

Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2023-2024 õa

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. 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 pigeritta 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 7.09.2023 - 9.05.2024

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: 1700 € + õppereis (vabatahtlik)/ ESA toetajale 1410 € + õppereis (vabatahtlik)

Lisad: Kohustuslik osavõtt ESE võistlustest

Õppereis veinimõisadesse 2024. aasta kevadel. Hind orienteeruvalt 800 €

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	7.09.	Sissejuhatus kursusele		Ene Ojaveski
		1 Alkohol ja tervis	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Alkoholi mõju.	Toomas Toomsoo
		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	T 12.09.	8 Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
2	K 13.09.	8 Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
3	21.09.	8 Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid. Väljasõit Valgejõe Veinivillas	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas ise veini valmistada. Kursuseveini valmistamine Valgejõe Veinivillas.	Tiina Kuuler, Arne Pajula
4	28.09.	5 Dekanteerimine ja toidu kirjeldamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Iseseisev dekanteerimine aja neale	Ketri Leis

		3	Apassimento	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Apassimento meetodi omandamine MASI veinimaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt
--	--	---	-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Moodul 2		Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund	Lektor
5	5.10.	8	Väljasõit Morna Örne tallu Viljandimaal. Veiniviljelus.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Georg Gavronski, Urvo Ugandi
6	12.10.	8	Test terroir kohta. Terroir	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.	Igor Sööt
7	19.10.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Pärm. Allergeenid. Veini vead.	Igor Sööt
8	26.10.	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
9	2.11.	8	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	9.11.	8	Test Itaalia kohta		
			Itaalia	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Kalle Müller
11	16.11.	8	Test Prantsusmaa kohta		
			Prantsusmaa.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
12	23.11.	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	30.11.	8	Test Hispaania ja Portugali kohta		
			Hispaania ja Portugal	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
14	7.12.	8	Test Uue-Mailma kohta		
			Uus-Mailm. Koostööprojektid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
15	14.12.	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	11.01.	4	Toidu kirjeldamise praktikum		Ketri Leis
		4	Austrikooolitus		Kalakala

17	18.01.	8	Õlu	Väljasõit A le Coq'i ja ühe käsitööõllede valmistaja juurde.	Kristjan Markii
18	25.01.	8	Juust	Väljasõit Olustverre.	Kristjan Markii
19	1.02.	8	Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud. (Asendub ära jäänud veinikeemia loenguga)	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuulsate toitude päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal.	Ene Ojaveski
20	8.02.	8	VAHEEKSAM	vaheveini serveerimine (pileti tõmbamisega) ja nelja kange alkoholi pimetest.	Komisjon
21	15.02.	8	Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	TeKo
22	22.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 1. osa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
23	29.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 2. osa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
24	7.03.	8	Uued suunad toidumaailmas.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
Moodul 5		Tunnid	Muud joogid. Sigarid.	Õpiväljund	Lektor
25	14.03.	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	21.03.	4	Šokolaad	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära
		4	Kohv	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Terroir, cupping.	Heili Politanov
27	28.03.	8	Kange alkohol. Kange alkoholi serveerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid. Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	Kristjan Markii
4.-5. aprill ESA X VEINIMESS					
28	11.04.	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
NB!	18.04.	ESE õppurite võistlused (sommeljeede kohustuslikud)			
29	9.05.*	6	EKSAM	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult (1,5 h). Neljakäigulise menüü juurd soovitamine peast (1 min + 8 min).	Komisjon

* Võib muutuda vastavalt kursuse reisi toimumise ajale