

KELLNER - UDDANNELSESFORLØB

Hotel- og Restaurantskolens kellaruddannelse bygger på tre moduler: Et grundmodul, et avanceret modul og et brancherelateret modul.

Alle kan tages individuelt og i princippet stå for sig selv, så du har mulighed for at vælge frit alt efter behov. Du behøver ikke tage modulerne i en bestemt rækkefølge, og det er heller ikke nødvendigt at tilmelde dig alle tre moduler på én gang.

Modul 1: Grundforståelse øl (3 dage)

1. dag: Øllets råvarer

Underviser: Bjarke Bundgaard

Grundlæggende introduktion af ølproduktion ved gennemgang af øllets ingredienser. Dertil introduktion til sensorik og smagning.

2. dag: Brygning

Underviser: Bjarke Bundgaard

En dag i bryggerens tegn, hvor du lærer om metode og teknik til brygning af øl.

3. dag: Det danske øl

Underviser: Bjarke Bundgaard

Gennemgang af den danske øl-historie samt en fyldestgørende smagning af dansk øl.

Modul 2: Det avancerede modul (5 dage)

Fælles for fire af dagene på det avancerede modul er en grundig læren om øl fra de vigtigste ølnationer, herunder historie, serveringstraditioner, typer og et hav af smagninger. På dag fem går vi i dybden med sur og vildtgæret øl, der er en verden for sig selv.

1. dag: Tysk øl

Underviser: Bjarke Bundgaard

2. dag: Britisk øl

Underviser: Bjarke Bundgaard

3. dag: Belgisk øl

Underviser: Bjarke Bundgaard og Carsten Berthelsen

4. dag: Amerikansk øl

Underviser: Bjarke Bundgaard

5. dag: Vildt, surt og mixgæret øl

Underviser: Bjarke Bundgaard

Modul 3: Branchemodul (3 dage)

Dag 1: Øl-fejl og bryggeribesøg

Underviser: Bjarke Bundgaard

Du bliver bekendt med de fejl der kan opstå i øl, og du lærer at smage dem gennem en 'sensorisk' fejl-smagning. Samme dag er der bryggeribesøg - besøget vil foregå i København.

Dag 2: Øl og mad

Underviser: Bjarke Bundgaard

Du lærer at parre øl og mad både i teori og praksis. Der vil være tid til at slippe kreativiteten løs, at smage dig frem samt forstå, hvad der er succeskriterierne for en god parring.

Dag 3: Kellnerrollen

Underviser: Bjarke Bundgaard

Du vil få et indblik i lovkrav og mærkninger, flaske- og fadølshåndtering samt indblik i sortimentsudvælgelse og salgsfremme.

Eksamen:

Underviser: Bjarke Bundgaard

Censor: Carsten Berthelsen

Teoretisk og praktisk prøve.