

Põhikastmete koolitus (*mother sauces*)

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti keel

Koolituse kogumaht ak.t (45 min):	4
sh - auditoorse töö maht tundides	1
- praktilise töö maht tundides	3
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekava koostamise alus:	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 1013 Majutamine ja toitlustamine	
Eesmärk: Koolituse lõpus oskab õppija valmistada klassikalisi kastmeid ning teab nende kasutusvõimalusi. Lisaks oskab õpilane valmistada salatikastmeid.	
Õpiväljundid Õppija: - oskab valmistada klassikalisi prantsuse köögi põhikastmeid: bešamellkaste, <i>velouté</i> (hele põhikaste), <i>espagnole</i>-kaste (pruun põhikaste), hollandi kaste ja klassikaline tomatikaste; - oskab valmistada roogi kasutades viit põhikastet; - oskab valmistada ja kasutada salatites vinegrettkastet.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kõigile kes soovivad õppida valmistama põhikastmeid.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu: Õpime tundma ja valmistama prantsuse köögi viite põhikastet. Valmistame road, mille juures need kastmed eriti esile tulevad. Lisaks teeme vinegret kastme salatile ning valmistame vinegrettkastme erinevaid versioone.

Auditoorne töö 1 akadeemiline tund.

Teemad:

- viis klassikalist põhikastet;
- põhikastmete kasutamisevõimalused;
- Kuidas vinegrettkastet valmistatakse ja milliseid vinegrettkastme variatsioone valmistatakse salatitele.

Praktiline töö 3 akadeemilist tundi:

- valmistame *velouté*-kastme koos kanafilee ja türgi ubadega;
- valmistame *espagnole*-kastme, veise sisefilee ja röstitud kartulid;
- valmistame bešamellkastme ja küpsetame klassikalise tomatikastmega lasanje;
- valmistame hollandi kastme koos võis praetud sparglitega;
- valmistame vinegrettkastmega pardifilee salati.

Õppekeskkond: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö Majaka 2 asuvas renoveeritud õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga varustatud õppeklassides. Praktilised tunnid toimuvad õppeköögis.

Õppekeskkond: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga varustatud õppeklassides. Praktilised tunnid toimuvad köögis.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Osalemine koolitusel.

Hindamismeetodid:

puuduvad

Hindamiskriteeriumid:

puuduvad

Põhilektori või -õppejõu andmed:

Toiduainete töötlemise valdkonna kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialase töötamise kogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee