

MODULPLAN FOR KELLNER UDDANNELSEN

2021 - 2022

ETABL 1922

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN

MODUL 1

DEN 25. OKTOBER 2021 - ØLLETS RÅVARER OG DERES SENSORISKE BETYDNING

UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD

- Gennemgang af øllets råvarer.
- Sensorisk teori og smagning med fokus på maltens og humlens bidrag, herunder grundsmagene bitterhed og sødme.
- Fokus på kontraster og balancer.

MODUL 2

DEN 8. NOVEMBER 2021 - BRYGPROCESSEN OG DENS SENSORISKE BETYDNING

UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD

- Gennemgang af brygprocessen.
- Introduktion og øvelser med beer calculation.
- Sensorisk smagning: fokus på gæringsaromaer og processernes betydning for smagen.

MODUL 3

DEN 22. NOVEMBER 2021 2021 - DET UNDERGÆREDE ØL

UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD

- Det undergærede øls historie og betydning tilbage fra 1810.
- Gennemgang og smagning af undergærede øltyper som bl.a. tyske, tjekkiske, amerikanske & danske.
- Fokus på smagsfejl, herunder blindsmagning af smagsfejl.

MODUL 4

DEN 6. DECEMBER 2021 - DET BELGISKE ØL

UNDERVISER: CARSTEN BERTHELSEN

- Belgisk ølhistorie og forklaring på trappist-begrebet.
- Belgiske brygteknikker: Flaskegæring, ældet humle, brug af krydderier, mm.
- Sensorisk smagning af lyse og mørke belgiske ales.
- Smagning af øvrige øltyper.

MODUL 5

DEN 3. JANUAR 2022 - DET DANSKE ØL

UNDERVISER: JENS UNGSTRUP EL. BJARKE BUNDGAARD

- Dansk ølhistorie fra bondestenalderens bryg til nutidens craft beer.
- Krav og metoder til økologisk øl.
- Viden om det danske returpantsystem.
- Sensorisk smagning af danske klassikere, mikrobryg og dansk avantgarde.

MODUL 6

DEN 17. JANUAR 2022 - DET BRITISKE ØL

UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD

- Britisk ølhistorie, herunder forklaring på ale & porter
- Belgiske brygteknikker: flaskegæring, ældet humle, brug af krydderier, mm.
- Sensorisk smagning af lyse og mørke belgiske ales.
- Smagning af øvrige øltyper.

DEN 31. JANUAR 2022 - DET AMERIKANSKE CRAFT BEER**UNDERVISER: JENS UNGSTRUP EL. BJARKE BUNDGAARD**

- Amerikansk ølhistorie: forklaring på prohibition og craft beer revolution.
- Amerikanske brygteknikker: coldside dry-hopping, barrel-aging, wethopping, coffee extract, mm.
- Sensorisk smagning af lyse og mørke amerikanske ales.
- Smagning af Specialties og Barrel-age: Barleywine, Coffee Stouts & Steam Beer.

DEN 14. FEBRUAR 2022 - SPONTAN & MIXGÆREDE ØLTYPEN**UNDERVISER: CARSTEN BERTHELSEN**

- Historie, oprindelse & originalitet.
- Amerikanske brygteknikker: coldside dry-hopping, barrel-aging, wethopping, coffee extract, mm.
- Sensorisk smagning af lyse og mørke amerikanske ales.
- Smagning af Specialties og Barrel-age: Barleywine, Coffee Stouts & Steam Beer.

DEN 28. FEBRUAR 2022 - BRYG SELV WORKSHOP**UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD**

- Udvikling af recept.
- Forberedelse af råvarer og udstyr fx knusning af malt, vejning af humle.
- Brygning.
- Hygiejne & oprydning.

DEN 14. MARTS 2022 - ØL & MAD WORKSHOP**UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD OG KOK**

- Udvikling af recept.
- Forberedelse af råvarer og udstyr fx knusning af malt, vejning af humle.
- Brygning.
- Hygiejne & oprydning.

DEN 28. MARTS 2022 - SERVERINGS & KVALITET WORKSHOP, SPØRGETIME**UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD**

- Korrekt varehåndtering.
- Ølglas og glas håndtering.
- Skænkning & servering.
- Fadølskvalitet, herunder forskellige fustager og anstik.
- Ekskursion på på ølbar, herunder skænkning i praksis.

DEN 4. APRIL 2022 - PRAKTISK OG TEORETISK**UNDERVISER: BJARKE BUNDGAARD & CARSTEN BERTHELSEN**

- Paratviden multiple-choice test med 100 spørgsmål. Der gives op til 100 point.
- Skriftlig opgave: blindsmagning af tre øl. Der gives op til 30 point.
- Mundtlig fremstilling: der gives op til 30 point.