

HINDAMISSTANDARD ABIKOKK, TASE 3

Ametite (ISCO 08) klassifikaator: 9 Lihttöölised, 94 Toitlustuse abitöölised

Kutseala: Abikokk

Kutsestandardi nimetus: Abikokk

EQF tase: 3

Sisukord:

1. Üldine informatsioon
2. Hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid
3. Hindamisülesanded ja hindamise korraldus
4. Hindamisjuhend hindajale
5. Vormid hindajale

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud abikokk, tase 3 töömaailma, esmataseme kutse taotlejate hindamiseks.

Hindamist viiakse läbi köökides, mis on varustatud hindamiseks vajalike vahenditega.

Hindamine viiakse läbi:

Hindamine viiakse läbi kahes etapis akrediteeritud kutseksamikeskuses:

1. Hindamise esimeses etapis toimub intervjuu.

Intervjuu tulemusena hinnatakse **järgmised kompetentsid**

- Kaupade haldamine
- Teenindamine

2. Hindamise teises etapis toimub

- Proovitöö
- Jälgimine praktilise töö käigus

Ülesannete sooritamisega tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

- Töö planeerimine ja korraldamine
- Toidutoorme eeltöötlemine
- Toitude valmistamine
- Teenindamine.

3. Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma (tööandjate, töövõtjate) ja kutseõppeasutuste esindajad.

2. Hindamiskriteeriumid

Hindamiskriteeriumidega hinnatakse järgmisi kompetentse: kaupade haldamine, teenindamine, töö planeerimine ja korraldamine, toidutoorme eeltöötlemine, toitude valmistamine ja teenindamine:

1. Kirjeldab kaupade ladustamist arvestades toiduainete pakendil olevat teavet ning erinevate toiduaine gruppide hoiunõuded
2. Kirjeldab laoseisu inventeerimisega seotud abikoka tegevusi

3. Kirjeldab kliendiga suhtlemist, kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, olles positiivne ja teenindusvalmis
 4. Kirjeldab kliendi vajaduste välja selgitamist
 5. Kirjeldab klientide tagasiside kogumist ja edastamist.
 6. Tutvustab proovitööna valmistatud toite
 7. Serveerib klientidele proovitööna valmistatud toidud, vastavalt juhendile.
 8. Katab ja koristab laua vastavalt koka korraldusele.
1. Valmistab toidud koka juhendamisel ja toiduhügieeni reegleid järgides
 2. Planeerib oma tööd lähtudes menüüst ja etteantud juhendist, korraldab oma töökohta järgides hügieeninõudeid ja valmistatavate toitade tehnoloogiat.
 3. Valib toiduained ja toiduainete käitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, retseptist lähtudes.
 4. Eeltötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, järgides toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid.
 5. Eeltötleb toiduaineid asjakohaste kuumtöötlemise tehnoloogiliste võtetega, lähtuvalt retseptist ja järgides toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid.
 6. Säilitab toiduaineid ja pooltooteid, arvestades toiduhügieeni nõudeid
 7. Valmistab etteantud retseptuuri järgi iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud (lihtsad salatid, supid, aedvilja- ja pastalisandid ja munatoidud), kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid.
 8. Vormistab toiduportsjonid vastavalt etteantud juhendile.
 9. Katab kliendile söögiiristad proovitööna valmistatud toidu söömiseks
 10. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töövahendid, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ning töövõtteid.
 11. Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja tootmisruumid.

3. Hindamisülesanded ja hindamise korraldus

Hindamine viiakse läbi kutse andja poolt tunnustatud hindamiskeskuses, töökohaga võimalikult lähedases keskkonnas kindlaks määratud ajal.

1. Intervjuu

Taotleja tõendab kompetentse - vastates vahetult, suuliselt hindajate küsimustele.
Taotleja vastab vajadusel täiendavatele küsimustele.

2. Proovitöö/ jälgimine praktilise töö käigus

Hindamise ülesanne	Hindamise korraldus
Kutse taotleja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga (sh salati, supi, munaröga, köögivilja- või pastalisandi), katab hindajatele laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taotleja saab lähteülesande hindajatelt. 2. Taotleja valmistab vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit. 3. Taotleja katab laua vastavalt hindajate korraldustele 4. Taotleja serveerib toidud hindajatele ning vastab hindajate asjakohastele küsimustele 5. Taotleja koristab oma töökoha, lauad ja tootmisruumi. 6. Praktilise ülesande sooritamise aeg on 150 minutit.

4. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist tutvuge:

- abikokk, tase 3 kutsestandardiga,
- kompetentsipõhise hindamise mõistete ja põhimõtete, kutse andmise korraga,
- hindamise üldise informatsiooniga,
- hindamiskriteeriumidega,
- hindamismeetoditega,
- hindamisülesannetega,
- hindamise korraldusega,
- hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal

- jälgige iga taotlejat hindamisprotsessis personaalselt, täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
- esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumide täitmise osas, hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,
- vormistage hindamistulemus iga hindamiskriteeriumi kohta.

Hindamise järel

- andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet,
- vormistage hindamistulemus.

1. Vormid hindajale

Taotleja personaalsed hindamistabelid

Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

Hindamiskriteerium		Hinnang /Põhjendus	
		Täidetud	Mitte täidetud
Intervjuu hindamiskriteeriumid			
1.	Kirjeldab kaupade ladustamist arvestades toiduainete pakendil olevat teavet ning erinevate toiduaine gruppide hoiunõuded		
2.	Kirjeldab laoseisu inventeerimisega seotud abikoka tegevusi		
3.	Kirjeldab kliendiga suhtlemist, kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, olles positiivne ja teenindusvalmis		
4.	Kirjeldab kliendi vajaduste välja selgitamist		
5.	Kirjeldab klientide tagasiside kogumist ja edastamist.		
6.	Tutvustab proovitööna valmistatud toite		
7.	Serveerib klientidele proovitööna valmistatud toidud, vastavalt juhendile.		
8.	Katab ja koristab laua vastavalt koka korraldusele.		

Proovitöö hindamiskriteeriumid			
1.	Valmistab toidud koka juhendamisel ja toiduhügieeni reegleid järgides		
2.	Planeerib oma tööd lähtudes menüüst ja etteantud juhendist, korraldab oma töökohta järgides hügieeninõudeid ja valmistatavate toitude tehnoloogiat.		
3.	Valib toiduained ja toiduainete käitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, retseptist lähtudes.		
4.	Eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külm töötlemise tehnoloogilisi võtteid, järgides toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid.		
5.	Eeltöötleb toiduaineid asjakohaste kuumtöötlemise tehnoloogiliste võtetega, lähtuvalt retseptist ja järgides toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid.		
6.	Säilitab toiduaineid ja pooltooteid, arvestades toiduhügieeni nõudeid		
7.	Valmistab etteantud retseptuuri järgi iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud (lihtsad salatid, supid, aedvilja- ja pastalisandid ja munatoidud), kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid.		

8.	Vormistab toiduportsjonid vastavalt etteantud juhendile.		
9.	Katab kliendile söögiistad proovitööna valmistatud toidu söömiseks		
10.	Puhastab töö lõppedes seadmed ja töövahendid, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ning töövõtteid.		
11.	Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, laudad ja tootmisruumid.		

Toidud proovitööks: (sh salat, supp, munaröög, köögivilja- või pastalisand)

Salatid:

- Kartulisalat *
- Pasta-suitsuvorstisalat*
- Kartuli-kanalihasalat*
- Rosolje
- Riisi-makrasalat
- Tuunikalasalat
- Puuviljasalat
- Supid:**
- Minestrone*
- Talupojasupp*
- Värskekapsasupp*
- Rassolnik*
- Kartuli-klimbisupp*
- Leivasupp*
- Marjakissell*
- Magus supp

Vormitoidud, ühepajatoidud:

- Riisiroog singiga
- Tatraröög peekoniga
- Munaröög (sh võileivad)**
- Munapuder suitsupeekoni ja sibulaga*
- Ahjuomlett*
- Einevõileib tuunikalaga
- Pannkoogid toormoosiga
- Köögivilja- või pastalisand**
- Kartulikotletid külma kastmega
- Peedikotletid külma kastmega *
- Kartulipuder*
- Mannapuder*
- Riisipuder*

*Rekkor, S & A. Kersna & M. Merits & I. Kivisalu.(2010) Toiduvalmistamine suurröögis. Kirjastus Argo