

Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2020-2021 õa

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 - 21.06.2021 (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud)

Kursus toimub neljapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 34 + 2 eksamit (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud)

Õppetunnid kokku: 256 akadeemilist tundi (seoses Corona-19 epideemiaga on tundide arv muutunud)

(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	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas ise veini valmistada. Kursuseveini valmistamine Valgejõe Veinivillas.	Ene Ojaveski
		7	Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid.		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 Veiniviljelus.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Anne-Liis Riitsalu, Urvo Ugandi
		4	Dekanteerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Iseseisev dekanterimine aja peale	Urvo Ugandi

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	Šampanja ja teised traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Igor Sööt

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

Moodul 4	Tunnid	Toidu ja joogi sobitamine - teooria ja praktika	Õpiväljund	Lektor
15	21.01.	8 Maailma kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevate regioonide tüüpilised toidud ja nende sobitamine jookidega.	Andrus Laaniste
16	28.01.	8 Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuulsate toitade päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal	Ene Ojaveski
17	4.02.	8 Toidu ja joogi sobitamise praktikum I.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper
18	11.02.	8 Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	Andrus Laaniste
19	18.02.	8 VAHEEKSAM	Dekanteerimine ja essee kaitsmine	Komisjon
21	4.03.	4 ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Võistlemine. Etikett.	Kristjan Markii
22	11.03.	4 Uued suunad toidumaailmas.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
23	18.03.	4 Tee	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Kalle Müller
24	25.03.	4 Kange alkohol.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid.	Kristjan Markii
25	1.04.	6 Kordamine	Hispaania, Portugal, LAV, Austraalia, Uus-Meremaa	Kristjan Markii

Videoloeng

Videoloeng

Videoloeng

Videoloeng

Videoloeng

26	8.04.	4	Šokolaad	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära	Videoloeng
		4	Oliiviõlid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Viktor Sära	Videoloeng
27	15.04.	6	Kordamine	Itaalia	Kalle Müller	Videoloeng
28	22.04.	6	Kordamine	Toidu ja joogi sobitamine	Urvo Ugandi	Videoloeng
29	29.04.	6	Kordamine	Prantsusmaa	Urvo Ugandi	Videoloeng
PRAKTIKUMID						
30	13.05.	8	Mudisti Pruulikoja ja Moe piiritusetehase külastus.	Õllede valmistamine. Kange alkoholi valmistamine. Degustatsioonid	Kristjan Markii	
31	20.05.	8	Väljasõit Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli	Juustu valmistamine ja tehnoloogiad. Degustatsioon.	Kristjan Markii	
32	27.05.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikum II	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper	
33	3.06.	4	Šokolaad ja oliiviõlid	Degustatsioon ja kordamine	Viktor Sära	
		4	Apassimento	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Apassimento meetodi omandamine MASI veinimaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt	
34	10.06.	4	Tee	Degustatsioon ja kordamine	Kalle Müller	
		4	Kohv	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. <i>Terroir, cupping.</i>	Heili Politanov	
35	17.06.	8	Eriline kange alkohol	Degustatsioon, serveerimine ja kordamine	Kristjan Markii	
36	21.06.	6	EKSAM	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult. Dekanteerimine. Menüü juurde jookide soovitamise peast. Nelja kange alkoholi tundmine pimedegustatsioonil.	Komisjon	

2.07.

Järeleksam