

## Šokolaaditöö algajale

Kondiitrimaailma üks armastatumaid tooraineid on šokolaad. Ent ometi valmistab see paljudele alguses alusetut hirmu ja segadust. Miks šokolaad ei hangu? Miks läks šokolaad tükki? Miks on šokolaadil hallid triiubd? Mida selle šokolaadiga üldse teha, et see näpu vahel kohe ei sulaks? Kuidas saada head šokolaadikreemi? See on vaid väike osa küsmustest, mis saavad koolituse jooksul vastatud ja põhjalikult lahti seletatud. Teooria ja harjutamise taustal valmivad ka mõned tooted – ganache ja trühvlid, šokolaaditahvlid ja krõbedad šokolaadiampsud.

Kursus on mõeldud kõigile, kes soovivad selgeks saada tempereerimise, korrektse ganache ja lihtsama šokolaadidekoori valmistamise, ning töötada edaspidi šokolaadiga juba palju enesekindlamalt, vältides vigu ja teades, kuidas taltsutada seda võrratut toorainet.

Koolituse hind sisaldab: õppematerjalid, tooraine, kohv-tee, pakend toodete koju viimiseks.

Koolitus kestab 5 tundi.

1	Õppekava nimetus	Šokolaaditöö algajale
2	Õppekava rühm	Toiduainete töötlemine
3	Õpiväljundid	Õpilane on saanud uusi teadmisi ja oskusi šokolaadiga töötamiseks.
4	Sihtgrupp ja õpingute alustamise tingimused	Õpingute alustamise tingimused puuduvad. Varasemad kondiitrialased teadmised ei ole nõutud. Sihtgrupp – isikud, kes soovivad õppida šokolaadiga töötamist.
5	Õppe kogumaht	7 akadeemilist tundi, sh 2 ak/h auditoorne õpe, 5 ak/h praktika.
6	Õppe sisu	<p>Koolitus on üles ehitatud sellisel viisil, et põimitud on teoreetiline loeng ning praktilised šokolaaditöö harjutused. Kõiki asju valmistatakse üheskoos, koolitaja ettenäitamisel ja juhendamisel. Kõik saavad vähemalt ühe korra tempereerida šokolaadi enda valitud meetodil. Peamised teemad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ganache ja trühvlite valmistamine</li> <li>✓ Šokolaadi tempereerimine erinevatel meetoditel</li> <li>✓ Lihtsam šokolaadidekoor</li> <li>✓ Šokolaaditahvel šokolaadivormi abil</li> </ul> <p>Koolitusel arutletakse muulugas läbi erinevad koostisosad ning mida nende puhul silmas pidada perfektse tulemuse saavutamiseks.</p> <p>Õppetöö lõpus toimub valminud šokolaaditoodete esitlus, mille käigus analüüsitakse tehtud töid ning arutletakse veel kord läbi olulisemad teoreetilised aspektid.</p>

		<p><b>Koolitusel käsitletavad teemad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Šokolaadi liigid, info pakendil, säilitamine;</li> <li>✓ õigete töövahendite ja -võtete kasutamine;</li> <li>✓ peamised vead ja nende vältimine;</li> <li>✓ dekoratsioonid;</li> <li>✓ töötamine vormidega.</li> </ul>
7	Õppekeskkonna kirjeldus	Õpe toimub modernses õppeköögis, mis on täielikult varustatud õppetöoks vajaliku tehnikaga. Osalejatele on tagatud töövahendid, põlled, tooraine ja pakendid tehtud toodete kaasa võtmiseks.
8	Õppematerjalide loend	Koolitaja poolt koostatud materjalid.
9	Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid	<p>Koolituse lõpetamise eelduseks on osalemine õppetöös 100%. Koolituse jooksul hinnatakse tööprotsessi teostamist – õigete töövahendite- ja võtete kasutamist. Lõpus hinnatakse valmistatud toodete korrektsust.</p> <p>Osalejatele, kes on osalenud õppetöös nõutud mahus, kasutavad õigeid töövõtteid ning valmistavad korrektsed tooted, väljastatakse tunnistus.</p> <p>Osalejatele, kes ei saavutanud õpitulemusi, kuid võtsid osa õppetööst, väljastatakse tõend.</p>
10	Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus	Kondiitrialaste kursuste läbimine vähemalt 50 akadeemilist tundi. Praktiline õpetamise kogemus vähemalt 50 akadeemilist tundi.