

## Vanemkook, tase 5 hindamisstandard (Töömaailm)

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

### 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 **kahe** etapis.

**Esimeses etapis** analüüsib taotleja oma seniseid oskusi ja kogemusi ning planeerib toitlustussündmuse. Eneseanalüüs ja toitlustussündmuse planeerimine võimaldavad taotlejal tõendada järgmisi kompetentse või kompetentside osi:

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

**Teises 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

### 2. Hindamiskriteeriumid

**Tabel 1. esimese etapi hindamiskriteeriumid - eneseanalüüs (portfoolio)**

| Kompetents                    | Hindamiskriteeriumid   |
|-------------------------------|--|
| <b>B.2.1 töö planeerimine</b> | 1. koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist |

| Kompetents   | Hindamiskriteeriumid   |
|--|--|
| <b>B.2.2 Puhastus- ja koristustööd</b>                     | 2. koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite igapäevast puhastamist vastavalt kasutusjuhendile;<br>3. korraldab seadmete hooldamise vastavalt hooldusgraafikutele;<br>4. korraldab nõuetekohase prügi käitlemise;<br>5. korraldab nõude pesemist;<br>6. korraldab köögi, saali ja muude ruumide puhastamist, lähtudes puhastusplaanist  |
| <b>B.2.3 Menüü koostamine</b>                              | 7. 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;<br>8. koostab ja kohandab menüüd lasteaiialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid;<br>9. 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;   |
| <b>B.2.4 Kaupade käitlemine</b>                            | 10. 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;<br>11. tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid;<br>12. korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele;<br>13. korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi;<br>14. haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid. |
| <b>B.2.6 Teenindamine</b>                                  | 15. planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid  |
| <b>B.2.7 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine</b> | 16. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest;<br>17. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja  |

| Kompetents   | Hindamiskriteeriumid   |
|--|--|
|  | vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).  |
| <b>B.2.8 Juhtimine</b>                                 | <p>18. määratleb köögi personali vajaduse ja värbab köögi personali, lähtudes tootmise vajadustest; kontrollib köögi personali tööd, lähtudes ametijuhenditest; planeerib köögi personali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest;</p> <p>19. koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks; analüüsib ettevõtte kulutõhusust;</p> <p>20. määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule.</p>   |
| <b>B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents</b> | <p>21. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;</p> <p>22. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;</p> <p>23. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;</p> <p>24. juhib ja osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</p> <p>25. suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast;</p> <p>26. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;</p> <p>27. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;</p> <p>28. analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid;</p> <p>29. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (vt lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);</p> <p>30. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);</p> <p>31. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;</p> <p>32. juhendab köögiabiliste, abikokkade ja praktikantide tööd enda töövaldkonnas.</p> |

**Tabel 2. esimese etapi hindamiskriteeriumid - toitlustussündmuse planeerimine (portfoolio)**

| Kompetents   | Hindamiskriteeriumid   |
|--|--|
| <b>B.2.1 Töö planeerimine</b>                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab kirjaliku tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel, arvestades, et juhendab meeskonda</li> <li>Koostab tehnoloogilised skeemid ja määratleb toitlustussündmuse kontrollpunktid</li> </ol>  |
| <b>B.2.3 Menüü koostamine</b>                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab menüü toitlustussündmusele jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte eripärale ning kliendi soovidele</li> <li>Koostab toitlustusettevõtte tarkvara kasutades toitlustussündmuse tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid,</li> <li>arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet</li> <li>arvutab tooraine vajaduse ning koostab tooraine tellimuse vastavalt ostukorvile;</li> <li>kontrollib toitlustussündmuse ajal tehnoloogiliste kaartide järgimist</li> </ol> |
| <b>B.2.6 Teenindamine</b>                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>Selgitab välja kliendi vajadused kasutades sobivaid kommunikatsioonivahendeid, koostab toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakumise arvestades kliendi soove;</li> <li>Koostab toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga;</li> <li>Koostab ankeedi toitlustussündmuse toitude ja teeninduse kohta tagasiside saamiseks .</li> </ol>   |
| <b>B.2.7 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>disainib toitlustussündmuse ja pakutavad toidud, vastavalt hooajale ja teemale, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast;</li> <li>disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast;</li> </ol>   |
| <b>B.2.8 Juhtimine</b>                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>koostab toitlustussündmusele hinnapakumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest;</li> </ol>  |

**Tabel 3 Teise etapi hindamiskriteeriumid – toitlustussündmuse teostamine**

| Kompetents                    | Hindamiskriteeriumid  |
|-------------------------------|---|
| <b>B.2.1 Töö planeerimine</b> | <p>Planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt sündmuse eripärast; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele</p> <p>valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist;</p> |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>B.2.2 Puhastus ja koristustööd</b> | 1. Korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse puhastus- ja koristustöid köögis ja teenindussaal  |
| <b>B.2.5 Toitude valmistamine</b>     | 1. Korraldab toitude valmistamist lähtudes plaanist ja tehnoloogilistest kaartidest, juhendades köögitöötehnika ja tehnoloogia kasutamist, toiduainete säästlikku kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist<br>2. valmistab toitlustussündmuse toite lähtudes plaanist, tehnoloogilistest kaartidest ning juhendades toote kvaliteedistandardist   |
| <b>B.2.6 Teenindamine</b>             | 1. tutvustab meeskonnale/juhendatavatele toitlustussündmuse toite, jooke, lauakatet, teenindusskeemi ning juhendab toodete tutvustamist klientidele;<br>2. korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele;<br>3. loob positiivse kontakti kliendiga, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga eesti ja ühes võõrkeeles sealhulgas tutvustab menüüd;<br>4. kogub kliendi tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet juhendatavatele   |
| <b>B.2.8 Juhtimine</b>                | 1. Juhendab köögimeeskonda lähtuvalt plaanist, varustades juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks asjakohase informatsiooniga, andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt;<br>2. kontrollib enda ja juhendatavate töö kvaliteeti, vastutades nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest;<br>3. loob positiivse tööõhkkonna, julgustades köögimeeskonda avatusele, toetades meeskonnatööd ning lahendades tekkinud probleemid<br>4. koordineerib köögi- ja teenindusmeeskonna koostööd, lähtudes toitlustussündmuse töökorraldusest<br>5. annab hinnangu juhendatavate töö tulemustele ja annab tehtu kohta tagasisidet |

### 3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus

#### 3.1. Esimese etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus

Tabel 4. Esimese etapi hindamismeetodid

| <b>Hindamismeetodid</b> | <b>Kirjeldus/kasutamise võimalused</b>   |
|-------------------------|--|
| Portfoolio              | Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi <i>kohustuslikke kompetentse</i> : Töö planeerimine; Menüü koostamine; Kaupade käitlemine; Teenindamine; Toodete ja toitlustusteenuste disainimine; Juhtimine; Läbivad kompetentsid. (Vt Tabel 1.esimese etapi hindamiskriteeriumid - eneseanalüüs (portfoolio))<br><br>Portfoolios koostab taotleja eneseanalüüsi, milles selguvad |

| <b>Hindamismeetodid</b> | <b>Kirjeldus/kasutamise võimalused</b>  |
|-------------------------|---|
|                         | <p>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 köögi- ja teenindustöö korraldust..</p> <p>Portfoolio sisaldab:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. eneseanalüüsi ja 2. toitlustussündmuse planeeringut</li></ol> <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. Teise etapi hindamismeetodid, hindamisülesanded ja hindamise korraldus

Tabel 5

| Hindamismeetodid  |
|---|
| Praktiline töö – toitlustussündmuse korraldamine<br>Praktiliste oskuste ettenäitamine<br>Suuline intervjuu klientidega<br>Suuline intervjuu juhendatavatega |

#### Teise 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 2.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.

##### Teises etapis - korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse köögi- ja teenindustööd

1. korraldab enne sündmust juhendatavale nõupidamise tutvustades toite, jooke, lauakatet, teeninduskeemi ning toodete tutvustamist klientidele;
2. loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavat avatusele, toetades meeskonnatööd
3. korraldab toitade valmistamist, juhendades köögitöötehnika 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 menüüd;
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

**Teise 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

#### 4. Hindamisjuhend hindajale

**Enne hindamist:**

Tutvuge

- vanemkokk, tase 5 kutsestandardiga,
- väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
- kutse andmise korraga,
- hindamise üldise informatsiooniga,
- hindamiskriteeriumitega,
- hindamise meetoditega,
- 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



## 5.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid

### Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine. 1. etapp

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

| Hkr nr              | Hindamiskriteerium  | Hinnang  |                |
|---------------------|---|----------|----------------|
|                     |   | Täidetud | Mitte täidetud |
| <b>Eneseanalüüs</b> |   |          |                |
| 1.                  | koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist   |          |                |
| 2.                  | koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite igapäevast puhastamist vastavalt kasutusjuhendile;   |          |                |
| 3.                  | korraldab seadmete hooldamise vastavalt hooldusgraafikutele;  |          |                |
| 4.                  | korraldab nõuetekohase prügi käitlemist;  |          |                |
| 5.                  | korraldab nõude pesemist;   |          |                |
| 6.                  | korraldab köögi, saali ja muude ruumide puhastamist, lähtudes puhastusplaanist  |          |                |
| 7.                  | koostab erinevat tüüpi menüüd (sh erinevate rahvusköökide menüüd) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi;   |          |                |
| 8.                  | koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid;  |          |                |
| 9.                  | 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;   |          |                |
| 10.                 | 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; |          |                |
| 11.                 | tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid;   |          |                |
| 12.                 | korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele;  |          |                |
| 13.                 | korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi;  |          |                |
| 14.                 | haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid.  |          |                |



|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| 15. | planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid   |  |  |
| 16. | kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiast ja hooajalisusest;  |  |  |
| 17. | arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).   |  |  |
| 18. | määratleb köögipersonali vajaduse ja värbab köögipersonali, lähtudes tootmise vajadustest; kontrollib köögipersonali tööd, lähtudes ametijuhenditest; planeerib köögipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest;  |  |  |
| 19. | koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks; analüüsib ettevõtte kulutõhusust;   |  |  |
| 20. | määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule.  |  |  |
| 21. | lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;<br>peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;<br>arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; juhib ja osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;<br>suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast; kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;<br>on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;<br>analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid;<br>keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (vt lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);<br>kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);<br>mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;<br>juhendab köögiabiliste, abikokkade ja praktikantide tööd enda töövaldkonnas. |  |  |

| Toitlustussündmuse korraldamine |  |  |  |
|---------------------------------|--|--|--|
| 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.  |  |  |

## Vorm 2. Taotleja kompetentside hindamine 2. etapp

Taotleja nimi:  
Hindamise aeg:

Hindamise koht:  
Hindaja:

### Toitlustussündmuse teostamine

| Hindamis-<br>kriteeriumi<br>nr | Hindamiskriteerium  | Hinnang  |                   |
|--------------------------------|---|----------|-------------------|
|                                |   | Täidetud | Mitte<br>täidetud |
| 1.                             | korraldab vastavalt teenindussündmuse plaanile köögi- ja teenindustööd, arvestades sündmuse töökoormust   |          |                   |
| 2.                             | korraldab vastavalt koostatud plaanile toitlustussündmuse puhastus- ja koristustöid köögis ja teenindussalis  |          |                   |
| 3.                             | korraldab toitude valmistamist lähtudes plaanist ja tehnoloogilistest kaartidest, juhendades köögitöötehnika ja tehnoloogia kasutamist, toiduainete säästlikku kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist |          |                   |
| 4.                             | valmistab toitlustussündmuse toite lähtudes plaanist, tehnoloogilistest kaartidest ning juhindudes 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 võõrkeeles 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 tööühkkonna, 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. Hindamisprotokoll

#### HINDAMISPROTOKOLL

digitaalne

(Nt) Tallinn

Kuupäev

Algus kell ....., lõpp kell .....

#### Hindamistulemused

| Jrk nr | Taotleja ees- ja perekonnanimi | Isikukood | Taotletav kutse tase | Hindamise keel | Hindamistulemus <sup>1</sup> | Hindamiskomisjoni ettepanek <sup>2</sup> |
|--------|--------------------------------|-----------|----------------------|----------------|------------------------------|--|
| 1.     |                                |           |                      |                |                              |  |
| 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*

<sup>1</sup> Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...

<sup>2</sup> Anda/Mitte anda taotlejale kutse Vanemkook, tase 5