

ÕPPEKAVA: Õhtune Baarmenite algkoolitus intensiiv

Õppima oodatakse kõiki täiskasvanud inimesi, kes soovivad omandada baarmeni elukutset.

Kursus toimub korra nädalas, teisipäeviti kell 17.00-21.00, 5 akadeemilist tundi päevas.

Õppepäevad kokku **14**

Õppetunnid kokku **73** (Ei sisalda iseseisva töö osa. Õppuritele soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda harjutamisega)

Kursuse eesmärk on omandada kõik baarmeni elukutse jaoks vajalikud esmased teadmised ja põhitõed.

Baarmenite algkoolituse eksami edukal läbimisel antakse lõpetajale tunnistus.

Nr	Tunnid	Lektor
1	5 Sissejuhatus Eesti Baarmenite Assotsiatsiooni ajalugu ja tutvustamine saavutustega, IBA ja tema võistlused EBA Koolituskeskus ja tema toetajad Sissejuhatus baarindusse, erinevad baari tüübid Vastutustundlik alkoholi tarbimine	Heinar Õispuu Margit Kikas Krista Meri
2	5 Baarmen kui elukutse Miks olla baarmen? Karjäärivõimalused Efektiivne baari ülesehitus, teeninduspsühholoogia, teenindusvõtted	Heinar Õispuu
3	5 Töövahendid Baari töö jaoks vajalikud töövahendid, erinevad klaasid, töövõtted Töö baaris, kokteilide valmistamise tehnikad	Marge Mänd
4	4 Destillatsioon, Compucash Destilleeritud alkohol, tooraine, destillatsioonimeetodid, erinevatest toorainetest tehtud alkoholi degusteerimine 1 Compucash kassa kasutamine, toodete sisestamine, arvete tegemine, erinevad maksemeetodid, arve jagamine, arve lõpetamine	Heinar Õispuu
5	5 Viin, Tequila Viina tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine Tequila tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine	Aime Lõpp
6	5 Gin, Vermut, Bitter Gini tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine Vermuti tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine Bitterite tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine	Aime Lõpp
7	5 Rumm Rummi tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine	Heinar Õispuu
8	5 Viski Viski tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine	Kristjan Markii
9	5 Liköörid ja siirupid Siirupite tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, alkovabade kokteilide valmistamine Likööride tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, kokteilide valmistamine	Helger Aava
10	5 Brändi, calvados, konjak Brändi tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine Calvados tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine Konjaki tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine	Kristjan Markii
11	5 Vein ja vahuvein Veini tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine Vahuveini tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine	Urvo Ugandi
12	5 Õlu Õlle tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine Kraanist õlle valamine, toiduga sobitamine	Kristjan Markii
13	5 Kohv ja kuumad kokteilid Kohvi tootmine, tooraine, ajalugu, degusteerimine, erinevate kohvide valmistamine Kuumade kokteilide valmistamine	Helger Aava
14	5 Kokteilid Kokteilide ajalugu, kokteiliraamatud, kokteilide jagunemine, tähtsad faktid Praktiline proovieksam	Marge Mänd
15	3 Eksam Teooria eksam - 100 küsimust Praktiline eksam	Komisjon

Õpilane omandab baasteadmised järgnevatel teemadel:

- 1 erinevate alkoholide tootmine ja ajalugu
- 2 töövahendid ja nende kasutamine
- 3 põhitõed teenindustöös
- 4 klassikalised kokteilid ja nende valmistamine
- 5 kokteilide valmistamise erinevad tehnikad

Õpe toimub EBA Koolituskeskuse poolt spetsiaalselt selleks sisustatud õppeklassis, Masina 11, Tallinn

- * Valgustus vastavalt nõuetele
- * Mugav õppeklass ja avar puhkeruum
- * Klassis on lauad ja toolid 22-le inimesele.
- * Klassi garderoob mahutab 25 inimese üleriideid.
- * Erinevad tahvlid vastavalt vajadusele – valge tahvel, pabertahvel.
- * Suur ekraan ja projektor õppematerjalide edastamiseks.
- * Väga hästi varustatud tooteriulid. Kõikide vajalike seadmetega baarilett ja tööpinnad.
- * Baarilett degusteeritavate jookide eksponeerimiseks ja jagatavate loengumaterjalide paigutamiseks.
- * Eraldi ruum muude õppevahendite ja degusteeritavate jookide ladustamiseks ning hoidmiseks.
- * Eraldi tualetid meestele ja naistele.