**Taotleja kompetentside hindamine**

**Proovitöö/Jälgimine praktilise töö käigus**

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

|  |  |
| --- | --- |
| Jrk nr | Uus sõnastus Hindamiskriteerium |
|  | Planeerib oma tööd lähtudes etteantud juhendist. |
|  | Korraldab oma töökoha lähtuvalt valmistatavatest toitudest ja hügieenireeglitest |
|  | Valmistab toidud koka juhendamisel ja toiduhügieeni reegleid järgides |
|  | Säilitab toiduaineid ja pooltooteid, arvestades erinevate toiduainete gruppide hoiunõuded |
|  | Korrastab oma töökoha, kasutatud seadmed ja töövahendid ning tootmisruumid vastavalt koka korraldusele |
|  | Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele |
|  | Valib ja kasutab lähtuvalt retseptuurist toiduained, töövahendid ja seadmed |
|  | Eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmtöötlusvõtteid |
|  | Kasutab asjakohaseid kuumtöötlusvõtteid, lähtuvalt retseptuurist |
|  | Vormistab toiduportsjonid vastavalt etteantud juhendile. |
|  | Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult. |
|  | Valmistab etteantud retseptuuri järgi iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud.  |
|  | Lahendab tavapärase teenindussituatsiooni lähtuvalt etteantud juhendist |
|  | Kirjeldab proovitööna valmistatud toite ja selgitab välja kliendi vajadused |
|  | Serveerib klientidele (hindajatele) proovitööna valmistatud toidud, vastavalt juhendile. |
|  | Katab kliendile söögiriistad proovitööna valmistatud toidu söömiseks  |
|  | Koristab söögilaualt kasutatud nõud ja korrastab nõuetekohaselt kliendi laua. |
|  | Kogub ja edastab klientide tagasisidet vastavalt koka korraldustele. |