

Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2021-2022 äa

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

Õppima oodatakse kõiki, kes on sooritanud ESE juunior-sommeljee eksami, kes on vaksineritud Covid-19 viiruse vastu või on selle läbi põdenud.

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.

Kursusel degusteeritakse üle 150 erineva veini. Lisaks erinevad destillaadid ja puuvilja-marjaveinid.

Kohta arv kursusel: 15

Kursuse toimumise aeg: 9.09.2021 - 28.04.2022

Kursus toimub neljapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 27 + 2 eksamit

Õppetunnid kokku: 224 akadeemilist tundi + eksam

(Sisaldab iseseisva töö osa. Õppurid peavad esitama esseed etteantud teemadel. Samuti soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda iseseisvalt degusteerimistega. Soovituslike raamatute, väljaannete ja linkide loetelu antakse õppurile esimese loengu alguses.)

Kursuse hind: 1300 € + õppereis (vabatahtlik)/ ESA toetajale 1040 € + õppereis (vabatahtlik)

Lisad: Kohustuslik osavõtt ESE võistlustest

Õppereis veinimõisadesse 2022. aasta kevadel. Hind orienteeruvalt 600 €

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	Sommeljee tööoskused	Õpiväljund	Lektor	
1	9.09.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski	
		3	ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Võistlemine. Etikett.	Kristjan Markii
		4	Coravini kasutamine ja vahuveini serveerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Coravini kasutamise oskus ja vahuveini serveerimise oskus restorani tingimustes.	Kristjan Markii
2	16.09.	8	Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid. Väljasõit Valgejõe Veinivillasse	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas ise veini valmistada. Kursuseveini valmistamine Valgejõe Veinivillas.	Tiina Kuuler, Arne Pajula

3	23.09.	2	Veiniviljelus.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Urvo Ugandi
		3	Dekanteerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Iseseisev dekanteerimine aja peale	
		3	Apassimento	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Apassimento meetodi omandamine MAS1 veinimaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt
4	K 29.09.	8	Sommeljee tööskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
4	30.09.	8	Sommeljee tööskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

Moodul 2	Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund	Lektor	
5	7.10.	8	Test		
		8	Terroir	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.	Igor Sööt
6	14.10.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Pärm. Allergeenid. Veini vead. Alkohol ja tervis	Igor Sööt
7	21.10.	8	Väljasõit Morna Örne tallu Viljandimaal	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põllult pudelisse.	Georg Gavronski
8	28.10.	8	Veinikaardi koostamine ja veinikeldri haldamine. Degustatsioonide liigid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Degustatsiooni liigid, veinivalikud. Vertikaal- ja horisontaalne degustatsioon praktikas. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
9	4.11.	3	Aroom ja maitse	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Aroomi, lõhna ja maitse eripärad. Süsteemne analüüs. Pimedegustatsioon.	Kristel Vene
		5	Kange alkoholi pimedegustatsioon	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas eristada erinevaid kangeid alkohole pimedegustatsioonil.	Kristjan Markii

Moodul 3	Tunnid	Kuulsad veinimõisad	Õpiväljund	Lektor
10	11.11.	8	Test Prantsusmaa kohta	
		8	Prantsusmaa.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.
11	18.11.	8	Test Itaalia kohta	
		8	Itaalia	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.
12	25.11.	8	Test Hispaania ja Portugali kohta	
		8	Hispaania ja Portugal	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.
13	2.12.	8	Test Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riikide kohta	
		8	Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riigid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.
			Test Uue-Mailma kohta	

14	9.12.	8	Uus-Maailm. Koostööprojektid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
			Test vahuveinide kohta		
15	16.12.	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
16	13.01.	8	Veinikaardi koostamise test Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	Andrus Laaniste
17	20.01.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 1. osa Academic Food LABis	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper
18	27.01.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 2. osa Academic Food LABis	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper
19	3.02.	8	VAHEEKSAM	Essee kaitsmine. Dekanteerimine (6 min) või töö Coraviniga või vahuveini serveerimine (pileti tõmbamisega) ja nelja kange alkoholi pimetest.	Komisjon
20	10.02.	8	Juust	Väljasõit juustutootja juurde.	Kristjan Markii
21	17.02.	8	Õlu	Väljasõit A le Coq'i ja ühe käsitööõllede valmistaja juurde.	Kristjan Peäske
22	3.03.	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
VEINIMESS 10. - 11. märts					
23	17.03.	8	Uued suunad toidumaailmas.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
24	24.03.	8	Maailma kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevate regioonide tüüpilised toidud ja nende sobitamine jookidega.	Andrus Laaniste

Moodul 5		Tunnid	Muud joogid. Sigarid.	Õpiväljund	Lektor
25	31.03.	4	Test Tee	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Kalle Müller
		4	Oliiviõlid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Viktor Sära
26	7.04.	4	Šokolaad	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära

		4	Kohv	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. <i>Terroir, cupping.</i>	Heili Politanov
27	14.04.	1	Kange alkoholi serveerimine	Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	
		7	Kange alkohol.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid.	Kristjan Markii
28	21.04.	4	Sommeljee ja müük	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas kõige paremini müüa veini restoranis, vinoteegis jne.	Karoline Reinhart, Verner Lepp
		4	Sigarid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Natalja Sokolova
29	28.04.*	6	EKSAM	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult (1,5 h). Neljakäigulise menüü juurde jooki soovitamine peast (1 min + 8 min).	Komisjon

* Võib muutuda vastavalt kursuse reisi toimumise ajale