

BAARMENI ÕPPEKAVA

Baarmen, tase 4 kutsekompetentside omandamist toetav täienduskoolitus

Kinnitatud MTÜ ASV Koolitus direktori 11.10.2026 käskkirjaga nr 11/2026

Koostaja: dr Andrei Gritskov | Direktor: Andrei Gritskov

Õppekava on ajakohastatud kehtiva Baarmen, tase 4 kutsestandardi versiooni 7 järgi. Õpe keskendub baari töövoole, jookide valmistamisele, klienditeenindusele, kaupade käitlemisele ja töökoha korrashoiule. Eraldi üldainete asemel harjutatakse õigusnõudeid, toiduohutust, digivahendeid ja töökeelt erialastes olukordades.

1. Õppekava üldandmed

Andmed	Kirjeldus
Õppekava nimetus	Baarmen, tase 4 kutsekompetentside omandamist toetav täienduskoolitus
Koolitaja	MTÜ ASV Koolitus, registrikood 80 628 575
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppe kogumaht	220 akadeemilist tundi (1 akadeemiline tund = 45 minutit)
Õppe mahtude jaotus	88 tundi juhendatud õpet ja harjutusi; 100 tundi juhendatud praktilist õpet ja ettevõttepraktikat; 24 tundi iseseisvat tööd; 8 tundi kokkuvõtvat hindamist
Õppekeel	Eesti keel; vajaduse korral toetav selgitus õppija emakeeles, säilitades eestikeelse erialase suhtluse õpieesmärgid
Õppevorm	Auditoorne õpe, juhendatud baaripraktika, praktika ettevõttes ja iseseisev töö
Õppekava alus	Baarmen, tase 4 kutsestandard, versioon 7; kehtiv 11.10.2023–10.10.2028

2. Õppe eesmärk ja sihtrühm

Õppe eesmärk on valmistada õppija ette baarmeni tööks nii, et ta planeerib oma vahetuse, käitleb kaupu, valmistab ja serveerib jooke, teenindab klienti, arveldab ning hoiab töökoha korras kehtiva kutsestandardi pädevuste ulatuses.

Õpe sobib täiskasvanule, kes soovib alustada või jätkata tööd baarmeni, baariteenindaja või klienditeenindajana toitlustus- või meelelahutusettevõttes. Varasem baaritöö kogemus ei ole eeltingimus.

3. Õpingute alustamise tingimused

- Vähemalt põhiharidus.
- Vähemalt 18-aastane; tervislik seisund võimaldab töötada baarikeskkonnas.
- Eesti keele oskus vähemalt B1 ja ühe Eestis enam kasutatava võõrkeele oskus vähemalt A2. Taset hinnatakse vestluse või varasema tõendi alusel; õppekava ei sisalda eraldi üldkeele kursusi.
- Arvuti tavakasutuse oskus või valmisolek omandada õppe käigus tööks vajalikud digioskused.

4. Õpiväljundid

Õppekava läbinu:

- planeerib vahetuse tööd ja valmistab baari töökoha ette, järgides ettevõtte korda ja enesekontrolliplaani;
- võtab kauba vastu, kontrollib kogust, kvaliteeti ja säilivust, ladustab kauba ning jälgib varu ja realiseerimisaegu;
- loob kliendiga kontakti, selgitab vajaduse, tutvustab joogikaarti ja hindu, soovib sobiva joogi ning lahendab tavapärase teenindusolukorra;
- valmistab ja serveerib retsepti ning sobiva töövõtte järgi alkohoolseid ja alkoholivabu segujooke, kohvi- ja teejooke;
- koostab arve, võtab vastu makseid, tasakaalustab kassa ja vormistab kassaruande;
- puhastab töövahendid, seadmed ja töökoha, peseb nõud, teatab rikkest ning sorteerib jäätmed liigiti;
- järgib erialases töös tööohutuse, töötervishoiu, hügieeni, keskkonnanahoiu, alkoholiseaduse, tubakaseaduse ja tarbijakaitseseaduse nõudeid ning suhtleb tööülesande täitmiseks eesti keeles B1 ja võõrkeeles A2 tasemel.

5. Õppe maht ja moodulid

Õppemaht on 220 akadeemilist tundi. Kutsestandard määratleb nõutavad kompetentsid, kuid ei sätesta nende omandamiseks õppetundide arvu. Maht on kavandatud nii, et kõik kohustuslikud kompetentsid saavad erialamoodulites käsitletud ja õppija saab neid harjutada ning tõendada terviklikus baaripraktikas. Praktiline õpe ja ettevõttepraktika moodustavad kokku 100 tundi. Eesti B1 ja võõrkeele A2 on alustamise tingimus, mistõttu õppeaega ei kulutata üldkeele kursusele; keelt ja digioskusi kasutatakse tööülesannetes. Toiduohutust ja seadusnõudeid käsitletakse tööülesannete kontekstis, mitte eraldiseisvate üldainetena.

Nr	Moodul	Juhendatud teooria ja harjutused	Iseseisev töö	Praktika	Hindamine	Kokku
1	Töö planeerimine, õigus ja ohutus	14	2	0	0	16
2	Kaupade käitlemine ja varude juhtimine	14	4	0	0	18
3	Teenindamine, müük ja arveldamine	20	6	0	0	26
4	Jookide valmistamine ja serveerimine	30	8	0	0	38
5	Töövahendid, korrashoid ja kestlikkus	10	4	0	0	14
6	Juhendatud baaripraktika õppekeskkonnas	0	0	40	0	40
7	Praktika ettevõttes	0	0	60	0	60
8	Kokkuvõttev hindamine	0	0	0	8	8
	Kokku	88	24	100	8	220

6. Moodulite sisu ja õppetegevused

6.1 Töö planeerimine õigus ja ohutus 16 tundi

Sisu: vahetuse tööplaan, ajakava, mise en place, ettevõtte töökorraldus ja enesekontrolliplaan; tööohutus, töötervishoid, tuleohutus ja hädaolukorrad; baarmeni hea tava; alkoholi-, tubaka- ja tarbijakaitsenõuete rakendamine müügi- ning teenindusjuhtumites; põhilised hügieenivõtted töökoha ettevalmistamisel.

Õppetegevused ja tõendid: vahetuse plaani koostamine, töökoha ettevalmistamise demonstratsioon, juhendatud juhtumülesanded ja lühike eneseanalüüs. Õppija tuvastab, millal tuleb müügist keelduda või kutsuda vastutav töötaja.

6.2 Kaupade käitlemine ja varude juhtimine 18 tundi

Sisu: tellimuse ja kauba vastuvõtt, saatelehe kontroll, kvaliteet, kogus ja säilivus, FIFO/FEFO põhimõtted, hoiutingimused, laoseisu arvestus, inventuur, laokao põhjused, optimaalse varu hindamine müügi põhjal ning aruandlus. Kasutatakse tabelarvutust või ettevõtte lihtsat lao- ja müügisüsteemi.

Õppetegevused ja tõendid: kauba vastuvõtu kontrollnimekiri, laovarude arvutus, inventuurisimulatsioon ja digitaalselt koostatud lühiraport.

6.3 Teenindamine müük ja arveldamine 26 tundi

Sisu: kontakti loomine, aktiivne kuulamine, vajaduse täpsustamine, joogikaardi ja hindade tutvustamine, soovitamine, müügivõtted, erisoovid, kaebuse lahendamine, kliendi tagasiside; arve, sularaha- ja kaardimakse, POS-kassa, vahetuse lõpetamine ja kassaaruanne. Eesti B1 ja võõrkeele A2 töökeelt rakendatakse rollimängudes, menüü tutvustamisel ja tellimuse täpsustamisel.

Õppetegevused ja tõendid: teenindussimulatsioonid eesti ja võõrkeeles, kassatehingute harjutused, tagasiside olukorra lahendamine ning korrektne digitaalne kassaaruanne.

6.4 Jookide valmistamine ja serveerimine 38 tundi

Sisu: joogi põhitoorained ja joogirühmad; retsepti lugemine ja mõõtmine; segamine, šaikimine, segamine baarilusikaga, blenderdamine, kihistamine, jahutamine ja garneerimine; klassikalised ja kohandatud alkoholised ning alkoholivabad segujookide retseptid; kohvi- ja teejookide valmistamine; klaasid, temperatuur, serveerimisjärjekord, kvaliteet, omahind ja vastutustundlik alkoholiteenindus. Õppija valmistab joogid ka ingliskeelse retsepti või seadmejuhendi alusel.

Õppetegevused ja tõendid: õpetaja demonstratsioon, retseptikaartide koostamine, juhendatud valmistamine, sensoorne võrdlus ja joogikaust. Alkohoolse joogi õppimine ei eelda selle tarbimist.

6.5 Töövahendid korrashoid ja kestlikkus 14 tundi

Sisu: baariala puhastusplaan, puhastusvahendite ja -meetodite valik, seadmete kasutus- ja hooldusjuhendid, nõudepesu, rikete märkamine ja teatamine, kemikaalide ohutu kasutamine, vee ja energia säästmine ning jäätmete liigiti kogumine: biojätmed, pakend, metall, klaas ja muud kohalikus süsteemis eraldi kogutavad jätmed.

Õppetegevused ja tõendid: seadme puhastamise demonstratsioon, puhastuspäeviku täitmine, rikkejuhtumi teavitamine ja jäätmete sorteerimise ülesanne.

6.6 Juhendatud baaripraktika õppekeskkonnas 40 tundi

Õppija läbib terviklikke töövooge: töökoha ettevalmistus, kauba kontroll, tellimuse vastuvõtt, joogi valmistamine, teenindamine ja arveldamine, sulgemisprotseduur ning korrashoid. Juhendaja jälgib ohutust, hügieeni, töötempot, retseptist kinnipidamist ja suhtlust.

6.7 Praktika ettevõttes 60 tundi

Praktika toimub baaris või baariteenindusega toitlustus- või meelelahutusettevõttes. Õppija täidab praktikapäevikut, tõendab kokkulepitud tööülesannete sooritamist ning kogub tööandja või praktikajuhendaja tagasisidet. Praktikajuhendaja kinnitab tegelikult sooritatud ülesanded, mitte üksnes töögraafiku. 60 tundi võimaldab läbida mitu töövahetuse põhietappi ja koguda tõendeid kõigi kutsestandardiga seotud tööosade kohta.

7. Hindamine ja lõpetamise tingimused

Hindamine on mitmeeristav: arvestatud / mittearvestatud. Õpiväljundite tõendamiseks hinnatakse praktilist tegevust, lühikesi tööalaseid ülesandeid, digitaalseid dokumente ja praktika tagasisidet. Õppija peab täitma kõik moodulite hindamiskriteeriumid.

Pädevusvaldkond	Hindamismeetod ja miinimumkriteerium
Töö planeerimine ja ohutus	Koostab vahetuse plaani, seab töökoha valmis, täidab enesekontrolli juhendi järgi ning kirjeldab tegevust õnneluse või häire korral.
Kaupade käitlemine	Võrdleb kaupa dokumentidega, kontrollib säilivust ja hoiutingimusi, arvutab varuvajaduse ning vormistab inventuuri- või laoraporti.

Pädevusvaldkond	Hindamismeetod ja miinimumkriteerium
Teenindus ja müük	Selgitab vajaduse, tutvustab valikut ja hinda, soovitat toodet, lahendab tavapärase juhtumi ning küsib tagasisidet.
Joogid	Valmistab ettenähtud retsepti järgi alkoholivaba ja alkoholse segujoogi ning kohvi- või teejooki; valib sobivad töövahendid ja serveerib korrektselt.
Arveldamine ja digioskused	Koostab arve, töötleb vähemalt sularaha- ja kaardimakse näidisjuhtumi, kontrollib kassa ning edastab digitaalse aruande.
Korrashoid ja kestlikkus	Puhastab töövahendi juhendi järgi, märgib rikkest teavitamise korra ja sorteerib jäätmed nõuetekohaselt.
Praktika ja töökeel	Praktikapäevik ja juhendaja hinnang tõendavad tööülesannete sooritamist; rollimängus saab õppija eesti keeles B1 ja võõrkeeles A2 tasemel tööülesandega hakkama.

Kursuse läbimiseks tuleb osaleda vähemalt 80% õppetööst, sooritada juhendatud baaripraktika ning esitada ettevõtte praktika tõendid. Lõpphindamine on terviklik teenindusülesanne, mis hõlmab töökoha ettevalmistust, kauba või retsepti valikut, joogi valmistamist ja serveerimist, kliendisuhtlust, arveldamist ning töökoha korrastamist.

Õppekava läbimisel väljastatakse tunnistus, kui õppija on saavutanud kõik õpiväljundid; muul juhul väljastatakse tõend osaletud õppe ja saavutatud tulemuste kohta. Koolituse läbimine ei anna automaatselt kutsetunnistust ega EKR taset. Kutse väljastab eraldi kutse andja vastavalt kutse taotlemise korrale.

8. Vastavus kutsestandardi kompetentsidele

Kutsestandardi kompetents	Kus õppes kujuneb	Peamine tõend
B.3.1 Töö planeerimine ja korraldamine	Moodulid 1, 6 ja 7	Tööplaan, töökoha ettevalmistus, enesekontroll ja vaatlus
B.3.2 Kaupade käitlemine	Moodulid 2, 6 ja 7	Kauba vastuvõtt, varuarvutus, inventuur ja raport
B.3.3 Teenindamine ja toodete müümine	Moodulid 3, 6 ja 7	Teenindussimulatsioon, probleemijuhtum, arveldus ja tagasiside
B.3.4 Jookide valmistamine ja serveerimine	Moodulid 4, 6 ja 7	Joogikaust ning praktiline valmistamis- ja serveerimisülesanne
B.3.5 Töövahendite ja töökoha korrashoidmine	Moodulid 5, 6 ja 7	Puhastusülesanne, seadme hooldus ja rikkele reageerimine
B.3.6 Läbiv kompetents	Kõik moodulid	Hea tava, seadused, ohutus, hügieen, jäätmete sortimine, enesearendus ja praktikandi juhendamise põhimõtted
Üldoskused B.2	Moodulid 1–7	B1 eesti keel, A2 võõrkeel, algtaseme digioskused, koostöö, suhtlus ja keskkonnateadlik tegevus

9. Õppekeskkond ja õppevahendid

Õpe toimub praktilises baarikeskkonnas, kus on baarilett, külmik, jäämasin, blender, kohvi- ja teevalmistamise vahendid, nõudepesumasin, kassasüsteem, baaritööriistad, serveerimisvahendid ning puhastusvahendid. Praktikaks on vaja koostööd baariteenindust pakkuva ettevõttega. Töövahendite kasutamisel järgitakse seadme juhendit ja ettevõtte ohutusreegleid.

10. Koolitaja kvalifikatsioon

Põhiõpetajal on Baarmen, tase 5 või kõrgem kutse, ajakohane töökogemus baariteeninduses ning täiskasvanute koolitamise pädevus. Praktikajuhendaja tunneb hinnatavaid tööülesandeid. Õppekeeleoskust hindab tööalaste ülesannete kaudu vastava keelepädevusega õpetaja või koolitaja.

11. Õppekava uuendamisel tehtud sisulised muudatused

Varasem eraldi aine	Uuendatud lahendus
Toiduhügieen (16 ak tundi)	Eraldi aine eemaldati. Baari tööga seotud hügieen, enesekontroll, puhtad töövõtted ja ohutu säilitamine on loimitud moodulitesse 1, 4, 5 ja praktikasse.
Alkoholi-, tubaka- ja tarbijakaitseseadus (4 ak tundi)	Eraldi loeng eemaldati. Nõudeid rakendatakse müügi, vastutustundliku teeninduse ja juhtumülesannete kaudu moodulites 1 ja 3.
Praktiline eesti keel (20 ak tundi)	Eraldi keelekursus eemaldati. Eesti B1 on alustamise tingimus ning tööalast suhtlust hinnatakse teenindus- ja lõppülesandes.
Praktiline inglise keel (20 ak tundi)	Eraldi keelekursus eemaldati. Võõrkeele A2 on alustamise tingimus ning erialast sõnavara rakendatakse joogireseptide, juhendite ja teenindusrollide juures.

Seega eemaldati eraldiseisvad üldainete tunnid, kuid kutsestandardi kohustuslikud nõuded jäid õpiväljunditesse ja hindamisse. Õppemaht ei ole üle võetud varasemast kavast: 220 akadeemilist tundi võimaldab läbida kõik viis kohustuslikku kompetentsi ja üldoskused ning jätta 100 tundi juhendatud praktiliseks õppeks ja ettevõttepraktikaks.

12. Alusdokumendid

Kutseregister. Baarmen, tase 4 kutsestandard, versioon 7; kehtiv alates 11.10.2023 kuni 10.10.2028.

<https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11200634>

Varem kasutatud õppekava viide: <https://www.tetkool.ee/wp-content/uploads/2023/05/Oppekava-Baarmen-uuendatud-14.04.23odt.pdf>

Uuendatud: 11.10.2026