

EESTI HOTELLIDE JA RESTORANIDE LIIT

**VANEMKOKK,
EKR tase 5
PORTFOOLIO JUHEND**

Tallinn 2018

Sisukord

1. Üldosa	3
2. Portfoolio koostamine	3
3. Portfoolio struktuur	4
4. Portfoolio kohustuslik sisu	4
Lisa 1. Tiitelleht	5
Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm	6

1. Üldosa

Portfoolio koostatakse vanemkook, tase 5 kutse taotlemisel hindamise esimeses etapis ühe hindamise osana.

Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi *kohustuslikke kompetentse*:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. Puhastus ja koristustööd
3. menüü koostamine
4. toodete ja toitlustusteenuse disainimine
5. Kaupade käitlemine
6. teenindamine (osaliselt)
7. juhtimine (osaliselt)
8. kutset läbivad kompetentsid

Portfoolio sisaldab:

- eneseanalüüsi;
- praktilise töö peegeldust;
- toitlustussündmuse planeeringut.

Portfoolio on:

- Struktureeritud - selles esitatavad materjalid on loogilises järjestuses ning moodustavad terviku.
- Peegeldav - peegeldab vanemkoka eneseteadlikkust ja eneseanalüüsi vanemkokaks kujunemisel/ arenemisel.
- Kõikehõlmav - sisaldab tõendavaid materjale kogu hinnatava kompetentsi kohta.
- Isikupärane – võimaldab tuua esile vanemkoka loovuse ja isikupära. Portfoolio sisu ja vorm on loovalt ja isikupäraselt lahendatud.
- Autentne – portfoolios esitatud tõendusmaterjalid ning eneseanalüüs on autentsed, st koostatud taotleja enese poolt.

2. Portfoolio koostamine

Tõendusmaterjali kogumine on kutse taotleja ülesanne, taotleja vastutab selles esitatud materjalide tõesuse eest. Tõendab iga kompetentsi või kompetentsi osa olemasolu ühe konkreetse asjakohase näitega, tõendusmaterjaliga. Portfoolios esitatud tõendusmaterjalid on seotud eneseanalüüsiga

Hea tõendusmaterjal:

- annab piisavalt tõendeid selle kohta, et kompetents on olemas;
- on sisuline, st aitab mõista ja näha tegelikult toimunut, millele viidatakse eneseanalüüsi vormis;
- on seotud eneseanalüüsiga ning tõendab seda, millest analüüsis kõneldakse;
- on asjakohane ning tõendab seda mida vaja ning mis on kompetentsidega kooskõlas.

Tõendusmaterjali valikul on abiks järgmised küsimused:

- Milliseid kompetentse aitab tõendada lisatud tõendusmaterjal?
- Millist sisulist informatsiooni annab tõendusmaterjal?
- Millist kompetentsi antud materjaliga soovin tõendada?
- Milliseid näiteid saan lisada, et anda kompetentsi tõendamist toetavat sisulist

informatsiooni?

Portfoolios (sh digitaalne) vormistatakse vastavalt kirjalike tööde vormistamise heale tavale. Kutse taotleja järgib portfoolio koostamisel autoriõigust (korrektsed viited kasutatud allikatele jne).

Portfoolio esitatakse digitaalselt kutseandja määratud aadressile.

3. Portfoolio struktuur

Kutse taotleja koostab portfoolio järgmise struktuuri järgi:

Portfoolio osa	Sisu
Tiitelleht / või digitaalse portfoolio esileht	Failina esitatava portfoolio puhul Hindamisstandardi nõuetele vastav tiitelleht (Lisa 1. Tiitelleht)
Sisukord /või digitaalse portfoolio menüü	Loetelu portfoolios sisalduvatest materjalidest
Andmed koostaja kohta	
Kogutud tõendusmaterjalid	Tõendab iga kompetentsi või kompetentsi osa olemasolu ühe konkreetse asjakohase näitega, tõendusmaterjaliga
Kokkuvõte	
Kasutatud allikad	
Lisad	

4. Portfoolio kohustuslik sisu/ Kogutud tõendusmaterjalid

Portfoolio sisaldab järgmisi tõendusmaterjale:

- Eneseanalüüs ja kutsealase tegevuse analüüs vastavalt eneseanalüüsi vormile (Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm)
- Sündmuse planeering (Lisa 3 Toitlustussündmuse korraldamine)
Sealhulgas
 - tööplaan köögitöö ja teeninduse korraldamiseks
 - planeeritava toitlustussündmuse kontrollpunktide määratlemine ja analüüs
 - menüü
 - menüü põhjendus
 - tehnoloogilised kaardid
 - kalkulatsioonikaardid
 - tooraine tellimus
 - laudade eelkatteskeem; teenindusplaan
- Tõendusmaterjalid enda kutse- ja erialaste kompetentside arengust (täienduskoolituste tunnistused jms).

Kutse taotleja võib lisaks kohustuslikule sisule esitada lisades muid asjakohaseid tõendusmaterjale, mida peab oluliseks enda pädevuste tõendamiseks, näiteks:

- Näiteid koostatud menüüdest
- Näiteid klientide tagasisidest
- Soovituskirjad tööandjatelt
- jne

Lisa 1. Tiitelleht

Eesti Hotellide ja Restoranide Liit

Nimi

Vanemkonn, tase 5

Portfoolio

Tallinn 2018

Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm

	Analüüsitav hindamiskriteerium	Portfoolio osa	Viide portfoolios tõendavatele materjalidele (materjali nimetus, lk nr vms)
1.	Analüüsib tootlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö korraldust arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid, ettevõtte täituvust ja üldist töökoormust		
2.	annab hinnangu tootlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimisele, kirjeldades selle täitmist ja dokumentide haldamist		
3.	annab hinnangu tootlustusettevõtte kaupade käitlemisele ja tarnijate valikule		
4.	annab hinnangu tootlustusettevõtte taara ja pakendite igapäevasele käitlemisele		
5.	Analüüsib laoseisu inventeerimist tootlustusettevõttes, arvestades kehtestatud sisekorda		
6.	Kirjeldab menüüde koostamist tootlustusettevõttes		
7.	annab hinnangu klientidelt tagasiside kogumisele ja tulemuste kasutamisele parendustegevusteks		
8.	annab hinnangu catering-teenuse planeerimise ja korraldamise protsessile tootlustusettevõttes		
9.	annab hinnangu tootearendusprotsessile ja tootlustusteenuste disainile tootlustusettevõttes		
10.	annab hinnangu tootlustusettevõtte meeskonna personalitööle ja meeskonnaliikmete koolitamisele		
11.	kirjeldab aruannete koostamist, hinnamuutuste ja kulutõhususe jälgimist ning müügihindade kujundamist tootlustusettevõttes		
12.	annab hinnangu, kuidas tema kui vanemkõik väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi ja orienteerumist kvaliteetsetele töötulemustele;		
13.	annab hinnangu oma ettevõtlikkusele, algatusvõimele, probleemide lahendamisele		
14.	annab hinnangu tootlustusettevõtte ressursside kasutamisele ja keskkonnahoidlikkusele.		

Lisa 3. Toitlustussündmuse korraldamine

	Analüüsitav hindamiskriteerium	Portfoolio osa	Viide portfoolios töendavatele materjalidele (materjali nimetus, lk nr vms)
1.	koostab kirjaliku tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel, arvestades, et juhendab meeskonda		
2.	koostab tehnoloogilised skeemid ja määratleb toitlustussündmuse kontrollpunktid		
3.	koostab menüü toitlustussündmusele jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte eripärale ning kliendi soovidele		
4.	koostab toitlustusettevõtte tarkvara kasutades toitlustussündmuse tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid,		
5.	arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet		
6.	arvutab tooraine vajaduse ning koostab tooraine tellimuse vastavalt ostukorvile;		
7.	kontrollib toitlustussündmuse ajal tehnoloogiliste kaartide järgimist		
8.	selgitab välja kliendi vajadused kasutades sobivaid kommunikatsioonivahendeid, koostab toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakkumise arvestades kliendi soove;		
9.	koostab toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga;		
10.	koostab ankeedi toitlustussündmuse toitude ja teeninduse kohta tagasiside saamiseks.		
11.	disainib toitlustussündmuse ja pakutavad toidud, vastavalt hooajale ja teemale, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast;		
12.	koostab toitlustussündmusele hinnapakkumise, lähtudes kliendi tellimusest;		
13.	Koostab materjali eesti keeles kasutades arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites nõutud tasemele.		