



KOOLITUSKESKUS

"FOOKUSES ON DŽINN" KOOLITUS

Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

Koolitus toimub EBA Koolituskeskuses, Kopli 6, Tallinn

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega kolm tundi.

Koolitus algab kell 18:00 ja lõppeb kell 21:00.

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 koos osaleja ees- ja perekonnanimega ning sünniajaga.

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

Koolituse maksumus on 50€ +KM. EBA liikmetele kehtib soodushind 45€ +KM.

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 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
Fookuses on džinn - KRISTJAN MARKII	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
Džinni ajalugu, selle päritolu toote areng. Džinni tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõmjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigrupi tuntumad tooted. Jookide degustatsioon ja kombineerimine pikendusjookidega ning lisanditega. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupist.	Tunneb džinni ajalugu ja selle toote arengut läbi ajaloo. Oskab selgitada džinni valmistamisprotsessi, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigrupil. Oskab kirjeldada degusteerimise käigus maitseüansse ja valmistada klassikalisi kokteile džinnist. Koolituse läbinud inimesel on baasteadmised antud joogigrupist. Sobilik täiendõppena valdkonnas töötavatele teenindajatele, baarmenitele, müügiesindajatele kui kõigile, kes ei tööta valdkonnas, kuid soovivad täiendada teadmisi alkoholoolsetest jookidest.