

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud kutsestandardis vanemkook, tase 5 kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks.

Hinnatavad kompetentsid:

1. Töö planeerimine
2. Puhastus- ja koristustööd
3. Menüü koostamine
4. Kaupade käitlemine
5. Toitude valmistamine
6. Teenindamine
7. Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine
8. Juhtimine
9. Läbivad kompetentsid

Hindamise läbiviimine: hindamine viiakse läbi **kolmes** etapis.

Esimeses etapis tõendab taotleja moodulite kokkuvõtivate hindamistena järgmiste kompetentside saavutatust:

1. puhastus- ja koristustööd (osaliselt)
2. menüü koostamine (osaliselt)
3. Toodete ja toitlustusteenuse disainimine
4. kaupade käitlemine
5. toitude valmistamine (osaliselt)
6. teenindamine
7. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

Hindamise esimene etapp on õppeprotsessi osa ja viiakse läbi kooli õppekeskkonnas ja / või praktikakohas. Hindamist teostavad kutseõpetajad või kutseõpetajad koos praktikakoha esindajaga.

Teises etapis analüüsib taotleja oma seniseid oskusi ja kogemusi (eneseanalüüs) ning planeerib toitlustussündmuse. Eneseanalüüs ja toitlustussündmuse planeerimine võimaldavad taotlejal tõendada järgmisi kompetentse või kompetentside osi:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. menüü koostamine
3. toodete ja toitlustusteenuse disainimine
4. teenindamine (osaliselt)
5. juhtimine (osaliselt)
6. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

Kolmandas etapis teostab taotleja kompleksse praktilise tööna toitlustussündmuse, mille käigus tõendab järgmisi kompetentse või kompetentside osi:

1. töö planeerimine
2. puhastus ja koristustööd
3. toitude valmistamine
4. teenindamine
5. juhtimine

Tabel 1.

Esimese etapi hindamiskriteeriumid

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Töö planeerimine	<ul style="list-style-type: none"> - koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; - valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist;
Menüü koostamine	<ul style="list-style-type: none"> - koostab erinevat tüüpi menüüd (sh erinevate rahvusköövide menüüd) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi; - koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteeni talumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü - töötab välja tehnoloogilisi kaarte ja kontrollib nende järgimist
Toodete ja toitlustusteenuse disainimine	<ul style="list-style-type: none"> - kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiast ja hooajalisusest;
kaupade käitlemine	<ul style="list-style-type: none"> - korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise; - sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi; - korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; - tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; - vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid; - korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele; - korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi;

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
	<ul style="list-style-type: none"> - haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid
toitude valmistamine (osaliselt)	<ul style="list-style-type: none"> - eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; - kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid; - valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid; - valmistab roogi ja küpsetisi, kasutades erinevate rahvusköövide retsepte;
Teenindamine	<ul style="list-style-type: none"> - loob kliendiga positiivse kontakti; - selgitab välja kliendi toidu ja teenindusega seotud soovid ja vajadused ning nõustab klienti; - lahendab kliendi teenusega seotud probleeme; - kogub tagasisidet toidu ja teeninduse kohta, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale; - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; - koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadustele; - planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid.
kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)	<ul style="list-style-type: none"> - peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; - arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; - juhib ja osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; - suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast; - on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; - analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid; - keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (vt lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused); - mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv; - juhendab köögiabiliste, abikokkade ja praktikantide tööd enda töövaldkonnas

Tabel 2.
teise etapi hindamiskriteeriumid

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Töö planeerimine	<ol style="list-style-type: none"> 1. annab hinnangu toitlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö korraldusele arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid, ettevõtte täituvust ja üldist töökoormust 2. annab hinnangu toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimisele, kirjeldades selle täitmist ja dokumentide haldamist 3. koostab kirjaliku tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel, arvestades, et juhendab meeskonda 4. koostab tehnoloogilised skeemid ja määratleb toitlustussündmuse kontrollpunktid
Menüü koostamine	<ol style="list-style-type: none"> 1. annab hinnangu menüüde koostamisele toitlustusettevõttes 2. koostab menüü toitlustussündmusele jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte eripärale ning kliendi soovidele 3. koostab toitlustusettevõtte tarkvara kasutades toitlustussündmuse tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid, 4. arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet 5. arvutab tooraine vajaduse ning koostab tooraine tellimuse vastavalt ostukorvile; 6. kontrollib toitlustussündmuse ajal tehnoloogiliste kaartide järgimist
Teenindamine	<ol style="list-style-type: none"> 1. annab hinnangu klientidelt tagasiside kogumisele ja tulemuste kasutamisele parendustegevusteks 2. selgitab välja kliendi vajadused kasutades sobivaid kommunikatsioonivahendeid, koostab toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakumise arvestades kliendi soove; 3. koostab toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga; 4. koostab ankeedi toitlustussündmuse toitude ja teeninduse kohta tagasiside saamiseks .
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine	<ol style="list-style-type: none"> 1. annab hinnangu tootearendusprotsessile ja toitlustusteenuste disainile toitlustusettevõttes 2. disainib toitlustussündmuse ja pakutavad toidud, vastavalt hooajale ja teemale, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast;

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Juhtimine	<ol style="list-style-type: none"> 1. annab hinnangu toitlustusettevõtte meeskonna personalitööle ja meeskonnaliikmete koolitamisele 2. kirjeldab aruannete koostamist, hinnamuutuste ja kulutõhususe jälgimist ning müügihindade kujundamist toitlustusettevõttes 3. koostab toitlustussündmusele hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest;
Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents	<ol style="list-style-type: none"> 1. annab hinnangu, kuidas vanemkokk väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi ja orienteerumist kvaliteetsetele töötulemustele; 2. annab hinnangu oma ettevõtlikkusele, algatusvõimele, probleemide lahendamisele 3. annab hinnangu toitlustusettevõtte ressursside kasutamisele ja keskkonnahoidlikkusele. 4. koostab eneseanalüüsi ja kavandab toitlustussündmuse eesti keeles ning kasutades arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites nõutud tasemele.

Tabel 3.
Kolmanda etapi hindamiskriteeriumid

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Töö planeerimine	<ol style="list-style-type: none"> 1. korraldab vastavalt teenindussündmuse plaanile köögi- ja teenindustööd, arvestades sündmuse töökoormust
Puhastus ja koristustööd	<ol style="list-style-type: none"> 1. Korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse puhastus- ja koristustöid köögis ja teenindussaalis
Toitude valmistamine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Korraldab toitude valmistamist lähtudes plaanist ja tehnoloogilistest kaartidest, juhendades köögitöötehnikat ja tehnoloogia kasutamist, toiduainete säästlikku kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist 2. valmistab toitlustussündmuse toite lähtudes plaanist, tehnoloogilistest kaartidest ning juhendades toote kvaliteedistandardist
Teenindamine	<ol style="list-style-type: none"> 1. tutvustab meeskonnale/juhendatavatele toitlustussündmuse toite, jooke, lauakatet, teeninduskeemi ning juhendab toodete tutvustamist klientidele;

	<ol style="list-style-type: none"> 2. korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele; 3. loob positiivse kontakti kliendiga, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga eesti ja ühes võõrkeeles sealhulgas tutvustab menüüd; 4. kogub kliendi tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet juhendatavatele
Juhtimine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juhendab köögimeeskonda lähtuvalt plaanist, varustades juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks asjakohase informatsiooniga, andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt; 2. kontrollib enda ja juhendatavate töö kvaliteeti, vastutades nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest; 3. loob positiivse tööõhkkonna, julgustades köögimeeskonda avatusele, toetades meeskonnatööd ning lahendades tekkinud probleemid 4. koordineerib köögi- ja teenindusmeeskonna koostööd, lähtudes toitlustussündmuse töökorraldusest 5. annab hinnangu juhendatavate töö tulemustele ja annab tehtu kohta tagasisidet

3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus

3.1. Teise etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus

Tabel 3. Teise etapi hindamismeetodid

Hindamismeetodid	Kirjeldus/kasutamise võimalused
Portfoolio	<p>Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi <i>kohustuslikke kompetentse</i>: Töö planeerimine; Menüü koostamine; Kaupade käitlemine; Teenindamine; Toodete ja toitlustusteenuste disainimine; Juhtimine; Läbivad kompetentsid.</p> <p>Portfoolios koostab taotleja eneseanalüüsi, milles selguvad taotleja pädevused ja taotletava kutse vahelised seosed. Tõendab iga kompetentsi või kompetentsi osa olemasolu ühe konkreetse asjakohase näitega, tõendusmaterjaliga. Portfoolios esitatud tõendusmaterjalid on seotud eneseanalüüsiga (portfoolio koostamise juhend lisa 2)</p> <p>Taotleja kirjeldab olukordi, kus taotleja sai vastava kogemuse (nt töökoha kirjeldus). Kirjeldab milliseid ülesandeid taotleja täitis töökohas. Analüüsib konkreetse toitlustusettevõtte</p>

Hindamismeetodid	Kirjeldus/kasutamise võimalused
	<p>köögi- ja teenindustöö korraldust..</p> <p>Portfoolio sisaldab:</p> <p>1. eneseanalüüsi ja 2. toitlustussündmuse planeeringut</p> <p>Portfoolio sisaldab kohustuslikke osi ja võib sisaldada taotleja poolt valitud muid asjakohaseid tõendusmaterjale.</p> <p>Portfoolio (sh digitaalne) on vormistatud vastavalt kirjalike tööde vormistamise heale tavale ja järgides autoriõigust.</p>

3.2. kolmanda etapi hindamismeetodid, hindamisülesanded ja hindamise korraldus

Tabel 4

Hindamismeetodid
Praktiline töö – toitlustussündmuse korraldamine
Praktiliste oskuste ettenäitamine
Suuline intervjuu klientidega
Suuline intervjuu juhendatavatega

Kolmanda etapi hindamise kirjeldus

Toitlustussündmuse juhend

Sündmuse juhend on koostatud taotleja vanemkokk, tase 5 kutsestandardis kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks teises etapis läbi kompleksse praktilise töö kas toitlustusettevõttes või kutseõppeasutuse õppebaasis.

Praktilise töö osas hinnatakse taotleja vastavust kutsestandardis toodud kompetentsidele. Hindamisel ei arvestata ürituse turundus- ja muid kutsestandardiga mitte reglementeeritud kompetentse.

Taotleja koostab eelnevalt ja võtab kaasa 3.etapi hindamisele

1. menüü ühele valitud toitlustussündmusele (kas lõuna- või õhtusöök), jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte spetsiifikale ja kvaliteedistandardile ning kliendi soovidele ja vajadustele;
2. toitlustusettevõtte tarkvara kasutades toitlustussündmuse tehnoloogilised kaardid, müügihinna kalkulatsiooni ning vormistatud tooraine tellimuse
3. kirjaliku, kellaajalise, juhendatava juhendamist arvestava tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusele;
4. ühe valmistatava toidu tehnoloogilise skeemi koos tema poolt määratletud kontrollpunktid
5. toitlustussündmuse laua eelkatteskeemi koos kujundusega.

3.etapis - korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse köögi- ja teenindustööd

1. korraldab enne sündmust juhendatavale nõupidamise tutvustades toite, jooke, lauakatet, teenindusskeemi ning toodete tutvustamist klientidele;
2. loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavat avatusele, toetades meeskonnatööd
3. korraldab toitade valmistamist, juhendades köögitöötehnikat ja tehnoloogia kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist
4. osaleb toidu valmistamisel
5. serveerib roogi vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele;
6. tutvustab kliendile eesti ja ühes võõrkeeles menüüid;
7. koordineerib juhendatavat toitlustussündmuse teostamisel, varustades juhendatavat õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt;
8. kontrollib oma ja juhendatava töö kvaliteeti, vastutades nii oma kui juhendatava töö kvaliteedi eest, lahendab tekkinud probleemid

9. korraldab kliendi tagasiside kogumist toidu ja teeninduse kohta ning lõpetab positiivselt kliendikontakti
10. Annab hinnangu juhendatava töö tulemusele ja tagasisidestab ja teeb ettepanekuid töö parenduseks

Kolmanda etapi praktilise töö sooritamiseks korraldab taotleja ise või kasutab ettevõtte poolt korraldatud rutiinset üritust, mis vastab ühele järgmistest nõuetest:

1. Kinnitatud menüüga lõuna- või õhtusöök

- 1.1 portsjoneeritud roogadega eine, minimaalselt 4-le inimesele
- 1.2 minimaalselt 3 käiku (soovi korral sisaldab ka *amuse-bouche`i* ja *petit four`i*)
- 1.3 minimaalselt 2 toitudega sobivat jooki
- 1.4 minimaalselt 1 taimne käik
- 1.5 minimaalselt 1 rahvuslik käik
- 1.6 minimaalselt 1 toote arendusega käik
- 1.7 hindamise ajal minimaalselt 1 juhendatav köögi- saalistöodes

Vanemkoka eksamit võib sooritada kokk, kes on töötanud koka erialal vähemalt kaks (2) aastat sh omab meeskonna juhtimise kogemust.

Enne hindamist:

Tutvuge

- vanemkokk, tase 5 kutsestandardiga,
- väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtete,ga,
- kutse andmise korruga,
- hindamise üldise informatsiooniga,
- hindamiskriteeriumitega,
- hindamise meetoditega,
- hindamisülesannetega,
- hindamise korraldusega,
- toitute, 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

5. Vormid hindajale

5.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid

Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

Hk nr	Hindamiskriteerium	Hinnang	
		Täidetud	Mitte täidetud
Portfoolio ja eneseanalüüsi hindamiskriteeriumid			
1	annab hinnangu klientidelt tagasiside kogumisele ja tulemuste kasutamisele parendustegevusteks		
2	annab hinnangu oma ettevõtlikkusele, algatusvõimele, probleemide lahendamisele		
3	annab hinnangu toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimisele, kirjeldades selle täitmist ja dokumentide haldamist		

4	annab hinnangu toitlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö korraldusele arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid, ettevõtte täituvust ja üldist töökoormust		
5	annab hinnangu toitlustusettevõtte meeskonna personalitööle ja meeskonnaliikmete koolitamisele		
6	annab hinnangu toitlustusettevõtte ressursside kasutamisele ja keskkonnahoidlikkusele.		
7	annab hinnangu, kuidas tema kui vanemkokk väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi ja orienteerumist kvaliteetsetele töötulemustele;		
8	kirjeldab aruannete koostamist, hinnamuutuste ja kulutõhususe jälgimist ning müügihindade kujundamist toitlustusettevõttes		
9	kirjeldab menüüde koostamist toitlustusettevõttes		
10	annab hinnangu klientidelt tagasiside kogumisele ja tulemuste kasutamisele parendustegevusteks		

Toitlustussündmuse korraldamise hindamiskriteeriumid			
1.	koostab kirjaliku tööplani 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 hinnapakumise arvestades kliendi soove;		
9.	koostab toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga;		
10.	koostab ankeedi toitlustussündmuse toitute ja teeninduse kohta tagasiside saamiseks.		
11.	disainib toitlustussündmuse ja pakutavad toidud, vastavalt hooajale ja teemale, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärest ning sihtrühmast;		
12.	koostab toitlustussündmusele hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest;		
13.	Koostab materjali eesti keeles kasutades arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites nõutud tasemele.		

Vorm 2. Taotleja kompetentside hindamine 3. etapp

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

Hindamis- kriteeriumi nr	Hindamiskriteerium	Hinnang	
		Täidetud	Mitte täidetud
1.	korraldab vastavalt teenindussündmuse plaanile köögi- ja teenindustööd, arvestades sündmuse töökoormust		
2.	korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse puhastus- ja koristustöid köögis ja teenindussaalis		
3.	korraldab toitude valmistamist lähtudes plaanist ja tehnoloogilistest kaartidest, juhendades köögitöötehnikat ja tehnoloogia kasutamist, toiduainete säästlikku kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist		
4.	valmistab toitlustussündmuse toite lähtudes plaanist, tehnoloogilistest kaartidest ning juhendades toote kvaliteedistandardist		
5.	tutvustab meeskonnale/juhendatavatele toitlustussündmuse toite, jooke, lauakatet, teeninduskeemi ning juhendab toodete tutvustamist klientidele;		
6.	korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele;		
7.	loob positiivse kontakti kliendiga, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga eesti ja ühes võrkeeles sealhulgas tutvustab menüüd;		
8.	kogub kliendi tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet juhendatavatele		
9.	juhendab köögimeeskonda lähtuvalt plaanist, varustades juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks asjakohase informatsiooniga, andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt;		
10.	kontrollib enda ja juhendatavate töö kvaliteeti, vastutades nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest;		
11.	loob positiivse tööõhkkonna, julgustades köögimeeskonda avatusele, toetades meeskonnatööd ning lahendades tekkinud probleemid		
12.	koordineerib köögi- ja teenindusmeeskonna koostööd, lähtudes toitlustussündmuse töökorraldusest		
13.	annab hinnangu juhendatavate töö tulemustele ja annab tehtu kohta tagasisidet		

Vorm 3.

Esimese etapi hindamine. Taotleja kompetentsid loetakse hinnatuks kooli poolt esitatud tõendi alusel. Esimese etapi kompetentside hindamise koondtabel /Hindamistulemused

Jrk nr	Taotleja ees- ja perekonnanimi	Isikukood	Taotletav kutse	Kooli ettepanek 2.etapi lubamise kohta
1.				
2.				
3.				

jne

Allkirjastab kooli esindaja digiallkirjaga

Vorm 4. Hindamisprotokoll

HINDAMISPROTOKOLL

digitaalne

(Nt) Tallinn

Kuupäev

Algus kell, lõpp kell

Teise ja kolmanda etapi **Hindamistulemused**

Jrk nr	Taotleja ees- ja perekonnanimi	Isikukood	Taotletav kutse tase	Hindamise keel	Hindamistulemus ¹	Hindamiskomisjoni ettepanek ²
1.						
2.						

jne

Lisad: Taotlejate personaalse hindamise vormid, kellel on hindamistulemus negatiivne.

Hindamiskomisjoni ees- ja perekonnanimi *allkiri*
esimees:

Hindamiskomisjoni ees- ja perekonnanimi *allkiri*
liikmed:

ees- ja perekonnanimi *Allkiri*

¹ Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...

² Anda/Mitte anda taotlejale kutse Vanemkook, tase 5