

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

Õppima oodatakse kõiki, kes on sooritanud ESE juunior-sommeljee eksami.

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

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 pigem juunior-sommeljee kursuse eksami tulemuste põhjal.

Kohta arv kursusel: 15

Kursuse toimumise aeg: 10.09.2020 - 29.04.2021

Kursus toimub neljapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 27 + 2 eksamit

Õppetunnid kokku: 216 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 € + õppereis (vabatahtlik)/ ESA toetajale 880 € + õppereis (vabatahtlik)

Lisad: Kohustuslik osavõtt ESE võistlustest

Õppereis veinimõisadesse 2021. aasta kevadel. Hind orienteeruvalt 450 €

Õppurile väljastatakse tunnistus, kui ta on kõik eksami erinevad osad läbinud positiivse tulemusega. Kursuse läbimisel saab õppur sommeljee tunnistuse.

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	10.09.	1 Sissejuhatus kursusele		Ene Ojaveski
		7 Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas ise veini valmistada. Kursuseveini valmistamine Valgejõe Veinivillas.	Tiina Kuuler
2	17.09.	8 Väljasõit Jaanihanso siidritallu.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas valmistatakse siidrit.	
3	K 23.09.	8 Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
3	24.09.	8 Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

Moodul 2	Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund	Lektor
4	1.10.	4 Test		
		4 Veiniviljelus.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Urvo Ugandi
		4 Dekanteerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Iseseisev dekanterimine aja peale	
5	8.10.	8 Terroir	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.	Igor Sööt

6	15.10.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Pärm. Allergeenid. Veini vead. Alkohol ja tervis	Igor Sööt
7	22.10.	8	Veinikaardi koostamine ja veinikeldri haldamine.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Degustatsiooni liigid, veinivalikud. Vertikaaldegustatsioon praktikas. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
8	29.10.	8	Aroom ja maitse	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Aroomi, lõhna ja maitse eripärad. Süsteemne analüüs. Pimedegustatsioon.	Kristel Vene
9	5.11.	8	Apassimento	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Apassimento meetodi omandamine MASI veinimaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt

Moodul 3	Tunnid	Kuulsad veinimõisad	Õpiväljund	Lektor
		Test		
10	12.11.	8 Prantsusmaa.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
11	19.11.	8 Itaalia	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Kalle Müller
12	26.11.	8 Hispaania ja Portugal	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
13	3.12.	8 Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riigid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Kristjan Markii
14	10.12.	8 Uus-Maailm. Koostööprojektid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
15	17.12.	8 Šampanja ja teised traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Igor Sööt

Moodul 4	Tunnid	Toidu ja joogi sobitamine - teooria ja praktika	Õpiväljund	Lektor
		Veinikaardi koostamise test		
16	21.01.	8 Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	Andrus Laaniste
17	28.01.	8 Toidu ja joogi sobitamise praktikum I.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper
18	4.02.	8 Toidu ja joogi sobitamise praktikum II	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper
	11.02.	8 VAHEEKSAM	Dekanteerimine ja essee kaitsmine	Komisjon
19	25.02.	8 Juust	Väljasõit juustutootja juurde.	Kristjan Markii
20	4.03.	8 Õlu	Väljasõit A le Coq'i ja käsitööõllede valmistaja juurde.	Kristjan Peäske
21	11.03.	8 Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuulsate toitide päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal	Ene Ojaveski
22	18.03.	8 Uued suunad toidumaailmas.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
23	25.03.	8 Maailma kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevate regioonide tüüpilised toidud ja nende sobitamine jookidega.	Andrus Laaniste

Moodul 5		Tunnid	Muud joogid. Sigarid.	Õpiväljund	Lektor
24	1.04.	4	Test Tee	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Kalle Müller
		4	Oliiviõlid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Viktor Sära
25	8.04.	4	Šokolaad	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Klassifikatsioon. Sõbitumine jookidega.	Viktor Sära
		4	Kohv	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. <i>Terroir, cupping.</i>	Heili Politanov
26	15.04.	2	Õlle serveerimine	Špiegelau õlleklaaside koolitus	Alexander Zorin
		1	Kange alkoholi serveerimine	Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	Alexander Zorin
		5	Kange alkohol.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid.	Kristjan Markii
27	22.04.	4	ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Võistlemine. Etikett.	Kristjan Markii
		4	Sigarid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Natalja Sokolova
28	29.04.*	6	EKSAM	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult. Dekanteerimine. Menüü juurde jookide soovitamise peast. Kolme kange alkoholi tundmine pimedegustatsioonil.	Komisjon

* Võib muutuda vastavalt kursuse reisi toimumise ajale