



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 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 toimub kord kvartalis välja kuulutatud kuupäeval.**

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega 3 tundi.

Koolitus algab kell 18.00 ning lõppeb kell 21.00

Koolitusel osalenud saavad tõendi koolituse läbimise kohta.

KUUPÄEV	LOENGU TEEMA JA LEKTOR	ÕPIVÄLJUNDID
Kinnitamisel	<b>Smuutikoolitus- MARGE MÄND</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b>
	Mis on smuuti ja kuidas seda valmistada? Milliseid komponente smuutides kasutada? Erinevad toorained- marjad, külmutatud tooted, köögiviljad, luuviljad, puuviljad, seemned, kliid, helbed, mahlad, püreed jne. Kuidas valida blenderit. Kuidas ise kodus smuutisid valmistada. Võimalus kohapeal ise fantaasismuutit rikkalikust toorainest teha.	Oskab selgitada, mis on smuuti. Teab, kuidas smuutijooke valmistada ning oskab põhjendada, millised komponendid omavahel sobivad või ei sobi ja millist mõju erinev tooraine smuuti maitsele lisab. Oskab valida blenderit, pidades silmas töövõimsust ja selle funktsioone. Katsetab erineva toorainega smuutide kombinatsioone.

