**EESTI HOTELLIDE JA RESTORANIDE LIIT**

**MEISTERKOKK,**

**EKR tase 5**

**PRTFOOLIO juhend**

**Tallinn 2016**

Sisukord

[1. Üldosa 3](#_Toc443720770)

[2. Portfoolio koostamine 3](#_Toc443720771)

[3. Portfoolio struktuur 4](#_Toc443720772)

[4. Portfoolio kohustuslik sisu 4](#_Toc443720773)

[Lisa 1. Tiitelleht 6](#_Toc443720774)

[Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm 7](#_Toc443720775)

# 1. Üldosa

Portfoolio koostatakse meisterkokk, tase 5 kutse taotlemisel hindamise esimeses etapis ühe hindamise osana.

Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi *kohustuslikke kompetentse*:

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

Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi meisterkoka kutset *läbivaid kompetentse*:

* meisterkokk väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi ja on orienteeritud kvaliteetsetele töötulemustele;
* on ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;

Portfoolio sisaldab:

* analüüse;
* praktilise töö peegeldust;
* toitlustussündmuse planeeringut.

Portfoolio on:

* Struktureeritud - selles esitatavad materjalid on loogilises järjestuses ning moodustavad terviku.
* Peegeldav - peegeldab meisterkoka eneseteadlikkust ja eneseanalüüsi meisterkokaks kujunemisel/ /arenemisel.
* Kõikehõlmav - sisaldab tõendavaid materjale kogu hinnatava kompetentsi kohta.
* Isikupärane – võimaldab tuua esile meisterkoka loovuse ja isikupära. Portfoolio sisu ja vorm on loovalt ja isikupäraselt lahendatud.
* Autentne – portfoolios esitatud tõendusmaterjalid ning eneseanalüüs on autentsed, st koostatud taotleja enese poolt.

# 2. Portfoolio koostamine

Tõendusmaterjali kogumine on kutse taotleja ülesanne, taotleja vastutab selles esitatud materjalide tõesuse eest.

Hea tõendusmaterjal:

* annab piisavalt tõendeid selle kohta, et kompetents on olemas;
* on sisuline, st aitab mõista ja näha tegelikult toimunut, millele viidatakse eneseanalüüsi vormis;
* on seotud eneseanalüüsiga ning tõendab seda, millest analüüsis kõneldakse;
* on asjakohane ning tõendab seda mida vaja ning mis on kompetentsidega kooskõlas.

Tõendusmaterjali valikul on abiks järgmised küsimused:

* Milliseid kompetentse aitab tõendada lisatud tõendusmaterjal?
* Millist sisulist informatsiooni annab tõendusmaterjal?
* Millist kompetentsi antud materjaliga soovin tõendada?
* Milliseid näiteid saan lisada, et anda kompetentsi tõendamist toetavat sisulist informatsiooni?

Portfoolios (sh digitaalne) vormistatakse vastavalt kirjalike tööde vormistamise heale tavale. Kutse taotleja järgib portfoolio koostamisel autoriõigust (korrektsed viited kasutatud allikatele jne).

Portfoolio esitatakse digitaalselt kutseandja määratud aadressile.

# 3. Portfoolio struktuur

Kutse taotleja koostab portfoolio järgmise struktuuri järgi:

|  |  |
| --- | --- |
| **Portfoolio osa** | **Sisu** |
| Tiitelleht / või digitaalse portfoolio esileht | Failina esitatava portfoolio puhul Hindamisstandardi nõuetele vastav tiitelleht (Lisa 1. Tiitelleht) |
| Sisukord /või digitaalse portfoolio menüü | Loetelu portfoolios sisalduvatest materjalidest |
| Andmed koostaja kohta |  |
| Kogutud tõendusmaterjalid | Hindamisstandardi nõuetele vastavad taotleja arengut tõendavad materjalid |
| Kokkuvõte |  |
| Kasutatud allikad |  |
| Lisad |  |

# 4. Portfoolio kohustuslik sisu

Portfoolio sisaldab järgmisi tõendusmaterjale:

* Eneseanalüüs vastavalt eneseanalüüsi vormile (Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm)
* Sündmuse planeering:
* tööplaan köögitöö ja teeninduse korraldamiseks
* planeeritava toitlustussündmuse kontrollpunktide määratlemine ja analüüs
* menüü
* menüü põhjendus
* tehnoloogilised kaardid
* kalkulatsioonikaardid
* tooraine tellimus
* laudade eelkatteskeem; teenindusplaan
* Kutse taotleja kutsealase tegevuse analüüs:
* toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimine
* toitlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö töökorraldus
* enda ja meeskonna töö menüüde koostamisel
* toitlustusettevõtte igapäevatöös kaubavoogude haldamine ja laoseisu inventeerimine
* erinevate maksevahendite kasutamine ettevõttes
* klientidelt tagasiside kogumine ja kasutamine parendustegevusteks
* tootearendusprotsess toitlustusettevõttes
* toitlustusettevõtte meeskonna personalitöö ja meeskonnaliikmete koolitamine
* oma kutseala väärtustamine, kutseoskuste arendamine, kvaliteetsetele töötulemustele orienteerumine
* ettevõtlikkus, algatusvõime, probleemide lahendamine
* toitlustusettevõtte ressursside kasutamineja keskkonnahoidlikkus
* Tõendusmaterjalid enda kutse- ja erialaste kompetentside arengust (täienduskoolituste tunnistused jms).

Kutse taotleja võib lisaks kohustuslikule sisule esitada lisades muid asjakohaseid tõendusmaterjale, mida peab oluliseks enda pädevuste tõendamiseks, näiteks:

* Näiteid menüüdest
* Näiteid klientide tagasisidest
* Näiteid tunnustustest
* Soovituskirjad tööandjatelt
* jne

# 

## Lisa 1. Tiitelleht

Eesti Hotellide ja Restoranide Liit

Nimi

Meisterkokk, tase 5

**Portfoolio**

Tallinn 2016

## Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kompetents** | **Analüüsitav hindamiskriteerium** | **Portfoolio**  **osa** | **Viide portfoolios tõendavatele materjalidele**  **(materjali nimetus, lk nr vms)** |
| **Töö planeerimine ja korraldamine**  **(B.2.1**) | Analüüsin toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimist, kirjeldades selle täitmist ja dokumentide haldamist | Analüüs |  |
| Analüüsin toitlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö töökorraldust, arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid, ettevõtte täituvust ja üldist töökoormust | Analüüs |  |
| Koostan kirjalikult meeskonna tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel | Sündmuse planeering |  |
| Koostan tehnoloogilised skeemid ja määratleb toitlustussündmuse kontrollpunktid | Sündmuse planeering |  |
| **Menüü koostamine**  **(B.2.2)** | Analüüsin enda ja meeskonna tööd menüüde koostamisel toitlustusettevõttes | Analüüs |  |
| Koostan menüü toitlustussündmusele jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte spetsiifikale ning kliendi soovidele ja vajadustele | Sündmuse planeering |  |
| Koostan toitlustusettevõtte tarkvara kasutades toitlustussündmuse tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid, müügihinna ning tooraine tellimuse | Sündmuse planeering |  |
| **Kaupade haldamine**  **(B.2.3)** | Analüüsin toitlustusettevõtte igapäevatöös kaubavoogude haldamist ja laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale | Analüüs |  |
| **Teenindamine ja müügitöö**  **(B.2.6)** | Kirjeldan erinevate maksevahendite kasutamise vastavalt ettevõtte vajadusele | Analüüs |  |
| Analüüsin klientidelt tagasiside kogumist ja kasutamist parendustegevusteks | Analüüs |  |
| Koostan toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga | Sündmuse planeering |  |
| Selgitan välja kliendi vajadused, kasutades sobivaid kommunikatsioonivahendeid, lahendades kliendi teenuse kasutamise seotud probleeme vastavalt ettevõtte spetsiifikale | Sündmuse planeering |  |
| **Toodete arendamine**  **(B.2.8)** | Analüüsin tootearendusprotsessi toitlustusettevõttes | Analüüs |  |
| **Juhtimine**  **(B.2.9)** | Analüüsin toitlustusettevõtte meeskonna personalitööd ja meeskonnaliikmete koolitamist | Analüüs |  |
| **Meisterkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents (B.2.10)** | Analüüsin, kuidas väärtustan oma kutseala ning arendan kutseoskusi ja orienteerun kvaliteetsetele töötulemustele | Analüüs |  |
| Analüüsib enda ettevõtlikkust, algatusvõimet, probleemide lahendamist | Analüüs |  |
| Analüüsin toitlustusettevõtte ressursside kasutamist ja keskkonnahoidlikkust. | Analüüs |  |