## Kutsestandardi Kokk, tase 4 töömaailma taotlejatele 15.03.2016

## Hindamisstandard

**1. Üldine informatsioon**

Hindamisstandard on koostatud kutsestandardis kokk, tase 4 kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks.

Hinnatavad kompetentsid:

|  |
| --- |
| 1. Töö planeerimine ja korraldamine |
| 1. Menüü koostamine |
| 1. Kaupade haldamine |
| 1. Toidutoorme eeltöötlemine |
| 1. Toitude valmistamine |
| 1. Teenindamine ja müügitöö |
| 1. Kaastöötajate juhendamine |
| 1. Toodete arendamine |
| 1. Läbivad kompetentsid |

Hindamise läbiviimine:

Hindamine viiakse läbi kahes etapis:

* Hindamise **esimene etapp** viiakse läbi eneseanalüüsi ja kodutööna valminud kirjaliku kompleksülesande lahendamise ja suulise kaitsmise tulemusena. Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma (tööandjate, töövõtjate) ja kutseõppeasutuste esindajad.
* Hindamise **teine etapp** viiakse läbi akrediteeritud kutseeksamikeskuses. Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma (tööandjate, töövõtjate) ja kutseõppeasutuste esindajad.

**Esimeses etapis** sooritab taotleja kirjaliku kompleksülesande. Hindamisülesande sooritamine esimeses etapis võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse:

* Menüü koostamine
* Kaupade haldmine
* Toodete arendamine
* Läbivad kompetentsid (väljendab ennast **eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas**; väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles; kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv)

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

**Teises etapis** sooritab taotleja kompleksse praktilise töö vastavalt hindamisülesandele akrediteeritud kutseeksamikeskuses.

Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

* Töö planeerimine ja korraldamine
* Toidutoorme eeltöötlemine
* Toitude valmistamine
* Teenindamine ja müügitöö
* Kaastöötajate juhendamine
* Läbivad kompetentsid

**2. Hindamiskriteeriumid**

Tabel 1. Kokk, tase 4 hindamiskriteeriumid

| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine ja korraldamine** | 1. Fikseerib vastavale vormile enesekontrolliplaanis nõutud näidud 2. Järgib isikliku hügieeni nõudeid. 3. Selgitab köögitöö planeerimisel tehnoloogilisel kaardil toodud informatsiooni. 4. Valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras tööaja vältel lähtuvalt tööülesandest ja koostatud tööplaanist järgides toiduhügieeni nõudeid. 5. Planeerib oma töögraafiku arvestades ettevõtte töökorraldust ja vastavaid õigusakte. 6. Koostab tööülesandest lähtuvalt oma tööplaani. 7. Korraldab oma tööd iseseisvalt või töötab juhendamisel meeskonnas ratsionaalselt lähtuvalt tööülesandest. 8. Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele. 9. Puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt tööülesannetele, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist 10. Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks. 11. Teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile. |
| **Kaupade haldamine** | 1. Kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile. 2. Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid. 3. Käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist. 4. Hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest. 5. Koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist. 6. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile. |
| **Toodete arendamine** | 1. Loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta. 2. Kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid. 3. Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist. |
| **Menüü koostamine** | 1. Koostab tooraine- ja hinnakalkulatsiooni ja arvutab toidu müügihinna lähtuvalt juhendist. 2. Vormistab tehnoloogilise kaardi lähtuvalt juhendist. 3. Koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid. 4. Koostab menüü lastele või erilisvajadustega klientidele lähtuvalt juhendist arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid. |
| **Läbivad kompetentsid** | 1. Väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas. 2. Väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles. 3. Kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit. 4. Mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Toidutoorme eeltöötlemine** | 1. Eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid. |
| **Toitude valmistamine** | 1. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes. 2. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi. 3. Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 4. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. 5. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 6. Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 7. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta. |
| **Teenindus ja müük** | 1. Loob positiivse kliendikontakti selgitades välja klientide vajadused ja nõustades kliente teenindussituatsioonis oma vastutusala piires 2. Esitleb menüüs olevaid toite ja jooke suuliselt klientidele, arvestades toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. 3. Katab selve- ja istumisega laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest. 4. Teenindab kliente, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest ning serveerides toidud ja joogid tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuuril ja koguses. 5. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid. 6. Küsib klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, tehes kokkuvõtte ja edastades tagasisidet meeskonnale. 7. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja kliendi soovi korral toitu kaasa pakkides. 8. Arveldab klientidega lähtuvalt juhendist oma vastutusala piires. |
| **Kaastöötajate juhendamine** | 1. Juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest. 2. Edastab meeskonna liikmetele tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest. 3. Loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist. 4. Vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest. 5. Abistab kaaslasi probleemide lahendamisel lähtuvalt tööülesandest. |

**3. Esimese etapi hindamismeetodid, hindamisülesanded ja hindamise korraldus**

**3.1.**

1. etapp - Taotleja lahendab KODUTÖÖNA kompleksse hindamisülesande lävendi tasemel ja koostab eneseanalüüsi.

| **Hindamismeetodid** | **Hindamisülesande kirjeldus** |
| --- | --- |
| 1. Struktureeritud kirjalik töö | Taotleja koostab vastavalt juhendile kirjaliku töö, kasutades selleks lubatud abistavaid materjale.  Abistavate materjalidena loetletakse juhendis õpikuid jt kutse andja poolt asjakohaseks loetud materjale.  Taotleja esitleb 2.etapi alguses hindamiskomisjonile eesti keeles oma tööd ning vastab hindajate poolt esitatud küsimustele. |

|  |
| --- |
| **Hindamise korraldus** |
| * Koostab **kodutööna arvutil,** lähtuvalt juhendist, menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale, vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid. * Koostab tooraine- ja hinnakalkulatsiooni ning arvutab toidu müügihinna lähtuvalt juhendist. * Vormistab tehnoloogilise kaardi lähtuvalt juhendist. * Koostab tööülesandest lähtuvalt oma ja köögi meeskonna tööplaani. * Koostab tooraine tellimuse lähtuvalt toorainekalkulatsioonist. * Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid. * Esitab töö elektrooniliselt ühe failina.   ***Kirjaliku töö vormistamine:***  *Tiitelleht-töö pealkiri, nimi, ettevõte*  *Siukord*   1. *Menüü ja selle põhjendused* 2. *Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid (roakaardid)*   *Vormistamiseks kasutada soovitatud tabelit (lisa ….)*   1. *Töövahendid ja nõud*   *Koostada toitude valmistamiseks vajaminevate töövahendite ja nõude loetelu*   1. *Tööplaan*   *Koostada tööplaan (kirjeldada igas tunnis tehtavad tööd) tööde teostamiseks köögis, märkida tööde järjekord ja selleks kuluv aeg.*  *Toiduainete tellimus*  *Koostada vajaminevate toiduainete koondtabel, märkides toiduained iga toidu kohta eraldi ja kokku. Toiduainete kogused ümardada vähemalt kahe komakohani.*  **2.etapi alguses** - eksamikeskuses koha peal - esitleb suuliselt varem koostatud menüüpakkumist ja köögitöö planeerimist. |

| **Hindamismeetodid** | **Hindamisülesande kirjeldus** |
| --- | --- |
| 1. Eneseanalüüs | Taotleja koostab kirjaliku väikese mahuga eneseanalüüsi vastavalt juhendile. |

|  |
| --- |
| **Hindamise korraldus** |
| * Koostab eneseanalüüsi, milles tõendab järgmisi kompetentse: **Töö planeerimine ja korraldamine; kaupade haldamine ning teenindus ja müük**  1. analüüsib konkreetse 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. kirjeldab toitlustusettevõtte igapäevatööd kaupade haldamisel ja laoseisu inventeerimisel, vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale 4. kirjeldab klientidelt tagasiside kogumist ja tulemuste edastamist 5. kirjeldab erinevate maksevahendite kasutamist konkreetses ettevõttes.  * Esitab eneseanalüüsi elektrooniliselt ühe failina. |

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

| **Hindamismeetod** | **Hindamisülesande kirjeldus** |
| --- | --- |
| Praktiline töö  Praktiliste oskuste ettenäitamine  Suuline intervjuu | Taotleja tõendab kompetentsi terviklikku tööülesannet täites, sellel on konkreetne tulemus: valmistatud toidud..  Taotleja näitab ette oskusi tööalaseid toiminguid sooritades või tööga seotud probleeme lahendades.  Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi kindla aja jooksul (2,5 t) 3 toitu: ühe eelroa, ühe pearoa lisanditega (2 lisandit ja kaste) ja ühe järelroa, igat toitu 2 portsjonit, ning ühe külma või kuuma joogi; vormistab portsjonid ja esitleb toite ning jooki. Toidud ja joogi võtab taotleja loosiga baasnimekirja piires (vt osa 7.Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri).  Taotleja tõendab kompetentse vastates vahetult, suuliselt hindajate küsimustele. |

|  |
| --- |
| **Hindamise korraldus** |
| 1. Taotleja võtab osas 7 toodud toitudest ja jookidest loosiga enda valmistatavad tooted. 2. Taotleja saab hindamiskomisjonilt nimetustele vastavate toitude tehnoloogilised kaardid. 3. Taotleja koostab kirjaliku tööplaani ja esitleb seda komisjonile. 4. Taotleja valmistab ette töökoha ning kaalub vastavalt koostatud tööplaanile välja vajaliku tooraine. 5. Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi, kindla aja (2,5 h) jooksul etteantud toorainest 3 toitu ja ühe joogi:  * 1 eelroog * 1 pearoog (sh 2 lisandit ja kaste) * 1 järelroog * 1 külm või kuum jook.  1. Taotleja valmistab igat toitu ja jooki kaks portsjonit. 2. Taotleja hoiab köögis koos teiste taotlejatega sõbralikku ja koostöövalmist õhkkonda, juhendab vajadusel köögiabilisi ning vastab hindaja küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta eesti keeles. 3. Taotleja vormistab igast toidust ja joogist kaks portsjonit. 4. Taotleja teeb ettevalmistustööd ja katab laua vastavalt hindamiskomisjoni poolt antud ülesandele. 5. Teenindab kliente (hindamiskomisjon) kogu toidukorra jooksul, viimistleb toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib ning esitleb toite ja jooki eesti keeles. |

**4. Hindamisjuhend hindajale**

Enne hindamist:

Tutvuge

* Kokk, tase 4 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
* Kokal on võimalik spetsialiseeruda restoranitööle või suurköögitööle.

**5. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri**

Tabel 2. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri.

Supi portsjoni kaal – 200g, kaste 100g, köögiviljalisand – vastavalt toidukorvile; magustoidule – kaste, lisand hooaja toorainest/ eksamikeskuse poolt pakutud toiduainetest

**5.1 Salatid ja supid**

1. Waldorfi salat

2. Suitsukalasalat

3. Talupojasupp

4. Hele linnulihapuljong

5. Kalapuljong

6. Lillkapsapüreesupp

7. Gazpacho ehk külm tomatisupp

8. Borš

9. Lihaseljanka

10. Porgandipüreesupp

11. Kartulisupp frikadellidega

12. Caesari salat

**5.2 Pearoa põhitoit**

1. Kalahakkšnitsel

2. Räimepihvid

3. Praetud maks

4. Hakkbiifsteek

5. Sibula - kooreklops

6. Lehtbiifsteek

7. Šnitsel ja selle tuletised

8. Räimevorm

9. Üleküpsetatud kala

10. Munahüüve šampinjonide ja suitsupeekoniga

11. Kapsa- hakkliha hautis

12. Ühepajatoit

13. Guljašš

14. Kanakaste paprikaga

15. Bolognese kaste

16. Ahjus küpsetatud hakklihapallid

17. Ahjus küpsetatud pikkpoiss

18. Hautatud kapsarullid

19. Köögiviljalasagne

20. Kartuli – sellerivormiroog

21. Pasta - singivormiroog

22. Kana- riisivormiroog

**5.3 Lisandid**

1. Küüslaugukartulid

2. Cous- cous

3. Keedetud riis väheses vedelikus

4. Köögiviljariis

5. Kartulipuder

6. Düšesskartul ja sellest tuletised

7. Pariisi kartulid ja selle tuletis

8. Glaseeritud porgandid

9. Ratatouille

10. Köögiviljagratään

11. Sibulamoos

12. Risoto

13. Hautatud läätsed

14. Sõmer tatrapuder

15. Riisipuder

16. Aurutatud lillkapsas

17. Praetud peedikotletid

**5.4 Kastmed**

1. Heleda kastme tuletised

2. Valge kastme tuletised

3. Heleda põhikastme tuletised suurköögile

4. Valge põhikastme tuletised suurköögile

5. Pruun põhikaste

6. Hollandi kastmel valmistatud tuletised

7. Salsad

**5.5 Magustoidud sh. plaadikoogid:**

1. Malta riis
2. Marjasupp mannaga
3. Karamellkissell
4. Leivasupp
5. Kohev kohupiimavorm
6. Puuviljasalat
7. Odrajahuvaht
8. Mannavaht marjadega
9. Kohupiimavaht karamellriivleiva ja marjakeedisega
10. Marjakissell
11. Kohupiima purukook
12. Tagurpidi õunakook
13. Õunakook pärmitaignapõhjal
14. Rullbiskviit õunakeedise ja vahukoorega

**5.6 Joogid**

1. Lauavesi
2. Alkoholivaba segujook gaseeritud veega
3. Smuuti kolmest komponendist
4. Presskannukohv
5. Kakao
6. Jäätee
7. Ürditee
8. Ekstraktist valmistatud tee

**6. Vormid hindajale**

**Taotleja personaalsed hindamistabelid**

**Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine**

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

**1. etapp**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Hindamis-kriteeriumi nr | Hindamiskriteerium | Hinnang | |
| Täidetud | Mitte täidetud |
|  | Koostab lähtuvalt juhendist menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid. |  |  |
|  | Koostab tooraine- ja hinnakalkulatsiooni ning arvutab toidu müügihinna lähtuvalt juhendist. |  |  |
|  | Vormistab tehnoloogilised kaardid lähtuvalt juhendist. |  |  |
|  | Koostab tööülesandest lähtuvalt oma tööplaani. |  |  |
|  | Koostab tooraine tellimuse lähtuvalt toorainekalkulatsioonist. |  |  |
|  | Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid. |  |  |
|  | Esitleb koostatud menüüpakkumist. |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Koostab väikese mahuga eneseanalüüsi.   * Kirjeldab konkreetse toitlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö korraldust arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid, ettevõtte täituvust ja üldist töökoormust; * Kirjeldab toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimist, kirjeldades selle täitmist ja dokumentide haldamist * kirjeldab toitlustusettevõtte igapäevatööd kaupade haldamisel ja laoseisu inventeerimisel, vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale * kirjeldab klientidelt tagasiside kogumist ja tulemuste edastamist * kirjeldab erinevate maksevahendite kasutamist konkreetses ettevõttes. |  |  |

**2. etapp**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Hindamis-kriteeriumi nr | Hindamiskriteerium | Hinnang | |
| Täidetud | Mitte täidetud |
|  | Käsitleb ja säilitab toiduaineid vastavalt toiduhügieeninõuetele, arvestades kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile |  |  |
|  | Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile. |  |  |
|  | Eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Planeerib ja ajastab oma tööd ning korraldab töökohta lähtuvalt tööülesandest ja -plaanist. |  |  |
|  | Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades toiduainete realiseerimisaegu, põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainete töötlemisel. |  |  |
|  | Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi. |  |  |
|  | Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta. |  |  |
|  | Katab laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | Vormistab toiduportsjonid vastavalt ülesandele, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid. |  |  |
|  | Teenindab kliente kogu toidukorra jooksul, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, teeninduse korraldusest ning serveerides toidud ja joogid tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuuril ja koguses. |  |  |
|  | Esitleb eesti ja ühes võõrkeeles menüüs olevaid toite ja jooke suuliselt klientidele, arvestades toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. |  |  |
|  | Hoiab köögis koos teiste taotlejatega sõbralikku, kultuuriliselt sallivat ja koostöövalmist õhkkonda, juhendab vajadusel köögiabilisi ning vastab hindaja küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta eesti keeles. |  |  |

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

**Vorm 2. Hindamisprotokoll**

**HINDAMISPROTOKOLL**

TallinnKuupäev, nr

Algus kell .........., lõpp kell ............

2. etapp

**Hindamistulemused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Jrk nr | Taotleja ees- ja perekonnanimi | Taotletav kutse tase | Hindamise keel | Hindamistulemus[[1]](#footnote-1) | Hindamiskomisjoni ettepanek [[2]](#footnote-2) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

jne

Lisad: Taotlejate personaalse hindamise vormid

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hindamiskomisjoni esimees: | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
| Hindamiskomisjoni liikmed: | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
|  | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
|  |  |  |

1. *Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Anda/Mitte anda taotlejale kutse Kokk, tase 4* [↑](#footnote-ref-2)