**Kutsestandard Meisterkokk, tase 5**

**Hindamisstandard**

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud kutsestandardis meisterkokk, tase 5 kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks.

Hinnatavad kompetentsid:

|  |
| --- |
| Töö planeerimine ja korraldamine |
| Menüü koostamine |
| Kaupade haldamine |
| Toidutoorme eeltöötlemine |
| Toitude valmistamine |
| Teenindamine ja müügitöö |
| Kaastöötajate juhendamine |
| Toodete arendamine |
| Juhtimine |
| Läbivad kompetentsid |

**Hindamise läbiviimine: h**indamine viiakse läbi kahes etapis.

Esimeses etapis analüüsib taotleja oma seniseid oskusi ja kogemusi ning planeerib toitlustussündmuse. Eneseanalüüs võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse:

1. Töö planeerimine ja korraldamine
2. Menüü koostamine
3. Toodete arendamine
4. Kaupade haldamine
5. Teenindamine ja müügitöö
6. Juhtimine
7. Läbivad kompetentsid

Esimese hindamisetapi positiivne tulemus (kõigi hindamisstandardis kirjeldatud esimese etapi hindamiskriteeriumite täitmine) on eelduseks teise hindamisetappi pääsemiseks.

Teises etapis sooritab taotleja kompleksse praktilise tööna toitlustussündmuse, mille käigus tõendab järgmisi kompetentse:

1. Töö planeerimine ja korraldamine
2. Toidutoorme eeltöötlemine
3. Toitude valmistamine
4. Teenindamine ja müügitöö
5. Kaastöötajate juhendamine
6. Juhtimine
7. Läbivad kompetentsid

**2. Hindamiskriteeriumid**

Tabel 1.

1. etapi hindamiskriteeriumid

| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine ja korraldamine** | 1. analüüsib toitlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö korraldust arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid, ettevõtte täituvust ja üldist töökoormust;
2. analüüsib toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimist, kirjeldades selle täitmist ja dokumentide haldamist
3. *koostab kirjalikult meeskonna tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel;*
4. *koostab tehnoloogilised skeemid ja määratleb toitlustussündmuse kontrollpunktid*
 |
| **Kaupade haldamine** | 1. Analüüsib toitlustusettevõtte igapäevatöös kaubavoogude haldamist ja laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale
 |
| **Menüü koostamine** | 1. Analüüsib enda ja meeskonna tööd menüüde koostamisel toitlustusettevõttes
2. *koostab menüü toitlustussündmusele jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte spetsiifikale ning kliendi soovidele ja vajadustele;*
3. *koostab toitlustusettevõtte tarkvara kasutades toitlustussündmuse tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid, müügihinna ning tooraine tellimuse*
 |
| **Teenindamine ja müügitöö** | 1. analüüsib klientidelt tagasiside kogumist ja tulemuste kasutamist parendustegevusteks
2. kirjeldab erinevate maksevahendite kasutamise vastavalt ettevõtte vajadusele
3. *selgitab välja kliendi vajadused kasutades sobivaid kommunikatsioonivahendeid, lahendades kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme vastavalt ettevõtte spetsiifikale;*
4. *koostab toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga*
 |
| **Toodete arendamine** | 1. Analüüsib tootearendusprotsessi toitlustusettevõttes
 |
| **Juhtimine**  | 1. Analüüsib toitlustusettevõtte meeskonna personalitööd ja meeskonnaliikmete koolitamist
 |
| **Meisterkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents**  | 1. analüüsib, kuidas meisterkokk väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi ja orienteerumist kvaliteetsetele töötulemustele;
2. analüüsib oma ettevõtlikkust, algatusvõimet, probleemide lahendamist ning
3. analüüsib toitlustusettevõtte ressursside kasutamist ja keskkonnahoidlikkust.
 |

Tabel 2.

2. etapi hindamiskriteeriumid

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| **Töö planeerimine ja korraldamine** | 1. korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse köögi- ja teenindustööd
 |
| **A.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine**  | 1. korraldab toidutoorme eeltöötlemist vastutades asjakohaste meetodite valiku ja toidutoorme säästliku kasutamise eest.
 |
| **A.2 5 Toitude valmistamine**  | 1. Korraldab toitude valmistamist lähtudes plaanist juhendades köögitöötehnika ja tehnoloogia kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist
2. valmistab toite lähtudes plaanist ning juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist
 |
| **A.2.6 Teenindamine ja müügitöö** | 1. tutvustab meeskonnale toitlustussündmuse toite, jooke, lauakatet, teenindusskeemi ning juhendab toodete tutvustamist klientidele;
2. korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele;
3. loob positiivse kontakti kliendiga, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga eesti ja ühes võõrkeeles sealhulgas tutvustab menüüd;
4. lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni eesmärgiga jätkata kliendiga kontakti;
5. kogub kliendi tagasisidet toidu ja teeninduse kohta, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale
 |
| **A.2.7 Kaastöötajate juhendamine** | 1. juhendab meeskonda lähtuvalt plaanist, varustades juhendatavad õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt;
2. kontrollib oma ja teiste töö kvaliteeti, vastutades nii oma kui juhendatavate töö kvaliteedi eest;
3. loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades meeskonnatööd
4. lahendab tekkinud probleemid, on avatud ja abivalmis
 |
| **A.2.9 Juhtimine** | 1. koordineerib meeskonna tööd toitlustussündmuse teostamisel
2. hindab meeskonnaliikmete töö tulemusi ja annab neile tagasisidet;
3. teeb ettepanekud meeskonnatöö parenduseks, lähtudes analüüsist ja tagasisidest
 |

**3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus**

**3.1. Esimese etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus**

Tabel 3. Esimese etapi hindamismeetodid

| **Hindamismeetodid** | **Kirjeldus/kasutamise võimalused** |
| --- | --- |
| Portfoolio | Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi *kohustuslikke kompetentse*: Töö planeerimine ja korraldamine; Menüü koostamine; Kaupade haldamine; Teenindamine ja müügitöö; Toodete arendamine; Juhtimine; Läbivad kompetentsid.Portfoolios tõendab kutse taotleja iga eeltoodud kompetentsi olemasolu tõendusmaterjaliga. Portfoolios esitatud tõendusmaterjalid on seotud eneseanalüüsiga (portfoolio koostamise juhend lisa 2) Portfoolio sisaldab: analüüse sh eneseanalüüsi ja toitlustussündmuse planeeringut vastavalt portfoolio koostamise juhendile.Portfoolio sisaldab kohustuslikke osi ja võib sisaldada taotleja poolt valitud muid asjakohaseid tõendusmaterjale.Portfoolio (sh digitaalne) on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise heale tavale ja järgides autoriõigust. |

* 1. **Teise etapi hindamismeetodid, hindamisülesanded ja hindamise korraldus**

Tabel 4

| **Hindamismeetodid** |
| --- |
| Praktiline töö – toitlustussündmuse korraldaminePraktiliste oskuste ettenäitamineSuuline intervjuuEsitlus |

**2.etapi hindamise kirjeldus**

**Toitlustussündmuse juhend**

Sündmuse juhend on koostatud taotleja meisterkokk, tase 5 kutsestandardis kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks teises etapis läbi kompleksse praktilise töö kas toitlustusettevõttes või kutseõppeasutuse õppebaasis.

Praktilise töö osas hinnatakse taotleja vastavust kutsestandardis toodud kompetentsidele Hindamisel ei arvestata ürituse turundus- ja muid kutsestandardiga mitte reglementeeritud kompetentse.

**Taotleja koostab eelnevalt ja võtab kaasa 2.etapi hindamisele**

1. menüü ühele valitud toitlustussündmusele (kas furšettlaud, buffeelaud, kinnitatud menüüga lõuna- või õhtusöök), jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte spetsiifikale ja kvaliteedistandardile ning kliendi soovidele ja vajadustele;
2. toitlustusettevõtte tarkvara kasutades toitlustussündmuse tehnoloogilised kaardid, müügihinna kalkulatsiooni ning vormistatud tooraine tellimuse
3. kirjaliku, kellaajalise, meeskonna tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel;
4. ühe valmistatava toidu tehnoloogilise skeemi koos tema poolt määratletud kontrollpunktid
5. toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga.

**2.etapis - korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse köögi- ja teenindustööd**

1. korraldab enne sündmust meeskonnale nõupidamise tutvustades toite, jooke, lauakatet, teenindusskeemi ning toodete tutvustamist klientidele;
2. loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades meeskonnatööd
3. korraldab toidutoorme eeltöötlemist
4. korraldab toitude valmistamist, juhendades köögitöötehnika ja tehnoloogia kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist
5. osaleb toidu valmistamisel
6. korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele;
7. tutvustab kliendile eesti ja ühes võõrkeeles menüüd;
8. koordineerib meeskonna tööd toitlustussündmuse teostamisel, varustades juhendatavad õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt;
9. kontrollib oma ja teiste töö kvaliteeti, vastutades nii oma kui juhendatavate töö kvaliteedi eest, lahendab tekkinud probleemid
10. korraldab kliendi tagasiside kogumist toidu ja teeninduse kohta ning lõpetab positiivselt kliendikontakti
11. hindab meeskonnaliikmete töö tulemusi, analüüsib, annab neile tagasisidet ja teeb ettepanekud meeskonnatöö parenduseks

**Teise etapi praktilise töö** sooritamiseks korraldab taotleja ise või kasutab ettevõtte poolt korraldatud rutiinset üritust, mis vastab ühele järgmistest nõuetest:

1. **Furšettlaud**
	1. püstijala suupistelaud minimaalselt 50-le külalisele, kestvusega minimaalselt 2 h
	2. minimaalselt 5 (viis) soolast suupistet
	3. minimaalselt 3 (kolm) magusat suupistet
	4. tervitusjook ja minimaalselt 2 toitudega sobivat jooki
	5. kohvi ja tee või alternatiivide pakkumine
	6. hindamise ajal minimaalselt 3 alluvat köögis + saalipersonal vastavalt vajadusele
2. **Buffeelaud**
	1. istumisega iseteeninduslaud minimaalselt 50-le külalisele, kestvusega min 2 h
	2. minimaalselt 3 (kolm) külma eelrooga
	3. minimaalselt 5 (viis) sooja pearooga ja sealhulgas 2 lisandit
	4. minimaalselt 3 (kolm) järelrooga
	5. minimaalselt 2 toitudega sobivat jooki
	6. kohvi ja tee või alternatiivide pakkumine
	7. hindamise ajal minimaalselt 3 alluvat köögis + saalipersonal vastavalt vajadusele
3. **Kinnitatud menüüga lõuna- või õhtusöök**
	1. portsjoneeritud roogadega eine, minimaalselt 10-le inimesele
	2. minimaalselt 6 käiku (soovi korral sisaldab ka *amuse-bouche`i* ja *petit four`i*)
	3. tervitusjook ja minimaalselt 3 toitudega sobivat jooki
	4. kohvi ja tee või alternatiivide pakkumine
	5. hindamise ajal minimaalselt 3 alluvat köögis + saalipersonal vastavalt vajadusele

**4. Hindamisjuhend hindajale**

**Meisterkoka eksamit võib sooritada kokk, kes on töötanud koka erialal vähemalt kaheksa (8) aastat, sh omab kolme (3) aastast juhtimiskogemust toitlustusettevõttes. Selle aja hulka arvestatakse kaks (2) aastat õppimist ja praktikat kutseõppeasutuses.**

**Enne hindamist:**

Tutvuge

* meisterkokk, tase 5 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamismeetoditega,
* hindamisülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* toitude, lisandite ja jookide nimekirja ning tehnoloogiliste kaartidega,
* hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal:

* jälgige igat taotlejat tööprotsessis personaalselt,
* täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
* esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumite täitmise osas,
* hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,
* vormistage hindamistulemus iga hindamiskriteeriumi kohta.

Hindamise järel:

* vormistage hindamistulemus
* andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet