



## KOOLITUSKESKUS

### "FOOKUSES ON ÕLU" KOOLITUS

#### Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

Koolitus toimub: 18. jaanuar 2024

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

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega neli tundi.

Koolitus algab kell 18.00 ja lõpeb kell 22.00.

Õppekava kogumaht on 5 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 paberandjal 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 suuliselt 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
18.01.2024	Õllekoolitus- KRISTJAN MARKII	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Õlle ajalugu, tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Jookide degustatsioon ja toiduainetega sobitamine.	Oskab kirjeldada õlle ajalugu. Eristab õllesid nende liigi-, päritolu- ja stiili puhul. Eristab erinevate õlled valmistusviise, teab õlle valmistamise protsesse ning oskab põhjendada õlle tootmise aluseid. Põhjendab õlle sobitamist toiduga ning oskab teha sobivate kombinatsioonide ettepanekuid suuliselt.