt	09.00-12.00	Merförsäljning	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17.00	LIA-Workshop	Ulrika Karlsson
fre 13 okt		studenterna egna studier	
mån 16 okt		studenterna egna studier	
tis 17 okt		studenterna egna studier	
ons 18 okt	09.00-13.00	WSET övningsprovning, WSET-information om Level 3-kursbok för nästkomande termin	Niklas Bergqvist
tors 19 okt		studenterna egna studier	
fre 20 okt	10.00-12.00	WSET Level 2 i salen på Restaurangakademien	Niklas Bergqvist Examensmoment 5
30 min	12:20-12:40	Utvärdering 3 och 4 - länk till formulär skickas via mail	
mån 23 okt		LIA (Lärande i arbete) -START	
LIA v. 43 - 50			
LIA v. 49		Omprov 5 december	
tis 5 dec	10:00-11:00	Omprov prov - (vinodling, vinmakning, provningsmetodik, vinhistoria, kemi, bio, mousserande)	Prov på Restaurangakademien Examensmoment 1
	11:00-12:00	Omprov, (övriga drycker, mat & dryck, värdskap, sprit, öl)	Prov på Restaurangakademien Examensmoment 2
	13:00-14:00	Omprov, vin. (Druvor enligt föreläsningar, EU-lagstiftning, Starkviner/Söta viner)	Prov på Restaurangakademien Examensmoment 3
LIA v. 50			
v. 51-1		studenterna egna studier	
ons 3 jan		Vårterminen börjar	

Anmälan till alla omprov måste ske senast en vecka innan alla omprov via mail till Camilla Ahnström