



## KOOLITUSKESKUS

### "FOOKUSES ON VISKI" KOOLITUS

#### Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

Koolitus toimub kord kvartalis välja kuulutatud kuupäeval.

Koolitus toimub EBA Koolituskeskuses, Masina 11, A-korpus, 1.korrus.

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega kolm tundi.

Koolitus algab kell 17.30 ja lõppeb kell 20.30.

Õppekava kogumaht on 4 akadeemilist tundi.

Õpe toimub auditoorselt ning on kombineeritud teooria- ja praktikaga.

Koolitusele saavad registreerida õppurid alates 18 eluaastast.

Koolitusel osalemiseks ei ole teisi tingimusi. Koolitus on mõeldud kõigile, kes soovivad teadmisi antud joogigrupist täiendada.

Koolitus toimub, kui on registreerinud 10 inimest.

Registreerumiseks on vajalik saata e-kiri [info@barman.ee](mailto:info@barman.ee) koos osaleja ees- ja perenimega ning sünniajaga.

Kursusel osalejad peavad tutvuma eelnevalt sisekorra- ja õppekorralduseeskirjadega veebilehel [www.barman.ee](http://www.barman.ee)

Koolituse maksumus on 55 eurot. EBA liikmetele kehtib soodushind 50 eurot.

Kursuse toimumise keel on Eesti keel.

Kursuse läbinud õppurid saavad teadmisi antud joogigrupist ja võivad rakendada neid edukalt HORECA sektoris töötades.

Koolitusruumid on loodud vastavalt täienduskoolituse eripärale, sisaldades õppebaari koos selleks vajalike toodete ja seadmetega. Ruum on hästi valgustatud ning tagatud on õhuringlus ruumis.

Ruum tehniliselt hästi varustatud projektoriga ning audiosüsteemiga. Õppeklassis levib wifi.

Koolitusel on alati saadaval joogivesi.

Koolitusel osalejale antakse paberikandjal teooriamaterjal, mis sisaldab olulisemat infot antud joogigrupist. Samuti antakse õppurile märkmete tegemiseks kirjutusvahend.

EBA Koolituskeskuse koolitajateks on Eesti toidu- ja joogikultuuri edasikandvad, erialase haridusega või vähemalt kolme aastase HORECA sektori töökogemusega professionaalid.

Koolitajad panustavad enda jätkupidevasse arengusse läbi koolituste ja pideva täiendõppe nii Eestis kui välismaal.

Koolitajate töö kvaliteeti hinnatakse koolitusel osalejate suulise ja kirjaliku tagasiside põhjal. Vajadusel tehakse koolitajatele ettepanekuid kvaliteedi tõstmiseks või täiendõppeks.

Koolitusel osalenud saavad tõendi koolituse läbimise kohta.

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