

KURSEN FÖR MATSALSPERSONAL – VÅREN 2019

Historik

Utbildningen startade med delmomentet *värdskap* med ett "tvådagarspass" den 21-22 januari och följdes av två dagar på plats i Vilhelmina den 28-29 januari som i verkligheten dock bara blev en dag.

Här kommer planen för fortsättningen

Delmoment 2

Påbörjas den 6 och 7 maj och avslutas den 12 och 14 maj på Restaurangskolan. Ev. studiebesök kan också bli aktuellt!

Lärare: Thomas Nordlund, verksam dryckeslärare med sommellerieutbildning på Restaurangskolan vid Malgomajskolan i Vilhelmina

Kursens innehåll – delmoment 2. Drycker

Målsättning: Efter genomgången kurs ska kursdeltagaren ha fått grundläggande kunskap om spritdrycker, cider, sake och öl avseende deras historia, ursprung, framställningsmetoder, karaktär samt användningsområde, samt vad man bör tänka på vid kombination med mat. Även inslag om servering av drycker kommer att finnas med i momentet.

Uppläggning: Teoretiska genomgångar varvas med provningar, och varje produktavsnitt avslutas med ett kunskapstest.

Innehåll:

- Historia
- Ursprung
- Provningsmetoder
- Tillverkningsätt
- Mat & dryck i kombination
- Utformning av dryckeslistor
- Servering av drycker

Produktion/tillverkning:

- Cider
- Sake
- Öl
- Sprit & likörer

Provningar:

- Provningar av de vanligaste öltyperna – vad kännetecknar dem?
- Provning av de vanligaste spritdryckerna – vad kännetecknar dem?
- Provning av Sake – vad kännetecknar dem?
- Provning av cider (fransk, spansk, engelsk) – vad skiljer dem åt?

Delmoment 3

Påbörjas den 20 och 21 maj och avslutas den 27 och 28 maj på Restaurangskolan

Lärare: Gunnar Swensson lärare, författare och vinexpert

Kursens innehåll

Målsättning: Efter genomgången kurs ska kursdeltagaren ha fått grundläggande kunskap om vinets historia, de vanligaste druvorna, vinproduktion av vitt, rött, rosé och mousserande, samt vad man bör tänka på vid kombination med mat. Även inslag om servering av vin kommer att finnas med i momentet.

Uppläggning: Teoretiska genomgångar varvas med vinprovningar och praktiska provningar där vin och mat kombineras. Utgångspunkten är den regionens råvaror.

Innehåll:

- Vinets historia
- Vinets geografi
- Vinrankan och de vanligaste gröna och blå druvorna
- Servering av vin

Vinproduktion:

- Vita viner av gröna druvor
- Röda viner av blå druvor
- Mousserande viner inklusive champagne

Vintyper:

- Ekologiska viner
- Biodynamiska viner
- Naturviner

Provningar:

- Provningar av de vanligaste druvorna – vad kännetecknar dem?
- Provning av de vanligaste vintyperna – vad kännetecknar dem?
- Vin- och mat i kombination med utgångspunkt från regionens råvaror.