

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringselt nähtaval ESA kodulehel www.sommeljee.ee.

Õppima oodatakse kõiki, kes on sooritanud ESE baaskursuse eksami.

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel www.sommeljee.ee. Kursustele registreerumine algab igal aastal selleks välja kuulutatud päeval.

Juunior-sommeljee kursusele võetakse eelisjärjekorras õppima igapäevaselt veinidega töötavad või restoranis tööl olevaid inimesi. Valdkonnas mitte töötavad isikud saavad kandideerida vabade kohtade olemasolul. Sooviavalduste esitajad pannakse pingeritta baaskursuse eksami tulemuste põhjal.

Kohta arv kursusel: 32

Kursuse toimumise aeg: 2.09.2020 - 12.05.2021

Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 31 + eksam

Õppetunnid kokku: 248 akadeemilist tundi

(Ei sisalda iseseisva töö osa. Õppuritele soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda iseseisvalt degusteerimistega.

Soovituslike raamatute, väljaannete ja linkide loetelu antakse õppurile esimese loengu alguses.)

Kursuse hind: 1100 € / ESA toetajale 880 €

Lisad: Soovituslik osavõtt ESE võistlustest

Iga mooduli kohta on kontrolltest, mis on eksamile pääsemise aluseks!

Õppurile väljastatakse tunnistus, kui ta on kõik eksami erinevad osad läbinud positiivse tulemusega. Kursuse läbimisel saab õppur juunior-sommeljee tunnistuse ning tal on õigus kandideerida sommeljee kursusele. Õppur, kes mingis eksami osas ei saavuta positiivset tulemust, saab sooritada selles osas järeleksami selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järeleksami hind on 50 €.

ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID

Moodul 1	Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor
1	1	Sissejuhatus kursusele		Ene Ojaveski
	2	Riedeli klaasikoolitus	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Alexander Zorin
	5	Veinide degustatsioon ja hindamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Veini välimuse, aroomi ja maitse järgi veinide kirjeldamine ja hindamine ning järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
2	8	Toidu ja veini sobitamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhimõtted. Erinevad maitset. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
3	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Sobitamine ja selle põhjendamine.	Kristjan Peäske
4	8	Kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Andrus Laaniste
5	8	Juustud	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
6	8	Vesi, õlu, siider.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad valmistusviisid ja maitset. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Oskar Pihlik

Moodul 2	Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor
		Test Moodul 1 kohta		

7	14.10.	8	Sommeljee töö	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Dekanteerimine aja peale Praktiline õppus.	Urvo Ugandi
8	21.10.	4	Terroir.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Mõiste <i>terroir</i> tähendus. Erinevad pinnased ja kliima mõjurid.	Igor Sööt
		4	Valged viinamarjasordid 1:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhiviinamarjad lühidalt. Pinot Gris, Pinot Blanc, Viognier, Muscat, Chenin Blanc ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
9	28.10.	4	Veinide valmistamine 1.	jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess.	Igor Sööt
		4	Valged viinamarjasordid 2:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
10	4.11.	4	Veinide valmistamine 2.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 1:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
11	11.11.	4	Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 12 kuud ja tegevused sel ajal. Erinevad taimehaigused ja nende põhjustajad.	Urvo Ugandi
		4	Tumedad viinamarjasordid 2:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Nebbiolo, Petit Verdot, Zinfandel, Mourvedre, Blaufränkisch ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii

Moodul 3	Tunnid	Prantsusmaa	Õpiväljund	Lektor
12	18.11.	8	<p>Test Moodul 2 kohta</p> <p>Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa</p>	Urvo Ugandi
13	25.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Urvo Ugandi
14	2.12.	8	Loire org ja Lõuna Prantsusmaa	Igor Sööt
15	9.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Igor Sööt

Moodul 4	Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund	Lektor
16	16.12.	8	TEST moodul 3 kohta	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.
		8	Itaalia 1	
17	20.01.	8	Itaalia 2	Kalle Müller
18	27.01.	8	Itaalia 3	Kalle Müller
19	3.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Hannes Aedla

20	10.02.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi
21	17.02.	8	Hispaania 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
22	3.03.	8	Hispaania 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania jätkub	Kristi Poom
23	10.03.	8	Portugal ja kangestatud veinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Portugali kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
24	17.03.	8	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

Moodul 5	Tunnid	Uus-Maailm	Õpiväljund	Lektor	
		TEST moodul 4 kohta			
25	24.03.	8	Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
26	31.03.	8	USA, Kanada	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
27	7.04.	4	Tšiili	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Gabriel Salas
		4	Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 6	Tunnid	Vahuveinid, destillaadid ja liköörid	Õpiväljund	Lektor	
		TEST moodul 5 kohta			
28	14.04.	8	Vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
29	21.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. <i>Orange wine</i>	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid.	Vino Nostrum
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
30	28.04.	8	Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Klassifikatsioon. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Erinevad liköörid ja nende klassifikatsioon. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
31	5.05.	8	Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

32	12.05.	6	EKSAM	Kirjalik test, kahe veini kirjeldamine, menüü juurde veinide sobitamine, dekanteerimine, kolme kange alkoholi pimetest.	Komisjon
----	--------	---	-------	---	----------

Tunnistuste kätteandmine