

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

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 pigem baaskursuse eksami tulemuste põhjal.

Kursusel degusteeritakse ligi 300 erinevat veini. Lisaks erinevad veed, õlled, siidrid ja destillaadid.

Kohta arv kursusel: 32

Kursuse toimumise aeg: **6.09.2023 - 15.05.2024**

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 degusteerimisega.

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

Kursuse hind: 1450 € / ESA toetajale 1210 €

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	6.09.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski	
		4	Toidu kirjeldamise teooria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Toitude kirjeldamise põhinõuded.	Ketri Leis
		4	Veinide degustatsioon ja hindamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Veini välimuse, aroomi ja maitse järgi veinide kirjeldamine ja hindamine ning järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
2	13.09.	8	Kulinaaria. Rahvusköögid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Erinevate piirkondade rahvusköögid ja nende seos kohalike veinidega.	Aivar Vipper
3	20.09.	8	Toidu ja veini sobitamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhimõtted. Erinevad maitset. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
4	27.09.	8	Juustud	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
5	4.10.	1,5	Alkohol ja tervis	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Alkoholi mõju inimorganismile ja ühiskonnale.	Karina Laas
		6,5	Vesi, õlu, siider	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad valmistusviisid ja maitset. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Kristjan Markii
6	11.10.	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Sobitamine ja selle põhjendamine.	Kristjan Peäske

Moodul 2	Tunnid	Veinist	Õpiväljund	Lektor
----------	--------	---------	------------	--------

7	18.10.	3	Test Moodul 1 kohta		
		5	Kuidas õppida? Sommeljee töö - dekanteerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Õppimise ja meelde jätmise erinevad võimad	Mikk Parre
8	25.10.	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	1.11.	4	Veinide valmistamine 1.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine 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	8.11.	4	Veinide valmistamine 2.	Jätkub	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	15.11.	4	Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused. Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	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	22.11.	8	Test Moodul 2 kohta		
		8	Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa kliima, Chateau-kontsept, <i>terroir</i> , viinamarjasordid, erinevad piirkonnad. Pare- ja vasakkallas. Bordeaux klassifikatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
13	29.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
14	6.12.	8	Loire org ja Lõuna-Prantsusmaa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	13.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
16	20.12.	8	VAHEEKSAM	Dekanteerimine ja toidu sobitamine dekanteeritava veiniga	Komisjon

Moodul 4	Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund	Lektor	
17	17.01.	8	TEST moodul 3 kohta		
		8	Hispaania 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
18	24.01.	8	Hispaania 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania jätkub	Kristi Poom
19	31.01.	8	Portugal ja kangedatud veinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Portugali kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

20	7.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Aivar Vipper
21	14.02.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia, Slovakkia, Tšehhi	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi
22	21.02.	8	Itaalia 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kalle Müller
23	28.01.	8	Itaalia 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
24	6.03.	8	Itaalia 3	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
25	13.03.	8	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

Moodul 5		Tunnid	Uus-Maailm	Õpiväljund	Lektor
			TEST moodul 4 kohta		
26	20.03.	8	Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
27	27.03.		USA, Kanada	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
		4	Tšiili	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Gabriel Salas
28	3.04.	4	Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 6		Tunnid	Vahuveinid, destillaadid ja liköörid	Õpiväljund	Lektor
			TEST moodul 5 kohta		
29	10.04.	8	Vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
		4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. Orange win	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Naturaalsete veinide eripärad. Degustatsioon.	Ketri Leis
30	17.04.	4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid	Angelika Larkina
NB!	18.04.	ESE õppurite võistlused (juunioritele vabatahtlikud, aga soovitatavad)			
31	24.04.	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
32	8.05.	8	Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

33	15.05.	6	EKSAM	Kirjalik test, kahe veini kirjalik kirjeldamine (kokku 1,5 h), kolmekäigulise menüü juurde kõikide jookide sobitamine veinikaardi abil (10 min+8 min), kolme kange alkoholi pimetest.	Komisjon
----	--------	---	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Tunnistuste kätteandmine

rida

ei sobi