

sihtasutus Andrei Gritskov FoundationRegistrikood 90 009 720 | EHIS ID 2 144 285
Kaubamärk Estonian StartUp School**KOOSTAJA**Dr. h.c. Andrei Gritskov, MBA
allkiri /digitaal/
kuupäev 08.09.2026**KINNITAN**Kinnitatud direktori Andrei Gritskov poolt 08.09.2026, Tallinn
allkiri /digitaal/
kuupäev 08.09.2026

Baarmeni töö mikrokvalifikatsiooni õppekava

Baarmen tase 4 kutse taotlemiseks ettevalmistav õpe

Õppekava kirjeldab 10 EAP mahus õpet, mille läbimisel omandab õppija kutsestandardi põhikompetentsid ja kogub kutse taotlemiseks vajalikud tõendid. Õpe seob juhendatud erialapraktika, töökohapraktika, iseseisva töö ja tulemuspõhise hindamise.

Õppekava põhiaandmed

Andmeväli	Kirjeldus
Koolitusasutus	sihtasutus Andrei Gritskov Foundation
Registrikood	90 009 720
EHIS õppeasutuse ID	2 144 285
Majandustegevustead	260 939
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine, ISCED F 1013
Õppekava nimetus	Baarmeni töö jookide valmistamine teenindamine ja baarikorraldus
Õppekava koostamise alus	Baarmen, tase 4 kutsestandard, versioon 7
Õppe maht	10 EAP ehk 260 astronoomilist tundi õppija kogutööna
Õppevorm	Auditoorne kontaktõpe, reaalaja veebikontaktõpe, juhendatud praktiline kontaktõpe, töökohapraktika, iseseisev õpe ja lõpphindamine
Õppekeel	Eesti ja vene keel. Hindamise tõendid koostatakse eesti keeles või lisatakse eestikeelne kokkuvõte.
Õppekava versioon	1.1
Kinnitamise kuupäev	08.09.2026

Õppekava toetab EKR 4 kutsestandardi kompetentside omandamist. Koolitusasutus ei omista õppekavale ega lõpetajale EKR taset.

Sihtrühm ja vastuvõtutingimused

Täiskasvanud, kes soovivad alustada või jätkata tööd baarmeni, baariteenindaja või klienditeenindajana toitlustus- ja meelelahutusteenust pakkuvas ettevõttes ning valmistuda Baarmen, tase 4 kutse taotlemiseks.

Põhiharidus; vähemalt 18 aasta vanus; tervislik seisund võimaldab töötada baarikeskkonnas. Eesti keele oskus vähemalt B1 ja ühe Eestis enam kasutatava võõrkeele oskus vähemalt A2 või valmisolek esitada keeleoskuse tõend õppe lõpuks. Varasem baaritöö kogemus ei ole nõutav. Enne vastuvõttu toimub vestlus ning keeleoskuse ja õpivajaduse esmane hindamine.

Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine

Õppija võib taotleda varem omandatud kompetentside arvestamist. Taotlus peab sisaldama õpiväljundiga seostatavaid tõendeid, näiteks kutsetunnistust, koolitustunnistust, tööandja kinnitust, portfooliot või praktilise töö salvestist. Vajadusel korraldab koolitusasutus vestluse või praktilise kontrollülesande. Otsus dokumenteeritakse õpiväljundite kaupa; üksnes tööstaaž ei anna automaatset arvestust.

Õppe eesmärk

Õppe eesmärk on kujundada õppija võime korraldada iseseisvalt baarmeni tööd, valmistada ja serveerida jooke, nõustada ning teenindada klienti, arveldada, juhtida kaubavaru ja hoida baariala korras Baarmen, tase 4 kutsestandardi ulatuses.

Õpiväljundid

Õppe lõpetanud õppija

1. planeerib ja korraldab oma töö, valmistab baariala ette, täidab enesekontrolliplaani ning juhendab oma töövaldkonnas praktikanti;
2. võtab kauba vastu, kontrollib ja ladustab selle, jälgib realiseerimisaegu, määrab müüginahust lähtuva varuvajaduse ning koostab inventuuriaruande;
3. valmistab ja serveerib sobivate vahendite ning töövõtetega alkohoolseid ja alkoholivabu segujooke, kohvi- ja teejooke;
4. selgitab välja kliendi vajaduse, tutvustab joogikaarti ja hindu, soovib toodet, lahendab tavapärase probleemi, arveldab ning koostab kassaaruande;
5. planeerib baariala puhastamise, puhastab seadmed, töövahendid, nõud ja tarvikud ning käitleb eri jäätmeliike nõuetekohaselt;
6. järgib baarmeni head tava, töötavishoiu, tööohutuse, hügieeni, keskkonnahoiu, alkoholi, tubaka ja tarbijakaitse nõudeid ning kasutab tööülesannetes digivahendeid, eesti keelt B1 ja ühte võõrkeelt A2 tasemel.

Õppe maht ja ülesehitus

Üks EAP vastab 26 astronoomilisele tunnile õppija tööd. Kõik tabeli tunnid on astronoomilised. Auditoorne õpe, reaallaja veebikontaktõpe, juhendatud praktiline õpe, töökohapraktika ja juhendatud hindamine on kontaktõpe. Veebikontaktõpet ei arvestata iseseisva õppena. 260 astronoomilist tundi hõlmab ka eraldi näidatud iseseisvat tööd ja hindamist.

Nr	Moodul	Auditoorne	Veebis	Praktiline	Töökoha-praktika	Iseseisev	Hindamine	Kokku
1	Töökorraldus, õigus, ohutus, hügieen ja korrashoid	10	4	4	8	8	0	34
2	Kaupade käitlemine ja varude juhtimine	6	2	4	12	6	0	30
3	Jookide valmistamine ja serveerimine	12	6	38	46	16	0	118

Nr	Moodul	Auditoorne	Veebis	Praktiline	Töökoha-praktika	Iseseisev	Hindamine	Kokku
4	Teenindamine, müük, arveldamine, digi- ja keeleoskused	14	6	8	22	14	0	64
5	Lõimitud praktika ja lõpphindamine	0	0	0	8	0	6	14
	Kokku	42	18	54	96	44	6	260

Tunniplaani koostamisel vastab 114 astronoomilist kontaktõppe tundi 152 akadeemilisele tunnile ning 96 astronoomilist töökohapraktika tundi 128 akadeemilisele tunnile.

Õppe sisu ja õppemeetodid

Moodulid moodustavad ühe terviku. Tööohutuse, hügieeni, kvaliteedi, kestlikkuse, meeskonnatöö ja digitaalse dokumenteerimise nõudeid rakendatakse kõigis praktilistes ülesannetes.

Moodul	Põhisisu	Õppemeetodid	Tõendid
1 Töökorraldus õigus ohutus hügieen ja korrashoid	Tööplaan ja vahetuse ettevalmistus; enesekontroll; töötõrvehoid ja tuleohutus; häireolukord; alkoholiseadus, tubakaseadus ja tarbijakaitseadus; baarmeni hea tava; puhastusplaan; seadmete, nõude ja tarvikute hooldus; jäätmete liigiti kogumine; praktikandi juhendamine.	Juhtumülesanne, demonstratsioon, juhendatud baaripraktika, õigusülesanne ja vaatlus.	Tööplaan, ohutus- ja õigusülesanne, puhastusleht ning juhendamisyülesanne.
2 Kaupade käitlemine ja varude juhtimine	Kauba vastuvõtt ja dokumentatsioon; kogus, kvaliteet ja säilivus; ladustamine; laoseis; realiseerimisajad; müügiimahu analüüs; optimaalne varukogus; inventuur; kõrvalekallete ja laokao aruanne.	Laosimulatsioon, tabelarvutus, praktiline inventuur ja töökohapraktika.	Vastuvõtuleht, varuvajaduse arvutus ja inventuuriaruanne.
3 Jookide valmistamine ja serveerimine	Tooraine ja joogirühmad; mõõtmine, jahutamine, segamine, šaikimine, kihistamine ja garneerimine; klassikalised ning kohandatud alkohoolsed ja alkoholivabad segujoogid; kohvi- ja teejookide valmistamine; klaasid ja serveerimistemperatuur; retseptuur, omahind, kvaliteet ja vastutustundlik serveerimine. Alkoholi tarbimine ei ole õppeülesande täitmise tingimus.	Õpetaja demonstratsioon, juhendatud baaripraktika, sensoorne hindamine ilma kohustusliku tarbimiseta, tööproovid ja töökohapraktika.	Joogiportfoolio, retseptikaardid ja kompleksne praktiline töö.
4 Teenindamine müük arveldamine digi ja keeled	Kontakti loomine ja aktiivne kuulamine; vajaduse selgitamine; joogikaart, hinnad ja varieerimine; soovitamise ja müük; probleemide lahendamine; tagasiside; arve; sularaha ja kaardimakse; kassa tasakaalustamine ja kassaaruanne; POS ja tabelarvutus; eestikeelne ja võõrkeelne teenindus.	Rollimäng, teenindussimulatsioon, kassapraktikum, digiharjutus ja töökohapraktika.	Vaadeldud teenindusolukord, kassaaruanne, digifail ning keeleülesanded.

Moodul	Põhisisu	Õppemeetodid	Tõendid
5 Lõimitud praktika ja lõpphindamine	Kompetentside sidumine baarivahetuse töövoos; praktikatõendite korrastamine; teenindussituatsioon jookide valmistamise, müügi, arveldamise ja korrastamisega; struktureeritud vestlus ning eneseanalüüs.	Töökohapraktika, portfoolio, kompleksne teenindussituatsioon ja vestlus.	Praktikapäevik, juhendaja hinnang ja komisjoni hindamisprotokoll.

Õppekeskkond ja õppematerjalid

Teooriaõpe toimub õppimiseks sobivas ruumis Tallinnas või turvalises veebikeskkonnas. Praktiline õpe toimub koolitusasutuse või koostööpartneri nõuetele vastavas õppebaaris. Rühma tunniplaanis avaldatakse enne õppe algust kõik õppekohad ja praktikakohad.

Õppebaaris peavad olema kohvi- ja kuumade jookide valmistamise seadmed, jäämasin või hügieeniline jää käitlemise lahendus, külmik, nõudepesuvõimalus, blender, seikerid, mensuurid, baarilusikad, serveerimisvahendid, klaasivalik, puhastusvahendid, kätepesu, esmaabi- ja tuleohutusvahendid ning POS-süsteem või selle õppesimulatsioon. Digitaalsete ülesannete jaoks on vajalik internetiühendusega arvuti ja tabelarvutusvahend.

Õppija kasutab joogiretsepte ja retseptikaarte, joogikaardi näidiseid, enesekontrolli- ja puhastusplaani, kassadokumente, praktikapäevikut, hindamislehti, õigusaktide kehtivaid terviktekste ning õpetaja koostatud digimaterjale.

Töökohapraktika korraldus

Praktika toimub professionaalses baaris või baariteenindusega toitlustusettevõttes koolitusasutuse, praktikakoha ja õppija kokkuleppe alusel. Enne praktikat määratakse ülesanded, juhendaja, tööaeg, ohutusnõuded ja hinnatavad kompetentsid. Praktikakoht tagab õppijale juhendamise ning võimaluse täita õppekava ülesandeid.

- õppija täidab praktikapäevikut ja lisab kokkulepitud tööproovid või muud tõendid;
- praktikajuhendaja annab iga hinnatava kompetentsi kohta kirjaliku hinnangu;
- koolitusasutuse praktikakoordinaator kontrollib praktika käiku vähemalt ühe vahehindamisega;
- puuduv praktika maht läbitakse järele või arvestatakse tõendatud varasema õpi ja töökogemuse põhjal.

Hindamise korraldus

Lõpphindamine järgib Baarmen, tase 4 kutse taotlemise loogikat, kuid ei ole kutseeksam. Esimeses osas näitab õppija oskusi terviklikus teenindussituatsioonis, mis hõlmab töökoha ettevalmistust, joogi valmistamist ja serveerimist, müüki, arveldamist ning töökoha korrastamist. Teises osas toimub struktureeritud vestlus ja eneseanalüüs. Kõik õpiväljundid hinnatakse eristamata hindega arvestatud või mittearvestatud.

Õpiväljund loetakse saavutatuks, kui kõik selle rea kriteeriumid on täidetud. Üksik veaolukord, mis ohustab inimest või toiduohutust, katkestab praktilise töö ja annab tulemuseks mittearvestatud. Kordushindamine toimub pärast juhendatud tagasisidet koolitusasutuse määratud ajal.

Õpiväljund	Hindamise meetod	Arvestamise kriteeriumid
1 Töökorraldus õigus ja ohutus	Tööplaan, praktiline vaatlus, õigus- ja ohutusjuhtum ning juhendamisülesanne.	Koostab ajastatud tööplaani; teeb mise en place'i; täidab enesekontrolli; tegutseb häireolukorras; rakendab alkoholi, tubaka ja tarbijakaitse nõudeid; töötab ohutult ja hügieeniliselt; annab praktikandile selge ülesande ning kontrollib tulemust.

Õpiväljund	Hindamismeetod	Arvestamise kriteeriumid
2 Kaupade käitlemine	Kauba vastuvõtu, varuvajaduse ja inventuuri praktiline ülesanne.	Võrdleb kaupa dokumendiga; kontrollib kogust, kvaliteeti ja realiseerimisega; valib hoiukoha; arvutab müüginimahu ja laoseisu järgi varuvajaduse; fikseerib inventuurierinevuse; edastab nõuetekohase aruande.
3 Jookide valmistamine ja serveerimine	Joogiportfoolio ja komisjoni ees tehtav praktiline töö.	Valib retsepti, klaasi, mõõtmis- ja valmistusvõtte; valmistab vähemalt ühe alkoholivaba ja ühe alkoholise segujoogi ning ühe kohvi- või teejoogi; järgib retsepti, hügieeni ja ajastust; garneerib ning serveerib; portfoolio tõendab mõlema kuumade jookide rühma ja eri segamisvõtete kasutamist.
4 Teenindamine ja müük	Kompleksne teenindussimulatsioon ja probleemjuhtum.	Loob kontakti; kuulab ja täpsustab vajaduse; tutvustab joogikaarti ning hinda; pakub sobiva variatsiooni; põhjendab soovitusi; lahendab tavapärase probleemi; küsib tagasisidet ja lõpetab teeninduse positiivselt.
5 Arveldamine ja digioskused	POS-i või simulatsiooni abil tehtav arveldamisülesanne ja digitaalne aruanne.	Koostab nõuetekohase arve; töötleb sularaha ja kaardimakse; kontrollib vahetuse kassat; viib kassa lähteandmete piires tasakaalu; koostab kassaaruande; salvestab faili kokkulepitud kujul ja kaitseb makseandmeid.
6 Korrashoid kestlikkus ja keeled	Puhastusülesanne, jäätmete sortimine ning eesti- ja võõrkeelne teenindusroll.	Valib puhastusplaani järgi meetodi ja aine; puhastab seadme juhendi kohaselt; peseb nõud ja tarvikud; teatab rikkest; sordib vähemalt biojäätmekonteinerid, pakendi, metalli ja klaasi; suhtleb tööülesande täitmiseks eesti keeles B1 ja ühes võõrkeeles A2 tasemel piisavalt arusaadavalt.

Õppe lõpetamine ja väljastatavad dokumendid

Õppe lõpetamiseks peab õppija saavutama kõik õpiväljundid, läbima ettenähtud praktika või saama selle varasema õpi ja töökogemuse alusel arvestatud ning esitada kõik nõutud hindamistõendid. Soovituslik osalemise miinimum on 80 protsenti kontaktõppest, kuid lõpetamise otsus põhineb õpiväljundite tõendatud saavutamisel.

- Kõigi õpiväljundite saavutamisel väljastatakse pärast õppekavale mikrokvalifikatsiooniõppe tegevusloa saamist mikrokvalifikatsioonitunnistus koos õpitulemuste ja mahu kirjeldusega.
- Kui õpiväljundeid ei hinnatud või kõiki õpiväljundeid ei saavutatud, väljastatakse osaletud õppe ja läbitud teemade kohta tõend.
- Enne tegevusloa saamist ei viida õppekava läbi mikrokvalifikatsiooniõppena ega kasutata väljastataval dokumendil nimetust mikrokvalifikatsioonitunnistus.

Koolituse läbimine ei anna automaatselt kutset. Kutse saamiseks esitab lõpetaja eraldi taotluse ja läbib Eesti Peakokkade Ühenduse kui kutse andja korraldatud kompetentsuse hindamise.

Õppe läbiviijate nõuded

Põhiõpetajal peab olema vähemalt Baarmen, tase 4 kutse või sellele vastav erialane ettevalmistus, vähemalt kolmeaastane ajakohane töökogemus baariteeninduses ning täiskasvanute koolitamise pädevus. Õiguse, toiduhügieeni ja keeleoskuse osi õpetab või hindab vastava valdkonna pädevusega spetsialist. Praktikajuhendaja tunneb hinnatavaid tööülesandeid ja kasutab koolitusasutuse hindamislehte. Lõpphindamise komisjonis on vähemalt kolm liiget, kellest vähemalt üks on koolitusasutuseväline baarivaldkonna praktik.

Õppekava kvaliteedi tagamine ja ülevaatamine

Koolitusasutus kogub pärast mooduleid ja praktikat õppija, õpetaja ning praktikajuhendaja tagasisidet. Vähemalt kord aastas võrreldakse õpiväljundeid kehtiva kutsestandardi, kutse andmise korra, õppijate hindamistulemuste ja praktikakohtade tagasisidega. Kutsestandardi, õigusakti või tegevusloa tingimuse muutumisel vaadatakse õppekava üle enne järgmise rühma vastuvõttu. Muudatused kinnitab sihtasutuse juhatuse liige ja versioon märgitakse õppekavas.

Õppekava allikad

- [Baarmen, tase 4 kutsestandard, versioon 7](#)
- [Eesti Peakokkade Ühenduse kutse andmise kord](#)
- [Haridus ja Teadusministeeriumi kutsehariduse ülevaade](#)
- [Alkoholiseadus](#)
- [Tubakaseadus](#)
- [Tarbijakaitseadus](#)

Allikate kehtivus kontrollitud 08.09.2026.