



**KOOLITUSKESKUS**

**"FOOKUSES ON SMUUTID" KOOLITUS**

**Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm**

Koolitus toimub 12.06.

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

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega kolm tundi.

Koolitus algab kell 17.30 ja lõpeb kell 20.30.

Õppekava kogumaht on 4 akadeemilist tundi.

Õpe toimub auditoorselt ning on kombineeritud teooria- ja praktikaga.

Koolitusele saavad registreerida igas vanuses huvilised.

Koolitusel osalemiseks ei ole teisi tingimusi. Koolitus on mõeldud kõigile, kes soovivad õppida smuutisid valmistama.

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 45 eurot. EBA liikmetele kehtib soodushind 40 eurot.

Kursuse toimumise keel on Eesti keel.

Kursuse läbinud õppurid saavad teadmisi smuutide valmistamisest 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 märkmete tegemiseks paber ning kirjutusvahendid.

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
12.06.2023	<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, püreeid 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.