



Uppgjord av: Karin Limnell	Godkänd av: Ledningsgruppen
Granskad av: Jeanette Höstman	
Godkänd datum:	Version:

Utbildningsprogram

Hospitality management

Inriktning**Studiehelhet**

Inriktade yrkesstudier

Ämnesområde

restaurang management

Kursnamn

Mat och vin i kombination

Kurskod

R223401

Kursnamn på engelska

Food and Wine

Studiepoäng

5 sp


Lärandemål

Den studerande skall efter genomgången kurs:

- kunna se och förmedla mat och dryck som en gastronomisk helhet och
- känna till principerna när man kombinerar dryck med mat
- känna till druvornas grundkaraktär, egenskaper och egenheter
- kunna rekommendera dryck till mat och mat till dryck
- kunna temperera och dekantera viner på rätt sätt
- kunna bedöma hur pris och kvalitet hänger samman
- ha insikter i tekniken då man skapar en vinlista
- känna olika öltyper och deras användningsområden
- känna till olika dessert- och starkviner och deras användningsområden
- bli varse om vinvärldens trendkänslighet

Innehåll

- druvor och deras egenskaper
- principer när man kombinerar mat och vin
- vinets vänner och ovänner
- dessert- och starkviner
- öl till mat
- hantering av vin: dekantering, temperering, lagring
- vinlistor: att skapa och knyta an till en a`la carte meny
- jämförelseprovningar
- praktiska laborationer

 HÖGSKOLAN PÅ ÅLAND	KURSBESKRIVNING	
Uppgjord av: Karin Limnell	Godkänd av: Ledningsgruppen	
Granskad av: Jeanette Höstman		
Godkänd datum:	Version:	

Arbetsformer

Föreläsningar, grupparbeten, praktiska övningar, inlämningsarbeten och presentation

Omfattning och närvaroskyldighet

Obligatorisk närvaro vid grupparbeten och seminarier. Vid föreläsning rekommenderas närvaro.

Max gruppstorlek

16

Kurslitteratur och studiematerial

Vin och gastronomi, Michel Jamais , Millhouse Förlag, Stockholm, 2001, 256 sidor.

Michels öl och mat, Michel Jamais, Grenadine Bokförlag Ab, Stockholm 2006, 94 sidor

Artikelsamling.

Undervisningsmaterial (högskolan tillhandahåller)

Kursledaren tillhandahåller kompendium

Examination

Inlämningsuppgifter, presentation, aktiv närvaro

Vitsordsskala

U, G, VG (vid validering används vitsordet Godkänd)

Dokumentering

Kursvitsord noteras i studiekort.

Förkunskapskrav

Övrigt