



KOOLITUSKESKUS

ÕHTUNE BAARMENITE ALGKOOLITUS

Õppekava 1013

Baarmenite Algkoolitus lend 25

Loengud toimuvad EBA Koolituskeskuses, Masina 11, A-korpus, juhul, kui ei ole märgitud või teada antud teisiti.

Kursusele saavad registreerida õppurid alates 18 eluaastast.

Registreerumiseks on vajalik täita sisseastumise ankeet veebilehel www.baarman.ee

Kursusel osalejad peavad tutvuma eelnevalt sisekorra- ja õppekorralduseeskirjadega ning allkirjastama õppelepingu.

Kuupäevad: 30.03.2020- 20.05.2020

Auditoorseid õppepäevi on kokku neliteist (73 akadeemilist tundi), lisaks eksamipäev ja lõpetamine
Iseseisva töö maht 10 tundi, mis sisaldab kodus lisamaterjalidega tutvumist ning kohustusliku refereendi koostamist.

Loeng algab kell 17.00 ning lõpeb kell 21.00

Loengud toimuvad teisipäeviti ja kolmapäeviti

Kursuse lõpetamise aluseks ja tunnistuse saamiseks on praktilise- ja teooria eksami positiivne sooritamine ning refereendi esitamine.

Õppur, kes mingis eksami osas ei saavuta positiivset tulemust, saab sooritada selles osas järeleksami selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järeleksami hind on 25€.

KUUPÄEV	LOENGU TEEA JA LEKTOR	ÕPIVALJUNDID
E 30.03.2020	SISSEJUHATUS, VASTUTUSTUNDLIKKUS - lektor Angelika Larkina	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Sissejuhatus Baarmenite algkursuse õppesse, õpikeskkonnaga tutvumine, sisekorraeskirjade tutvustamine. Baarmen kui elukutse, vastutustundlik alkohoolsete jookide serveerimine ja tarbimine, baarmeni töö oskused, tööolukorra ettevalmistus, tööohutus, baarmeni roll ühiskonnas, karjäärivõimalused.	Mõistab baarmeni elukutset ja selle elukutse karjäärivõimalusi. Rakendab alkoholi serveerimise vastutust, teadvustab selle tegevusega kaasnevaid riske. Tegutseb töösituatsioonis ohutult.
K 01.04.2020	BAARI TÖÖVAHENDID - lektor Marge Mänd	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Baaritöövahendid ning nende kasutamine, klaasid ning nendesse serveeritavad joogid, baarmeni isiklik hügieen. Puhtus ja kord baaris.	Oskab eristada ja kasutada erinevaid baaritöövahendeid. Oskab eristada ja kasutada erinevaid klaase selleks ettenähtud jookide serveerimiseks. Saab aru ja järgib baarmeni isikliku- ja töökeskkonna hügieeni.

E 06.04.2020	KOHV JA KUUMAD KOKTEILID - lektor Helger Aava	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Kohvi päritolu ja selle ajalugu. Kohvi peamised kasvualad ja selle mõjutegurid. Kohvi kasvatamine, taime eripärad, korje. Kohvisordid ja nende tunnused. Erinevad kohvijooigid ja nende erinevused. Kohvijookide valmistamine ning serveerimine. Espressomasina kasutamine ja hooldus.	Oskab ümber sõnastada kohvi ajalugu ning kohvi kasvatamise erinevaid protsesse. Oskab kirjeldada kohvisortide erinevusi ja omadusi. Eristab kohvijooke ja oskab neid serveerida ja valmistada. Oskab kasutada espressomasinat ja jahvatusveskit seadistada.
K 08.04.2020	DESTILLATSIOON, COMPUCASH - lektor Kristjan Markii	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Alkoholi tootmine, selle tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid, kliimaatilised ja inimõjud tootele. Tooraine tarneahel. Destillatsiooni olemus, selle protsessid ja erinevad meetodid. Nüansid alkoholi tootmises ja lõpptoodangus. Kassasüsteem Compucashiga tutvumine algaja tasemel. Tellimuste koostamine, arvete koostamine, kiirklahvide tundmine ja igapäevatöös vajalike toimingute tegemine.	Oskab kirjeldada alkoholi valmistamise protsessi erinevate tooraine baasil ja võrrelda destillatsiooni protsesside erinevust. Kasutab algtasemel Compucash kassasüsteemi, tehes seal baarmeni töös vajalikke toiminguid.
K 13.04.2020	NAUTIMUSE VEINI JA VAHUVIINI PÄEV - lektor Urvo Ugandi	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Veinide ajalugu, veinipiirkonnad, viinamarjapuude kasvualad, kasvutegurid, kliimaatilised ja inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Jookide säilitamine ja serveerimine. Soovitused toiduga sobitamiseks. Jookide degustatsioon	Oskab kirjeldada veinide ajalugu erinevat liiki, päritolu ja stiili veinide puhul. Eristab erinevate veinide valmistusviise, teab veinide valmistamise protsesse ning oskab põhjendada veinide tootmise aluseid. Põhjab veinide sobitamist toiduga ning oskab teha sobivate kombinatsioonide ettepanekuid suuliselt.
K 15.04.2020	BEERSTARI ÕLLEPÄEV – lektor Kristjan Markii	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Õlle ajalugu, tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Jookide degustatsioon ja toiduainetega sobitamine.	Oskab kirjeldada õlle ajalugu. Eristab õllesid nende liigi-, päritolu- ja stiili puhul. Eristab erinevate õllete valmistusviise, teab õlle valmistamise protsesse ning oskab põhjendada õlle tootmise aluseid. Põhjab õlle sobitamist toiduga ning oskab teha sobivate kombinatsioonide ettepanekuid suuliselt.
T 20.04.2020	VIIN, TEQUILA - lektor Aime Lõpp	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Viina ja tekiila joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist.	Tunneb viina ja tekiila ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi kokteile viinast ja tekiilast, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
K 22.04.2020	GIN, VERMUT, BITTER - lektor Aime Lõpp	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Gini, vermuti ja bitteri joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist.	Tunneb gini, vermuti ja bitterite ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi kokteile gini, viina ja bitterite joogigruppidest, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
E 27.04.2020	RUMM - lektor Angelika Larkina	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Rummi joogigruppide ajalugu. Rummi tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigrupi tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist.	Tunneb rummi ajalugu, oskab selgitada rummi valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigrupill. Oskab valmistada klassikalisi kokteile rummist, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
K 29.04.2020	BRÄNDI, KONJAK, KALVADOS, VISKI - lektor Kristjan Markii	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Brändi, konjaki, kalvados ja viski joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigruppide baasalkoholist.	Tunneb brändi, konjaki, kalvados ja viski ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi kokteile brändi, konjaki, kalvados ja viski joogigruppidest, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.

E 04.05.2020	LIKÖÖRID, SIIRUPID - lektor Helger Aava	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Likööride ja siirupite joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist, sealhulgas ka alkoholivabade kokteilide valmistamine.	Tunneb siirupite ja likööride ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi likööridest ja siirupitest, sealjuures ka alkoholivabasis kokteile, kasutades teadmisi baaritõvahenditest.
K 06.05.2020	KOKTEILID - lektor Marge Mänd	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Klassikaliste kokteilide valmistamine selleks ettenähtud baarmeni töövõtteid kasutades. Kokteilid valmivad erinevaid meetodeid kasutades ning võttes arvesse eelnevalt õpitud joogigrupi teadmisi ja töövahendite loengus õpitut.	Oskab valmistada erinevate joogigruppide klassikalisi kokteile, tundes retsepte, sh ettenähtud koguseid, valmistusviise, töövõtteid, serveerimist ja tagades kokteilide valmistamise ajal puhtuse ja korra baaris.
E 11.05.2020	HARJUTAMINE EKSAMIKS	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Kordava sisuga loeng, kinnitamaks seni õpitud teadmisi nii teooria, kui praktika moodulites. Avatud küsimuste küsimine, grupitöö meetod teadmiste kontrolliks ja ettevalmistus eksamiks.	Kordab seni õpitud teoreetilisi ja praktilisi teadmisi. Oskab vastata sisulistele küsimustele ja defineerida erinevaid joogigruppe. Analüüsib joogigruppide ja kokteilide erinevusi lähtuvalt püstitatud küsimustele. Võrdleb erinevaid joogigruppe ja klassikalisi kokteile. Oskab valmistada klassikalisi kokteile vastavalt retseptile ja tagades kokteilide valmistamise ajal puhtuse ja korra baaris.
E 11.05.2020	REFERAADI ESITAMISE TÄHTAEG	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Iseseisva kodutööna valminud referaadi esitamine. Referaadi sisu- ja vormistamise juhendi saavad õpilased esimeses loengus. Referaat peab vastama selleks ettenähtud tingimustele.	Oskab leida iseseisvalt erialast materjali nii raamatutest kui internetist ja koondada info kirjalikult referaadiks vastavalt sisulistele ja vormistuslikele reeglitele. Võrdleb erinevate allikate infot ning oskab neid kõrvutada. Analüüsib erinevat infot ning selekteerib välja olulise, sõnastades selle ümber. Kasutab referaadi koostamisel erialaseid termineid.
E 18.05.2020	TEORIA JA PRAKTIKA EKSAM- eksamikomisjon	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
Kell 8.30 - 10.30 Teooriaeksam ja kell 11.00.... Praktika eksam vastavalt eelnevalt kokkulepitud järjekorrale.	Teooria eksam koosneb 100-st küsimusest, millest eksami soorituseks on vajalik 60% õigeid vastuseid. Praktika eksam koosneb loosiga tõmmatud klassikalise kokteili valmistamise oskusest ja kliendisituatsiooni lahendamisest. Praktika eksami soorituseks on vajalik koguda 60% 100-st punktist.	Oskab kirjeldada eksami teooria küsimuste vastuseid vastavalt etteantud püstitusele, kus tuleb kirjeldada vastust, võrrelda, valida õige või mitu õiget vastust, defineerida mõisteid või selgitada oma arvamust. Teab peast klassikaliste kokteilide retsepte, oskab neid valmistada kasutades õigeid meetodeid ja tagades baaris puhtuse ja korra. Teeb ettepanekuid kliendisituatsiooni lahendamiseks.
K 20.05.2020	LOPETAMINE ja tunnistuste andmine	Võimalus anda tagasisidet