



KOOLITUSKESKUS

"Barista baaskursus" KOOLITUS

Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

Koolitus toimub vähemalt kord kvartalis.

Koolitus toimub EBA Koolituskeskuses, Kopli 6, Tallinn.

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega neli tundi.

Koolitus algab kell 17.30 ja lõppeb kell 21.30.

Õppekava kogumaht on 5 akadeemilist tundi.

Õpe toimub auditoorselt ning on kombineeritud teooria- ja praktikaga.

Koolitusele saavad registreerida õppurid igas vanuses.

Koolitusel osalemiseks ei ole teisi tingimusi. Koolitus on mõeldud kõigile, kes soovivad teadmisi antud kohvijookidest täiendada.

Koolitus toimub, kui on registreerinud 10 inimest.

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

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

Koolituse maksumus on 40€ (+km). EBA liikmetele kehtib soodushind 35€ (+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. Kirjutusvahendid on kohapeal olemas.

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 õppekvaliteeti 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
Kohvi algkoolitus - 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. Espresso masina 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.