

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

ESE juunior-sommeljee kursus annab õppurile vajaliku kompetentsi kelner (tase 4) ja baarmen (tase 4) kutseeksami läbimiseks (toidu juurde veinide soovitamine ja serveerimine, aereerimine ja dekanteerimine, õiged klaasid, vajalikud töövahendid, baasteadmiste omandamine tee, kohvi, vee, õlle ja siidri omaduste, erisuste ja serveerimise kohta, laiem tutvus erinevate maade kangete alkoholidega, oskus valmistada ja serveerida klassikalisi kokteile ja mokteile, ning joogikaartide koostamise põhimõtte omandamine, teenindamine lauas, leti taga ning pubis - õllekraanide kasutamine).

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 pigeritta baaskursuse eksami tulemuste põhjal.

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

Kohta arv kursusel: 32

Kursuse toimumise 4.09.2024 - 14.05.2025

aeg: Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 31 + eksam

Õppetunnid kokku: 256 akadeemilist tundi

(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: 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	4.09.	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	11.09.	8	Toidu ja joogisobitamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhimõtted. Erinevad maitset. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
3	18.09.	8	Toidu ja joogi sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Sobitamine ja selle põhjendamine.	Kristjan Peäske
4	25.09.	8	Kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete kül- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Aivar Vipper
5	2.10.	8	Juustud	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
6	9.10.	3	Kuidas õppida?	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Õppimise ja meelde jätmise erinevad võimalused	Mikk Parre
		5	Sommeljee töö - dekanteerimine	Praktikum - Kohustuslikud omandatavad teadmised: Dekanteerimine aja peale.	Mikk Parre

Moodul 2	Tunnid	Vein, siider, õlu, vesi	Õpiväljund	Lektor
----------	--------	-------------------------	------------	--------

7	16.10.		Test Moodul 1 kohta		
		4	<i>Terroir.</i>	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Mõiste <i>terroir</i> tähendus. Erinevad pinnased ja kliima mõjurid.	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 1:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
8	23.10.	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:	Verdot, Zinfandel, Mourvedre, Blaufränkisch ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
9	30.10.	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 maitsed. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Kristjan Markii
10	6.11.	4	Veinide valmistamine 1.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess.	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
11	13.11.	4	Veinide valmistamine 2.	Jätkub	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

Moodul 3	Tunnid	Prantsusmaa	Õpiväljund	Lektor	
12	20.11.		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. Parem- ja vasakkallas. Bordeaux klassifikatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
13	27.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
14	4.12.	8	Loire org ja Lõuna-Prantsusmaa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	11.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
16	18.12.	8	VAHEEKSAM	a. Dekanteerimine ja sama veini juurde toidu sobitamine b. Rahe veini kirjalik kirjeldamine c. Viie kange joogi pimedegustatsioon (max 50, min 22 punkti) d. Veinid ja kanged joogid on üks blokk ning on läbitud, kui kokku on punktide arv üle 65%.	Komisjon

Moodul 4	Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund	Lektor
17	8.01.		TEST moodul 3 kohta	
		8	Hispaania 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.

18	15.01.	8	Hispaania 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania jätkub	Kristi Poom
19	22.01.	8	Portugal ja kangestatud veinid.	terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
20	29.01.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia, Slovakkia, Tšehhi	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi
21	5.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Aivar Vipper
22	12.02.	8	Itaalia 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kalle Müller
23	19.02.	8	Itaalia 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
24	26.02.	8	Itaalia 3	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
25	5.03.	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	12.03.	8	Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
27	19.03.	8	USA, Kanada	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
28	26.03.	4	Tšiili	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Gabriel Salas
		4	Argentiina, Urugui 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	2.04.	8	Vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
30	9.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. Orange wine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Naturaalsete veinide eripärad. Degustatsioon.	Ketri Leis
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid ja mokteilid.	Angelika Larkina
NB!	16.04.	ESE õppurite võistlused (juunioritele vabatahtlikud, aga soovitatavad)			
31	23.04.	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	7.05.	8	Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

33	14.05.	6	EKSAM	a. Test b. Kolmekäigulise menüü juurde jookide soovitamine c. Õik need osad, mis vaheeksamil ei õnnestunud d. Kui ESE võistlustel mingi osa õnnestub, kantakse see eksamitulemusena kirja.	Komisjon
----	--------	---	-------	---	----------

Tunnistuste kätteandmine

5.)