## [Kokk, tase 4 hindamisstandard](http://www.ehrl.ee/sites/default/files/kutseandmine/koduleht_hs_kokk_kool_20.06.2014.doc)

**1. Üldine informatsioon (Töömaailm/Töötukassa)**

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

Hinnatavad kompetentsid vastavalt kutsestandardile:

|  |
| --- |
| * Töö planeerimine |
| * Puhastus- ja koristustööd |
| * Menüü koostamine |
| * Kaupade käitlemine |
| * Toitude valmistamine |
| * Teenindamine |
| * Kutset läbivad kompetentsid |

**Hindamise läbiviimine:**

Hindamine viiakse läbi kahes etapis:

Hindamise **esimeses etapis** koostab taotleja eneseanalüüsi ja lahendab kodutööna kirjaliku kompleksülesande. Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja kutseõppeasutuste esindajad.

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

1. Menüü koostamine
2. Kaupade käitlemine
3. Toitude valmistamine (osaliselt)
4. Kutset läbivad kompetentsid

* osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
* keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);
* kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);)

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

**Teises etapis** kaitseb suuliselt kodutööd ja sooritab taotleja kompleksse praktilise töö vastavalt hindamisülesandele kutseeksamikeskuses.

Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

1. töö planeerimine
2. puhastus- ja koristustööd
3. toitude valmistamine
4. teenindamine
5. kutset läbivad kompetentsid

* peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest;
* arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
* kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
* on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
* mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv
* analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid.

**2. Hindamiskriteeriumid**

Tabel 1. 1. etapi hindamiskriteeriumid

| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| --- | --- |
| **Menüü koostamine** | * koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; * koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü; * arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; * koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist; * vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist |
| **Kaupade käitlemine** | * võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; * käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; * inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale |
| **Toitude valmistamine (osaliselt)** | * valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; * valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; * valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; * valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; * soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; |
| **Kutset läbiv kompetents** | * osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; * keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused); * kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused); |

**Tabel 2. 2. etapi hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine** | * valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest; * planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele. |
| **Puhastus- ja koristustööd** | * planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile * puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; * käitleb prügi, lähtudes juhendist; * peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; * puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; * valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist |
| **Toitude valmistamine** | * kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; * valmistab puljongeid või suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; * valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; * valmistab toite lihast, linnulihast või kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; * valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; * valmistab külmi, külmutatud või kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; * vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile. |
| **Teenindamine** | * katab ja teenindab söögilaua, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; * serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele * loob kliendiga positiivse kontakti; * selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; * lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; * kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; * lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt |
| **kutset läbivad kompetentsid** | * peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest; * arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; * kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. * on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; * mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv * analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid. |

**3. Hindamise korraldus ja hindamisülesanded**

**3.1. Esimese etapi hindamine**

1. etapp - Taotleja koostab KODUTÖÖNA kirjaliku menüü pakkumise ja eneseanalüüsi.

| **1.Hindamismeetod** | **Hindamisülesande kirjeldus** |
| --- | --- |
| 1. 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. |

**Tabel 3.**

|  |
| --- |
| **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. * Arvutab ühe toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse. * 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*  *Sisukord*   1. *Menüü ja selle põhjendused* 2. *Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid (roakaardid)*   *Vormistamiseks kasutada soovitatud tabelit (lisa ….)*   1. *Toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus (tabel)* 2. *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 ja kaitseb suuliselt varem koostatud menüüpakkumist ja köögitöö planeerimist. |

| 1. **Hindamismeetod** | **Hindamisülesande kirjeldus** |
| --- | --- |
| **Eneseanalüüs** | Taotleja koostab kirjaliku kokkuvõtliku eneseanalüüsi mahuga kuni 1,5 lk, kuni 3300 tähemärki, milles selguvad taotleja pädevused ja taotletava kutse vahelised seosed. |

**Taotleja kirjeldab ning analüüsib eneseanalüüsis olukordi, kus ta sai vastava** kogemuse (nt töökoha kirjeldus ja tema roll selle töös) ning milliseid ülesandeid taotleja täitis/täidab töökohas

Eneseanalüüsiga tõendab järgmisi kompetentse: (vt 1.etapi hindamiskriteeriumid)

1. Menüü koostamine
2. Kaupade käitlemine
3. Toitude valmistamine (osaliselt)
4. Kutset läbivad kompetentsid
   1. **Teise etapi hindamine**

**Praktiline töö kutseeksami hindamiskomisjoni hindamisel**

Tabel 4. Teise etapi hindamise korraldus

|  |  |
| --- | --- |
| * **1.Hindamisülesanne** | **Hindamise korraldus** |
| Koostada tööplaan, komplekteerida toitude valmistamiseks vajalikud toorained ja töövahendid.  Valmistada juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi 2,5 tunni jooksul kolmest toidust koosnev komplekt: üks eelroog, üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste ja üks järelroog, valmistatavate portsjonite arv toodud tehnoloogilisel kaardil;  Vormistada portsjonid;  Esitleda toite hindajatele eesti keeles. | 1. Taotleja võtab loosiga käesoleva hindamisstandardi punktis 5 toodud toitudest koostatud komplekti.  2. Taotleja saab hindamiskomisjonilt komplektile vastavate toitude tehnoloogilised kaardid ja toidukorvi nimekirja.  Esimese tunni jooksul:   1. Taotleja tutvub tehnoloogiliste kaartidega, koostab tööplaani ning tutvustab seda hindamiskomisjonile 2. Taotleja kaalub vajaminevad toorained ja valmistab ette töökoha.   Järgmise 2,5 tunni jooksul:  5. Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi, etteantud toidud ja serveerib vastavalt etteantud ajakavale.  Taotleja valmistab 3 toitu  1 eelroog  1 pearoog (sh 2 lisandit ja kaste)  1 järelroog  Portsjonite vormistamine ja toitude esitlemine:  6. Taotleja vormistab ja serveerib eksami ajakava järgi toitude portsjonid.  7. Taotleja teeb puhastus-koristustööd oma töökohal ja köögis. |
| **2.Hindamisülesanne**  Laua katmine ja klientide teenindamine 30 min | 1. Taotleja katab laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest. 2. Teenindab kliente kogu toidukorra jooksul. 3. Esitleb eesti ja ühes võõrkeeles valmistatud olevaid toite ning vastab küsimustele toitude kohta.. |

**4. Hindamisjuhend hindajale**

Enne hindamist:

Tutvuge

* Kokk, tase 4 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamisülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* toitude ja jookide nimekirja ning tehnoloogiliste kaartidega,
* hindamisvormidega

Hindamise ajal:

* jälgige igat taotlejat tööprotsessis personaalselt,
* täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
* esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumite täitmise osas,
* hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi

Hindamise järel:

* vormistage hindamistulemus
* andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet.

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

**Salatid, eelroad**

1. Caesari salat
2. Kartulisalat
3. Pasta- suitsuvorstisalat
4. Kreeka salat
5. Waldorfi salat
6. Linnulihasalat
7. Soe salat taimetoiduna
8. Praetud peedikotletid, kapskotletid, suvikõrvitsakotletid - eelroaks
9. Köögiviljagratään
10. Lõhetartar värske salati, ürdivinegreti ja pošeeritud munaga
11. Täidetud pannkook/lisandiks külm (piimatootest) kaste (näiteks isevalmistatud majoneesi baasil tartar kaste)
12. Ahjuomlett
13. Köögiviljaterriin
14. Odrajahu-kohupiimakarask maitsevõiga

**Supid**

1. Hele linnulihapuljong – lisandiga (ise keedetud puljong)
2. Kalasupp selge puljongiga (ise keedetud puljong)
3. Porgandipüreesupp või kõrvitsapüreesupp röstitud (kõrvitsa)seemnete ja (tilli)õliga
4. Kartuli-klimbisupp
5. Kartulisupp frikadellidega
6. Borš
7. Talupojasupp
8. Värskekapsasupp
9. Minestrone
10. Lihaseljanka
11. Veloute-supipõhi ja mõni supp (nt seene)

**toidud lihast, linnulihast, kalast**

1. Praetud maks
2. Ahjus küpsetatud hakklihapallid, kotletid
3. Hakkbiifsteek, munaga
4. Bolognese kaste
5. Guljašš
6. Böfstrooganov
7. Kooreklops
8. Hautatud kapsarullid
9. Hautatud sealiharull. Täidetud sealiharull
10. Lehtbiifsteek
11. Naturaalne kotlet sealihast
12. Šnitsel maitsevõiga
13. Požarski kotlet
14. Täidetud paprika (taimne)
15. Pajapraad
16. Lõhe“medaljon“
17. Aurutatud valge kala
18. Räimepihvid
19. Kalahakkšnitsel
20. Ahjus küpsetatud kala koorekastmes
21. Hautatud kala köögiviljadega

**lisandid aed- ja teraviljadest**

1. Cous- cous.
2. Keedetud pasta
3. Odrakruubi-köögiviljalisand
4. Risoto.
5. Sõmer tatrapuder
6. Kartuli-gnocchi´d
7. Kartulipuder
8. Küüslaugukartulid
9. Pariisi kartulid
10. Hernepüree/ hernetamp
11. Köögiviljagratään.
12. Lisand punapeedist (küpsetatud), porgandist ja/või kaalikast
13. Sibulamoos
14. Aurutatud köögiviljad (lillkapsas jt)
15. Hautatud hapukapsas
16. Hautatud läätsed

**kastmed**

1. Heleda kastme tuletised – koorekaste, hapukoorekaste
2. Valge kaste ja selle baasil tuletised (sibulakaste jt)
3. Pruun põhikaste - veinikaste.
4. Köögiviljakaste (nt spinati, herne)
5. Hollandi kaste
6. Külm kaste (tar-tarkaste), hapukoorekastmed, jogurtikastmed
7. Maitsevõid

**külmad, kuumad magustoidud**

1. Karamellkissell
2. Lumepallisupp
3. Vanillikaste.
4. Kohvikreem, kakaokreem (želatiini ja muna-piimaseguga)
5. Maasika bavaroise
6. (Sidruni) mousse/ marja-toorkompott
7. Panna cotta ... kastmega, klassikaline
8. Creme brülee
9. Pannkoogid (erinevad liigid: krepid, paksud pannkoogid, ülepannikoogid)
10. Kohev kohupiimavorm
11. Klassikaline toorjuustukook
12. Šokolaadifondant.
13. Malta riis
14. Leivasupp
15. Mannavaht
16. Rullbiskviit õunakeedisega
17. Tagurpidi õunakook
18. Pošeeritud pirnid
19. Leivaparfee v jogurtiparfee

**6. Vormid hindajale**

**6.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid**

**Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp**

Taotleja nimi: Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| HKr | Hindamiskriteerium | Hinnang | |
| Täidetud | Mitte täidetud |
|  | planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele. |  |  |
|  | peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest; |  |  |
|  | kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes |  |  |
|  | eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; |  |  |
|  | valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest; |  |  |
|  | valmistab puljongeid või suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; |  |  |
|  | valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; |  |  |
|  | valmistab pearoa lihast, linnulihast või kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; |  |  |
|  | valmistab toite ja/või lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; |  |  |
|  | valmistab külmi, külmutatud või kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; |  |  |
|  | vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile. |  |  |
|  | on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; |  |  |
|  | analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid |  |  |
|  | katab laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | teenindab kliente kogu toidukorra jooksul, serveerib toidud tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuuril ja koguses. |  |  |
|  | esitleb eesti ja ühes võõrkeeles menüüs olevaid toite suuliselt klientidele |  |  |

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

**6.2. Hindamisprotokollid**

**Vorm 2. Hindamisprotokoll**

**HINDAMISPROTOKOLL digitaalne**

(Nt) TallinnKuupäev

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

2. etapp **Hindamistulemused**

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

jne

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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)