



KOOLITUSKESKUS

Õllekoolitus

Õppekava 1013

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

Kursusele saavad registreerida õppurid alates 18 eluaastat.

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 toimub kord kvartalis välja kuulutatud kuupäeval.**

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega 3 tundi.

Koolitus algab kell 17.30 ning lõppeb kell 20.30

Koolitusel osalenud saavad tõendi koolituse läbimise kohta.

KUUPÄEV	LOENGU TEEMA JA LEKTOR	ÕPIVÄLJUNDID
Kinnitamisel	<b>Fookuses on džinn- KRISTJAN MARKII</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b>
	Džinni ajalugu, selle päritolu toote areng. Džinni tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigrupi tuntumad tooted. Jookide degustatsioon ja kombineerimine pikendusjookidega ning lisanditega. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupist.	Tunneb džinni ajalugu ja selle toote arengut läbi ajaloo. Oskab selgitada džinni valmistamisprotsessi, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigrupil. Oskab kirjeldada degusteerimise käigus maitseüansse ja valmistada klassikalisi kokteile džinnist. Koolituse läbinud inimesel on baasteadmised antud joogigrupist. Sobilik täiendõppena valdkonnas töötavatele teenindajatele, baarmenitele, müügiesindajatele kui kõigile, kes ei tööta valdkonnas, kuid soovivad täiendada teadmisi alkoholsetest jookidest.

