Koduülesanne, Kokk 4, Töömaailm/Töötukassa taotlejale vahemikus september 2018 kuni juuni 2019

**Ülesanne SÜGIS (Kutseeksam toimub vahemikus september-november 2018)**

1. Koostada kolmekäiguline menüü klientidele, kellest ühel on toidutalumatus šokolaadi ja ühel tsitrusviljade suhtes, pidades silmas järgmist:
* Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran
* Kliendi sooviks on õhtusöök sõprade seltskonnas
* Hooaeg on sügis (oktoober)
1. Koostada antud menüü toitude tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
2. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 70
3. Koostada selle menüü toitude tehnoloogilised kaardid
4. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 14
5. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest
6. Koostada antud menüü valmistamiseks tööplaan

Vt. lisa [Kokk, tase 4 Töömaailm tooraine ja hinnakalkulatsioonide tabel 2017](http://ehrl.ee/wp-content/uploads/2017/03/Kokk-tase-4-T%C3%96%C3%96MAAILM-Tooraine-ja-hinnakalkulatsioonide-tabel.xls)

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Ülesanne TALV (Kutseeksam toimub vahemikus detsember-veebruar 2018/2019)**

1. Koostada kolmekäiguline menüü laktoositalumatusega kliendile, pidades silmas järgmist:
* Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran
* Kliendi soov on väherasvane toit
* Hooaeg on talv (veebruar)
1. Koostada antud menüü toitude tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
2. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 70
3. Koostada selle menüü toitude tehnoloogilised kaardid
4. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 10
5. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest
6. Koostada antud menüü valmistamiseks tööplaan
* Vt. lisa [Kokk, tase 4 Töömaailm tooraine ja hinnakalkulatsioonide tabel 2017](http://ehrl.ee/wp-content/uploads/2017/03/Kokk-tase-4-T%C3%96%C3%96MAAILM-Tooraine-ja-hinnakalkulatsioonide-tabel.xls)

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Ülesanne KEVAD-SUVI (Kutseeksam toimub vahemikus märts-juuni 2019)**

1. Koostada kolmekäiguline menüü klientidele, kellest ühel on toidutalumatus munavalge suhtes, pidades silmas järgmist:
* Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran
* Kliendi sooviks on lõunasöök ärikohtumiseks
* Hooaeg on kevad (aprill)
1. Koostada antud menüü toitude tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
2. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 70
3. Koostada selle menüü toitude tehnoloogilised kaardid
4. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 12
5. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest
6. Koostada antud menüü valmistamiseks tööplaan
* Vt. lisa [Kokk, tase 4 Töömaailm tooraine ja hinnakalkulatsioonide tabel 2017](http://ehrl.ee/wp-content/uploads/2017/03/Kokk-tase-4-T%C3%96%C3%96MAAILM-Tooraine-ja-hinnakalkulatsioonide-tabel.xls)