



KOOLITUSKESKUS

"FOOKUSES ON ÕLU" KOOLITUS

Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

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

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega neli tundi.

Koolitus algab kell 17.30 ja lõpeb kell 21.30.

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.

Registreerimiseks on vajalik saata e-kiri info@barman.ee koos osaleja ees- ja perenimega ning sünniajaga.

Kursusel osalejad peavad tutvuma eelnevalt sisekorra- ja õppekorraldusekirjadega veebilehel www.barman.ee

Koolituse maksumus on 60 eurot. EBA liikmetele kehtib soodushind 55 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 varustatud projektoriga ning audiosüsteemiga. Õppeklassis levib Wi-Fi.

Koolitusel on alati saadaval joogivesi.

Koolitusel osalejale antakse paberkandjal 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.

LOENGU TEEMA JA LEKTOR	ÕPIVÄLJUNDID
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.