

<b>Kool/Ettevõte</b>	
<b>Nimi</b>	
<b>Esitamise aeg</b>	
<b>Kodutöö teema</b>	<p>Pulmapeo teenindus 20-le kliendile          Koht: enda ettevõtte restoranis          Aeg : 7.juuli 2018, 14.00 – 17.00          Kliendi sooviks on istumisega 1 pikk laud, 2-käiku täisteenindusega restoranisaalis, kohvilaud ja tort verandal ning joogibaar.</p>
<b>Taotletava kutsekvalifikatsiooni tase</b>	Vanemkelner, tase 5
<p><b>Kirjelda catering- ja peoteenindusürituse planeerimist, arvestades ürituse aega, kohta ja sisu. (koosta menüü, saaliplaan, iga laua skeem koos selgitusega (ka. tordi ja joogibaari), ajaplaan).</b></p>	
<p><b>Kirjuta asjakohased infomaterjalid meeskonnale vastavalt teenindusstandardile</b></p>	
<p><b>Kuidas leiad ja valid sobiliku töömeeskonna catering- või peoteeninduse teostamiseks?</b></p>	
<p><b>Kuidas jagad ettevalmistustööd ja tööülesanded töömeeskonnale, vastavalt kelneri võimetele?</b></p>	
<p><b>Kuidas jagad ettevalmistustööd töömeeskonnale?</b></p>	
<p><b>Kuidas komplekteerid töövahendid ja tagad nende olemasolu?</b></p>	



**Kirjelda juhendamisevõimalusi üritusel kasutatavate vahendite pakkimisel?**

**Kuidas juhendada mööbli paigutuse ja eelkatete teostamist?**

**Kuidas kontrollida teenindusruumide valmisolekut?**

**Kirjelda vaatlemisevõimalusi toiduohutusnõuete täitmise catering-teenuse osutamisel ning kirjelda töötaja koolitamisevõimalusi?**

**Kuidas kirjeldada ürituse eelsel koosolekul teenindusmeeskonnale ürituse sisu, toite ja jooke, töö sisu ning töökohustusi?**

**Kuidas jagada teenindusmeeskonnale tööülesanded vastavalt kelneri võimetele ja tööjuhisele?**

**Kuidas selgitada tööülesannete muutmisevajadusi ja teenindusmeeskonna juhendamist tööülesannete muutumise korral?**

**Kuidas selgitada teenindusmeeskonnale töö sisu? Kuidas selgitada igale töötajale tema töökohustusi?**

**Kuidas tagada meeskonna teenindusvalmiduse?**

**Kuidas jälgida klientide vastuvõtmist?**

**Kuidas juhendada toitumise ja jookide serveerimist?**



**Kuidas jälgid ruumide ja laudade puhtust ?**

**Kuidas suunad teenindamisel asjakohaste töövõtete kasutamist?**

**Kuidas saad kindlustada positiivse kliendikontakti hoidmist?**

**Kuidas juhatad koristustöid ja teenindusruumide korrastamist?**

**Kuidas juhatad üritusel kasutatavate vahendite pakkimist?**

**Kuidas tagad ürituse sujuva lõpetamise?**

**Kuidas teed töötajale arusaadavaks nõude ja vajalike tarvikute pesemisprotsessi vastavalt oma ettevõtte enesekontrolliplaanile?**

**Kuidas tutvustad seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamist vastavalt oma ettevõtte enesekontrolliplaanile?**

**Kuidas kirjeldad koristustööde juhendamisevõimalusi ettevõtte enesekontrolliplaani arvestades?**

**Kuidas on võimalik suunata pesemisevahendite asjakohast kasutamist ettevõtte enesekontrolliplaani arvestades?**

**Kuidas juhendad nõude ja serveerimisvahendite pesemist vastavalt oma ettevõtte enesekontrolliplaanile?**

**Kuidas kontrollid enesekontrolliplaani teenindusjuhina/vahetuse vanemana oma ettevõttes?**

**Kuidas täidad enesekontrolliplaani teenindusjuhina/vahetuse vanemana oma ettevõttes?**

**Kuidas vaatad üle ja annad asjakohast tagasisidet puhastustööde kvaliteedile arvestades oma ettevõtte enesekontrolliplaani?**

**Kas soovid veel lisada?**



EESTI HOTELLIDE JA  
RESTORANIDE LIIT

**Kasutatud kirjandus:**