



VIINIKOULU HAAGA



*Viisastu viinistä ja väkevistä,
ota opiksesi oluesta*





Haaga-Perhon juomakurssit ammattilaisille ja harrastajille

Drinkkikoulu

Peruskurssi aloittelijoille ja osaamistaan päivittäville. Koulutuksessa tutustutaan baarin työskentelytapoihin, työvälineistöön ja yleisimpiin drinkki-klassikoihin.

HAAGA Wine Introductory

Verkkokurssi viinien maailmaan. Aiheina etiketit, tärkeimmät rypälelajikkeet, viinialueet, keskeisimmät käsitteet ja viinien mauihin vaikuttavat tekijät.

HAAGA Wine Basic

Johdantokurssi viinien, oluiden ja siiderin sekä väkevien alkoholijuomien maailmaan ja niiden maistelutekniikkaan.

HAAGA Wine Advanced Certificate

Syventävä koulutusohjelma viineistä ja väkevista alkoholijuomista. Sopii myös viiniharrastajille, vaikka näkökulma onkin amatillinen.

HAAGA Wine Professional Diploma

Kansainvälinen WSET-sertifioitu koulutusohjelma ammattilaisille. Kurssin käyneet voivat hakea Master of Wine -koulutukseen.

HAAGA Professional Certificate in Spirits

Perusteellinen kurssi brandien, ginin, rommien, tequilan, vodkan, viskien ja liköörien maailmaan ammattilaisille ja harrastajille.

HAAGA Sommelier Sertifikaatti

Advanced- tai Diploma-tasoinen kurssikokonaisuus ravintoloissa työskenteleville tarjoilijoille ja viinimestareille.

HAAGA Beer

Perusteellinen kurssi oluen valmistukseen, historiaan, oluttyypeihin ja niiden käyttöön ja myyntiin.

HAAGA Wine and Food

Systemaattinen ja kattava kurssi, jossa maistellaan erilaisia viinien ja ruokien yhdistelmiä.

Huippuluoka



n kansainvälistä koulutusta



Haaga-Perhon Viinikoulu HAAGA järjestää kattavan kokonaisuuden juomakursseja. Ne ovat pääosin suunniteltu täydentämään alkoholijuomien parissa työskentelevien ammattilaisten osaamista, mutta moni kurssista sopii myös harrastajille. Kaikille avoimien kurssien lisäksi järjestämme räätälöityjä koulutustilaisuuksia yrityksille.

Koulutusohjelmassamme on useita kansainvälisesti sertifioituja kursseja, jotka toteutetaan yhteistyössä Wine and Spirit Education Trust -järjestön kanssa. Näiltä kursseilta saa tentin läpäistyään arvostetun WSET-sertifikaatin. Haaga-Perho on ensimmäinen, jo 10 vuotta Wine & Spirit Education Trust -järjestön virallisena edustajana Suomessa toiminut kouluttaja.

Kouluttajina arvostetut ammattilaiset

Viinikoulu HAAGAn opettajina ja luennoitsijoina toimivat alan arvostetut kotimaiset ja kansainväliset ammattilaiset. Pääopettajina ovat Haaga-Helia ammattikorkeakoulun lehtori ja Viinikoulu HAAGAn johtaja **Jouko Mykkänen** sekä PsM, WSET Diploman suorittanut **Mika Vanne**.

Lisäksi kursseja ohjaavat WSET Advanced **Samuil Angelov**, MW **Frank Smulders**, Dr, Prof. **Monika Christmann**, MW **Pancho Campo**, MW **Arne Ronold**, MW **Ulf Sjödin** ja MW **Essi Avellan**.



Jouko Mykkänen, FM, WSET Diploma

Jouko Mykkänen on Viinikoulu HAAGAn johtaja ja toimii myös Haaga-Helia Ammattikorkeakoulun lehtorina vastaten mm. restonomiopiskelijoiden viiniopinnoista. Jouko kirjoittaa viineistä vakituisesti mm. Helsingin Sanomiin ja on julkaissut useita kirjoja viineistä ja ravintolapalvelusta sekä artikkeleita gastronomian ja estetiikan välimaastosta. Erilaiset opetuksen kehittämishankkeet viinialalla ovat myös hänen kiinnostuksen kohteena. Hän toi WSET-koulutuksen Suomeen 1999, ja vastaa European Academy of Wine Educationin hallituksessa talousasioista.



Mika Vanne, WSET Diploma

Mika Vanne on yrittäjä, konsultti ja kouluttaja, joka on opettanut Viinikoulu HAAGAssa vuodesta 2003 lähtien. Hän opettaa Haagassa kaikkea viiniin liittyvää, mutta erityisesti ammattimainen maistaminen on hänen erikoisalaansa. Mika pitää myös Viinilehden viinikoulua, konsultoi ravintoloita, tekee viinilistoja, järjestää viinitapahtumia yrityksille ja yhteisöille ja kirjoittaa viineistä. Lisäksi hän opettaa ja konsultoi elintarvike- ja pakkausteollisuudessa aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä ja kouluttaa ammattimaisen maistamisen raateja.

HAAGA Wine Basic

HAAGA Wine Basic on johdantokurssi viinien, oluiden, siiderin ja väkevien alkoholijuomien maailmaan. Kurssin käyneet hallitsevat ammattimaisen maistelutekniikan, osaavat tulkita juomien etikettejä ja pystyvät ohjaamaan sopivissa juomavalinnoissa.

HAAGA Wine Basic on tarkoitettu niille, joilla on vain vähän tai ei ollenkaan tietoa viineistä ja muista alkoholijuomista. Kurssi kuuluu kansainväliseen WSET-ohjelmaan ja on monessa maassa välttämätön edellytys kaikille alkoholikauppojen myyjille, tukku- ja maahantuojayritysten henkilöstölle sekä ravintoloiden tarjoilijoille ja kokeille.

Kurssi sopii erinomaisesti myös viiniharrastajille, ja suosittelemme sitä myös HAAGA Wine Advanced Certificate -kurssille haluaville. Luentoja on yhteensä 16 tuntia.

HAAGA Wine Advanced Certificate

Tämä WSET-kurssi on suunniteltu kattamaan perusteellisesti keskeinen tieto maailman viineistä ja väkevistä alkoholijuomista. Advanced Certificate on tarpeellinen kaikille niille, jotka joutuvat työssään käyttämään ammattimaisia kuvauksia ja arviointeja viineistä sekä selvittämään niiden ominaisuuksien taustoja.

Kurssi antaa erinomaisen pohjan tuotetietoudessa mm. alkoholikaupan myyjille ja ostajille, ravintolapäälliköille, viinimestareille tai viinien tarjoilun kanssa toimivalle henkilöstölle. Kurssi sopii myös viiniharrastajille, vaikka näkökulma onkin ammatillinen.

Kurssille osallistujien tulisi hallita viinien ja juomien perusteet. Tähän riittää esimerkiksi HAAGA Wine Basic -kurssi, ravintolakoulun tarjoilijakurssi tai perusviinikirjojen hyvä tuntemus. Advanced Certificate on vaatimuksena WSETin Diploma-kurssille haluaville. Kurssin lopuksi on englanninkielinen tentti. Luentoja on yhteensä 34,5 h.

HAAGA Wine Professional Diploma

HAAGA Wine Professional Diploma -kurssi on tarkoitettu kokeneille alan ammattilaisille, jotka tarvitsevat korkean tason syventävää koulutusta ja haluavat alalla arvostetun kansainvälisen tutkinnon. HAAGA Wine Professional Diploma -kurssi on vaatimuksena Master of Wine opintoihin.

Koulutus on kokonaan englanninkielinen ja edellyttää Wine Advanced Certificate -kurssin suoritusta. Opinnot koostuvat kuudesta erillisestä osiosta, joista jokainen akreditoidaan. Diplomin suorittanut on asiantuntija, joka hallitsee toimialan kattavasti eri juomien arvioinnista kansainväliseen liiketoimintaan.



”

Opiskelin Viinikoulu HAAGAssa WSET HAAGA Wine Professional Diploma -tutkinnon 2008–2010. Koulutus antoi varsin perusteellisen kuvan viinin tuotannosta ja markkinoista ja opetti viinien täsmälliseen analysointiin. Luennot olivat huippuluokkaa, ja opettajien keskinäiset mielipide-erot näyttivät, ettei absoluuttisia totuuksia löydy viinistäkään.”

– Aromin toimituspäällikkö Jari F. Lampén

HAAGA Wine and Food

HAAGA Wine and Food -kurssilla perehdytään systemaattisesti viinin ja ruuan yhdistelmiin. Analysoimme erilaisia ruokia, niiden valmistustapoja sekä kastikkeita. Niiden kanssa maistellaan huolella valittuja viinejä ja pohditaan yhdistelmien vaikutelmia ja laatua.

Kurssi on tarkoitettu ruokaravintoloiden henkilökunnalle, kokeille ja tarjoilijoille, sommeliereille, hovimestareille ja ravintolapäälliköille sekä niille alkoholialan ammattilaisille, joiden työssä käsitellään viinin maailmaa. Minimivaatimuksena kurssille on HAAGA Wine Basic. Luentoja on yhteensä 16 tuntia.

HAAGA Professional Certificate in Spirits

Tällä kurssilla käsitellään perusteellisesti ja osin syventävästi brandien, ginin, rommien, tequilan, vodkan, viskien ja liköörien maailmaa. Kurssi on tarkoitettu alkoholialan ammattilaisille, mutta soveltuu myös innokkaalle harrastajalle. Kurssi on erityisen hyvä baarimestareille, tukkuliikkeiden ja maahantuontityritysten henkilöstölle, tarjoilijoille, hovimestareille ja ravintolapäälliköille.

Kurssissa on 16 tuntia luentoja. Luennot muodostuvat juomatyyppien ja -lajien esittelyistä sekä maisteluharjoituksista. Eri juomista käydään läpi raaka-aineet, valmistus, kypsytytys ja käyttötavat sekä tärkeimmät markkina-alueet.



Mukana elämän
parhaissa hetkissä

ALTIA
— YOUR 1ST CHOICE —



» Yhteystiedot

Sirpa Vaahti

Pajuniityntie 11

00320 Helsinki

puh. 050 3100 787

sirpa.vaahti@haagaperho.fi

<http://viini.haaga.fi>



Pidätämme oikeuden kurssisisältöjen muutoksiin. Kurssien aikataulut, hinnat ja tarkemmat sisällöt löydät kotisivuiltamme.



Indulge and uncork
the petals of pleasure

Alko nro: 006781

Marqués de Cáceres
CRIANZA 2007
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
EMBOTTLED BY UNIVIN VINOLOGIA S.A.
LENICERO - ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN



Horeca-alan Parhaat Hankintaratkaisut



KESPRO