

| | |
|---|--|
| Kool/Ettevõte | |
| Nimi | |
| Dokumentide esitamise aeg | 1 kuu enne eksami toimumise aega |
| Kodutöö teema | <p>Enda poolt valitud sündmusürituse korraldamine ja teenindus 20-le kliendile Koht: vabalt valitud kohas Aeg: Vabalt valitud aeg, arvestusega, et üritus toimub vähemalt kuu aega enne eksamit</p> <p>Kliendi sooviks on istumisega 1 pikk laud, 2-käiku täisteenindusega restoranisaalis, kohvilaud ja tort verandal ning joogibaar.</p> |
| Taotletava kutsekvalifikatsiooni tase | Vanemkelner, tase 5 |
| Kirjelda catering- ja peoteenindusürituse planeerimist, arvestades ürituse aega, kohta ja sisu. (koosta menüü, saaliplaan, iga laua skeem koos selgitusega (ka. tordi ja joogibaari), ajaplaan). | |
| Kirjuta asjakohased infomaterjalid meeskonnale vastavalt teenindusstandardile | |
| Kuidas leiad ja valid sobiliku töömeeskonna catering- või peoteeninduse teostamiseks? | |
| Kuidas jagad ettevalmistustööd ja tööülesanded töömeeskonnale, vastavalt kelneri võimetele? | |
| Kuidas jagad ettevalmistustööd töömeeskonnale? | |
| Kuidas komplekteerid töövahendid ja tagad nende olemasolu? | |



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 juhendad toitude 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 pesemisvahendite 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?



EESTI HOTELLIDE JA
RESTORANIDE LIIT

Kas soovid veel lisada?

Kasutatud kirjandus: