

Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2022-2023 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: 8.09.2022 - 20.04.2023

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: 1500 € + õppereis (vabatahtlik)/ ESA toetajale 1250 € + õppereis (vabatahtlik)

Lisad: Kohustuslik osavõtt ESE võistlustest

Õppereis veinimõisadesse 2023. 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	8.09.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski	
		3	ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Kristjan Markii	
		4	Coravini kasutamine ja vahuveini serveerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Coravini kasutamise oskus ja vahuveini serveerimise oskus restorani tingimustes.	Kristjan Markii
2	15.09.	8	Eestimised puuvilja- ja marjaveinid. Väljasõit Valgejõe Veinivillasse	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas ise veini valmistada. Kursuseveini valmistamine Valgejõe Veinivillas.	Tiina Kuuler, Arne Pajula
3	22.09.	5	Dekanteerimine ja toidu kirjeldamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Iseseisev dekanterimine aja peale	Urvo Ugandi

		3	Apassimento	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Apassimento meetodi omandamine MASI veinimaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt
4	K 28.09.	8	Sommeljee töökused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
4	29.09.	8	Sommeljee töökused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

Moodul 2	Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund	Lektor	
5	6.10.	8	Väljasõit Morna Örne tallu Viljandimaal. Veiniviljelus.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Georg Gavronski, Urvo Ugandi
6	13.10.	8	Terroir	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.	Igor Sööt
7	20.10.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Pärm. Allergeenid. Veini vead. Alkohol ja tervis	Igor Sööt
8	27.10.	3	Aroom ja maitse	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Aroomi, lõhna ja maitse eripärad.	Kristel Vene
		5	Kange alkoholi pimedegustatsioon	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas eristada erinevaid kangeid alkohole pimedegustatsioonil.	Kristjan Markii
9	3.11.	8	Veinikaardi koostamise test Veinikaardi koostamine ja veinikeldri haldamine. Degustatsioonide liigid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Degustatsiooni liigid, veinivalikud. Vertikaal- ja horisontaalne degustatsioon praktikas. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 3	Tunnid	Kuulsad veinimõisad	Õpiväljund	Lektor	
10	10.11.	8	Test Itaalia kohta		
			Itaalia	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Kalle Müller
11	17.11.	8	Test Prantsusmaa kohta		
			Prantsusmaa.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
12	24.11.	8	Test Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riikide kohta		
			Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riigid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Kristjan Markii
13	1.12.	8	Test Hispaania ja Portugali kohta		
			Hispaania ja Portugal	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
14	8.12.	8	Test Uue-Mailma kohta		
			Uus-Mailm. Koostööprojektid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
15	15.12.	8	Test vahuveinide kohta		
			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	12.01.	8	Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	Andrus Laaniste
17	19.01.	4	Toidu kirjeldamise praktikum		Ketri Leis
		4	Austrikooolitus		Kalakala
18	26.01.	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
19	2.02.	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
20	9.02.	8	VAHEEKSAM	Essee kaitsmine. Dekanteerimine (6 min) või töö Coraviniga või vahuveini serveerimine (pileti tõmbamisega) ja nelja kange alkoholi pimetest.	Komisjon
21	16.02.	8	Juust	Väljasõit juustutootja juurde.	Kristjan Markii
22	23.02.	8	Õlu	Väljasõit A le Coq'i ja ühe käsitööõllede valmistaja juurde.	Kristjan Markii
23	2.03.	8	Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuulsate toitude päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal.	Ene Ojaveski
24	9.03.	8	Uued suunad toidumaailmas.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
Moodul 5		Tunnid	Muud joogid. Sigarid.	Õpiväljund	Lektor
25	16.03.	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	23.03.	4	Šokolaad	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära
		4	Kohv	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Terroir, cupping.	Heili Politanov
27	30.03.	1	Kange alkoholi serveerimine	Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	
		7	Kange alkohol.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid.	Kristjan Markii
28	6.04.	4	Sommeljee ja müük	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas kõige paremini müüa veini restoranis, vinoteegis jne.	Marko Mägi
		4	Sigarid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Natalja Sokolova
29	20.04.*	6	EKSAM	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult (1,5 h). Neljakäigulise menüü juurde jooki soovitamise peast (1 min + 8 min).	Komisjon

* Võib muutuda vastavalt kursuse reisi toimumise ajale