



KOOLITUSKESKUS

BAARMENITE ALGKURSUS

Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

Baarmenite Algkursus lend 40

Loengud toimuvad EBA Koolituskeskuses, Kopli 6, Tallinn (juhul, kui ei ole märgitud või teada antud teisiti).

Kuupäevad: 29.09.2026-27.11.2026

Loengud toimuvad teisipäeviti ja kolmapäeviti kell 17:00-21:00

Õppekava kogumaht on 120 akadeemilist tundi, lisaks lõpetamine. Auditoorseid õppepäevi, mis sisaldavad kombineeritult nii teooria- kui praktika mooduleid on kokku 15 loengut (75 akadeemilist tundi), eksam (3 akadeemilist tundi) ja praktika (32 akadeemilist tundi).

Iseseisva töö maht on 10 akadeemilist tundi, mis sisaldab kodus lisamaterjalidega tutvumist ning kohustusliku refereadi koostamist.

Baarmenite algkursuse läbinul õpilasel on eeldused kutseeksami edukaks sooritamiseks, kutseksam tase 4 ja vanembaarmen korraldab Eesti Peakokkade Ühendus ja Eesti Baarmenite Assosatsiooni Koolituskeskus.

Kursusele saavad registreerida õppurid alates 18 eluaastat. Registreerumiseks on vajalik täita sisseastumise ankeet veebilehel www.barman.ee. Kursus toimub, kui on registreerinud 10 õpilast.

Kursusel osalemiseks ei ole vajalik eelnev töökogemus antud valdkonnas.

Kursusel osalejad peavad tutvuma eelnevalt sisekorra- ja õppekorralduseeskirjadega veebilehel www.barman.ee ning allkirjastama õppelepingu, mis saadetakse e-kirja teel peale registreerimist.

Kursuse maksumus on 880€ +km. EBA liikmetele kehtib soodushind 690€ +km. Kursuse toimumise keel on eesti keel.

Kursuse läbinud õppuritel on eelis HORECA valdkonnas töö leidmiseks, olles väärtustatud teadmiste- ja oskustega töötaja.

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.

Õppurile antakse esimesel loengul õppematerjalid paberkandjal. Õppematerjalid sisaldavad iga loengu kohta peamist teoreetilist teavet ja eksamil nõutud kokteiliretsepte.

Lisaks avatakse õppurile ligipääs veebilingile, kus on võimalik tutvuda iseseisvalt lisamaterjalidega.

Õppuril on kohustus läbida praktika HoReCa sektoris. Praktika kogumaht on 32 akadeemilist tundi (24 tundi, mis tähendab 3 tööpäeva, mis kestab 8 tundi), mis tuleb täita hiljemalt enne eksami toimumist.

EBA Koolituskeskus aitab õppuril leida sobiva praktika koha ning annab edasi kõik vajaminevad kontaktid praktika läbimiseks.

Õppuril on võimalus ise leida praktika sooritamise koht ning sellest teavitada EBA Koolituskeskust.

Praktika käigus tuleb õppuril täita praktikapäevik ning anda tagasisidet praktikakohale.

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.

Kursuse lõpetamise aluseks ja tunnistuse saamiseks on praktilise- ja teooriaeksami positiivne sooritamine ning referaadi esitamine ja praktika läbimine.

Nii teooria- kui praktikaeksami läbimiseks on vajalik lävend vähemalt 60%.

Õppur, kes mingis eksami osas ei saavuta positiivset tulemust, saab sooritada selles osas järeleksam selleks eraldi väljakuulutatud ajal. Järeleksam on tasuline ning iga osa hind on 50€ +km/kord.

KUUPÄEV	LOENGU TEEMA JA LEKTOR	ÕPIVÄLJUNDID
T 29.09	SISSEJUHATUS, VASTUTUSTUNDLIKKUS - lektor Angelika Larkina	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Sissejuhatus Baarmenite algkursuse õppesse, õpikeskkonnaga tutvumine, sisekorraeskirjade tutvustamine. Baarmen kui elukutse, vastutustundlik alkoholsete jookide serveerimine ja tarbimine, baarmeni töö oskused, tööolukorra ettevalmistus, tööohutus, baarmeni roll ühiskonnas, karjääri võimalused.	Mõistab baarmeni elukutset ja selle elukutse karjääri võimalusi. Rakendab alkoholi serveerimise vastutust, teadvustab selle tegevusega kaasnevaid riske. Tegutseb töösituatsioonis ohutult.
K 29.09	BAARI TÖÖVAHENDID - lektor Marge Mänd	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Baaritöövahendid ning nende kasutamine, klaasid ning nendesse serveeritavad joogid, baarmeni isiklik hügieen. Puhtus ja kord baaris.	Oskab eristada ja kasutada erinevaid baaritöövahendeid. Oskab eristada ja kasutada erinevaid klaase selleks ettenähtud jookide serveerimiseks. Saab aru ja järgib baarmeni isikliku- ja töökeskkonna hügieeni.
T 06.10	HOSPITALITY - lektor Laur Ihermann ja Karina Tamm	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Tutvumine hea teeninduse alustaladega. Õpetatakse kasutama head suhtlusoskust müügitöö alusena.	Mõisatab hea teeninduse alustalasid. Oskab selgitada välja kliendivajadusi küsides õigeid küsimusi. Mõisatb müügi ja lisamüüg põhitedesid ning oskab neid töösituatsioonides rakendada.
K 07.10	DESTILLATSIOON - lektor Kristjan Markii	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Alkoholi tootmine, selle tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid, kliimateelised ja inimõjud tootele. Tooraine tarneahel. Destillatsiooni olemus, selle protsessid ja erinevad meetodid. Nüansid alkoholi tootmises ja lõpptoodangus.	Oskab kirjeldada alkoholi valmistamise protsessi erinevate tooraine baasil ja võrrelda destillatsiooni protsesside erinevust.
T 13.10	NAUTIMUSE VEIN JA VAHUVein- lektor Urvo Ugandi	Kohustuslikud omandatavad teadmised:

	Veinide ajalugu, veinipiirkonnad, viinamarjapuude kasvualad, kasvutegurid, kliimaatilised ja inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Jookide säilitamine ja serveerimine. Soovitused toiduga sobitamiseks. Jookide degustatsioon	Oskab kirjeldada veinide ajalugu erinevat liiki, päritolu ja stiili veinide puhul. Eristab erinevate veinide valmistusviise, teab veinide valmistamise protsesse ning oskab põhjendada veinide tootmise aluseid. Põhjendab veinide sobitamist toiduga ning oskab teha sobivate kombinatsioonide ettepanekuid suuliselt.
K 14.10	KOHV JA KUUMAD KOKTEILID - lektor Helger Aava	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Kohvi päritolu ja selle ajalugu. Kohvi peamised kasvualad ja selle mõjutegurid. Kohvi kasvatamine, taime eripärad, korje. Kohvisordid ja nende tunnused. Erinevad kohvijoogid ja nende erinevused. Kohvijookide valmistamine ning serveerimine. Espressomasina kasutamine ja hooldus.	Oskab ümber sõnastada kohvi ajalugu ning kohvi kasvatamise erinevaid protsesse. Oskab kirjeldada kohvisortide erinevusi ja omadusi. Eristab kohvijooke ja oskab neid serveerida ja valmistada. Oskab kasutada espressomasinat ja jahvatusveskit seadistada.
T 20.10	GIN, VERMUT, BITTER - lektor Kristjan Markii	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Gini, vermuti ja bitteri joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist.	Tunneb gini, vermuti ja bitterite ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi kokteile gini, viina ja bitterite joogigruppidest, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
K 21.10	LIKÖÖRID, SIIRUPID - lektor Helger Aava	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Likööride ja siirupite joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist, sealhulgas ka alkoholivabade kokteilide valmistamine.	Tunneb siirupite ja likööride ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi likööridest ja siirupitest, sealjuures ka alkoholivabasid kokteile, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
T 27.10	VIIN, TEQUILA - lektor Kristjan Markii	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Viina ja tekiila joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist.	Tunneb viina ja tekiila ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi kokteile viinast ja tekiilast, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
K 28.10	RUMM - lektor Taavi Tenso	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Rummi joogigruppide ajalugu. Rummi tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigrupi tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigrupi baasalkoholist.	Tunneb rummi ajalugu, oskab selgitada rummi valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigrupill. Oskab valmistada klassikalisi kokteile rummist, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
T 03.11	ÕLU – lektor 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.

K 04.11	BRÄNDI, KONJAK, KALVADOS, VISKI - lektor Kristjan Markii	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Brändi, konjaki, kalvados ja viski joogigruppide ajalugu. Nende jookide tooraine, tooraine kasvupiirkonnad, kasvutegurid ja kliimaatilised ning inimõjud tootele. Toodete valmistamisviisid, protsessid ja erinevad meetodid. Antud joogigruppide tuntumad tooted. Jookide degustatsioon. Klassikaliste kokteilide valmistamine antud joogigruppide baasalkoholist.	Tunneb brändi, konjaki, kalvados ja viski ajalugu, oskab selgitada nende joogigruppide valmistamist, võrdleb toorainet ja kõrvutab erinevusi antud joogigruppidel. Oskab valmistada klassikalisi kokteile brändi, konjaki, kalvados ja viski joogigruppide, kasutades teadmisi baaritöövahenditest.
T 10.11 ja K 11.11	COMPUCASH, KOKTEILID - lektor Marge Mänd	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Kassasüsteem Compucashiga tutvumine algaja tasemel. Tellimuste koostamine, arvete koostamine, kiirklahvide tundmine ja igapäevatöös vajalike toimingute tegemine. Klassikaliste kokteilide valmistamine selleks ettenähtud baarmeni töövõtteid kasutades. Kokteileid valmivad erinevaid meetodeid kasutades ning võttes arvesse eelnevalt õpitut joogigrupi teadmisi ja töövahendite loengus õpitut.	Kasutab algtasemel Compucash kassasüsteemi, tehes seal baarmeni töös vajalikke toiminguid. Oskab valmistada erinevate joogigruppide klassikalisi kokteile, tundes retsepte, sh ettenähtud koguseid, valmistusviise, töövõtteid, serveerimist ja tagades kokteilide valmistamise ajal puhtuse ja korra baaris.
K 11.11	REFERAADI ESITAMISE TÄHTAEG	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Iseseisva kodutööna valminud referaadi esitamine. Referaadi sisu- ja vormistamise juhendi saavad õpilased esimeses loengus. Referaat peab vastama selleks ettenähtud tingimustele.	Oskab leida iseseisvalt erialast materjali nii raamatutest kui internetist ja koondada info kirjalikult referaadiks vastavalt sisulistele ja vormistuslikele reeglitele. Võrdleb erinevate allikate infot ning oskab neid kõrvutada. Analüüsib erinevat infot ning selekteerib välja olulise, sõnastades selle ümber. Kasutab referaadi koostamisel erialaseid termineid.
N 12.11 - L 14.11	PRAKTIKA HORECA SEKTORIS	
	Praktika käigus saab õppur aimu HoReCa sektoris toimuvast ning kogeda reaalselt töö situatsiooni. Õppur kinnitab saadud teadmisi kursusel ning praktiseerib neid töö käigus. Praktika tuleb sooritada enne teooria ja praktika eksamit. Praktikat on võimalik sooritada terve kursuse vältel.	Saab aimu HoReCa sektoris toimuvast ning mõistab, kuidas algab päev, kuidas tööpäev välja näeb ning kuidas lõpetatakse tööpäev. Oskab ettevalmistada kõik vajamineva töö jaoks. Oskab suhelda külalisega ning käsitleda kassaprogrammi.
T 17.11	HARJUTAMINE EKSAMIKS	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
	Kordava sisuga loeng, kinnitamaks seni õpitud teadmisi nii teooria kui praktika moodulites. Avatud küsimuste küsimine, grupidöö meetod teadmiste kontrolliks ja ettevalmistus eksamiks.	Kordab seni õpitud teoreetilisi ja praktilisi teadmisi. Oskab vastata sisulistele küsimustele ja defineerida erinevaid joogigruppe. Analüüsib joogigruppide ja kokteilide erinevusi lähtuvalt püstitatud küsimustele. Võrdleb erinevaid joogigruppe ja klassikalisi kokteile. Oskab valmistada klassikalisi kokteile vastavalt retseptile ja tagades kokteilide valmistamise ajal puhtuse ja korra baaris.
T 24.11	TEOORIA- JA PRAKTIKA EKSAM - eksamikomisjon	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
kell 9:00-11:00, 11:30-...	Teooriaeksam koosneb 100-st küsimusest, millest eksami sooritamiseks on vajalik 60% õigeid vastuseid. Praktikaeksam koosneb loosiga tõmmatud klassikalise kokteili valmistamise oskusest ja kliendisituatsiooni lahendamisest. Praktikaeksami sooritamiseks on vajalik koguda 60% 100-st punktist.	Oskab kirjeldada eksami teooriaküsimuste vastuseid vastavalt etteantud püstitusele, kus tuleb kirjeldada vastust, võrrelda, valida õige või mitu õiget vastust, defineerida mõisteid või selgitada oma arvamust. Teab peast klassikaliste kokteilide retsepte, oskab neid valmistada kasutades õigeid meetodeid tagades baaris puhtuse ja korra. Teeb ettepanekuid kliendisituatsiooni lahendamiseks.
R 27.11	LÕPETAMINE ja tunnistuste andmine	Võimalus anda tagasisidet

