



KOOLITUSKESKUS

SISSEJUHATUS BARISTAMAILMA

Õppekava 1013 Majutamise ja toitlustamise õppekavarühm

Koolitus toimub vähemalt kord kvartalis

Koolitus toimub Jungenti töötoas aadressil **Tatari 25**, Tallinn.

Koolitus toimub ühel päeval, kestvusega neli ja pool tundi.

Koolitus algab kell 15.00 ning lõppeb kell 19.30.

Õppekava kogumaht on 6 akadeemilist tundi.

Õpe toimub auditoorselt ning on kombineeritud teooria- ja praktikaga.

Kursusele saavad registreerida õppurid alates 16 eluaastat

Koolitus on mõeldud edasijõudnutele. Koolitusel osalemise aluseks on varasem kasutajakogemus espressomasinaga või Barista Baaskursus koolituse läbimine.

Koolitusele võetakse korraga vastu kuni 4 õppurit.

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 90€ (+km). EBA liikmetele kehtib soodushind 80€ (+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 õppeklassi koos selleks vajalike toodete ja seadmetega, sh espressomasin ja kohvi jahvati.

Ruum on hästi valgustatud ning tagatud on õhuringlus. Koolitusel on saadaval joogivesi.

Koolitusel märkmete tegemiseks palume õppuritel võtta kaasa märkmik ja kirjutusvahend või nutiseade.

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
Barista koolitus - HELGER AAVA	Kohustuslikud omandatavad teadmised:
Kohvisordid ja nende tunnused ja eripärad vastavalt kasvatuspäringkonnale, röstimisele, sordile ja muudele teguritele. Kohvijookide erinevused oma omadustelt ja nende valmistamise viisilt. Kohvijookide valmistamine praktilise töö käigus ning serveerimine. Piima vahustamine ja latte art. Espressomasiina- ja kohvi jahvati erinevused, tööfunktsioonid, kasutamine, seadistamine ja hooldus.	Oskab eristada erineva päritoluga kohvisorte ning selgitada ja põhjendada nende iseloomulikke nüansse. Tunneb erinevate kohvijookide valmistamise ja serveerimise põhimõtteid, osates seda iseseisvalt teha. Oskab vahustada piima ning ühte latte-art kujundit. Mõistab espressomasiina töö põhimõtet, oskab seadistada kohvi jahvatusveskit ja tunneb tööfunktsioone. Koolitusel osalenu oskab koolituse läbimisel valmistada kvaliteetseid kohvijooke ning võib täiendkoolituse järel töötada (algaja) baristana.