



KOOLITUSKESKUS

Barista koolitus
Õppekava 1013

Koolitus toimub Vertigo Töötoas aadressil Paldiski mnt 9, Tallinn.

Kursusele saavad registreerida õppurid igas vanuses.

Registreerumiseks on vajalik saata e-kiri kool@barman.ee koos osaleja ees- ja perenimega ning sünniajaga.

Koolitusel osalejad peavad tutvuma eelnevalt sisekorra- ja õppekorralduseeskirjadega.

Koolitus on mõeldud edasijõudnutele. Osalemise aluseks on varasem kasutajakogemus espressomasinaga või Kohvi Algkoolituse läbimine.

Koolitus toimub kord kvartalis välja kuulutatud kuupäeval.

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega neli ja pool tundi tundi.

Koolitus algab kell 15.00 ning lõpeb kell 19.30

Koolitusel osalenud saavad tõendi koolituse läbimise kohta.

KUUPÄEV	LOENGU TEEMA JA LEKTOR	ÕPIVÄLJUNDID
Kinnitamisel	Barista koolitus- HELGER AAVA	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Kohvisordid ja nende tunnused ja eripärad vastavalt kasvatuspiirkonnale, röstimisele, sordile ja muudele teguritele. Kohvijookide erinevused oma omadustelt ja nende valmistamise viisilt. Kohvijookide valmistamine praktilise töö käigus ning serveerimine. Piima vahustamine ja latte art. Espressomasina- ja kohvi jahvati erinevused, tööfunktsioonid, kasutamine, seadistamine ja hooldus.	Oskab eristada erineva päritoluga kohvisorte ning selgitada ja põhjendada nende iseloomulikke nüansse. Tunneb erinevate kohvijookide valmistamise ja serveerimise põhimõtteid, osates seda iseseisvalt teha. Oskab vahustada piima ning ühte latte-art kujundit. Mõistab espressomasina töö põhimõtet, oskab seadistada kohvi jahvatusveskit ja tunneb tööfunktsioone. Koolitusel osalenu oskab koolituse läbimisel valmistada kvaliteetseid kohvijooke ning võib täiendkoolituse järel töötada (algaja) baristana.

