**Kokk tase 4, Töömaailm/Töötukassa taotleja I etapi ülesanne**

Eksam toimub vahemikus september 2019 kuni juuni 2020

Taotleja koostab kirjaliku aruande, salvestab selle dokumendifailina (.doc) ja edastab EHRL-i emailile info@ehrl.ee koos teiste vajalike dokumentidega vähemalt 30p enne eksamipäeva.

**Ülesanne SÜGIS (Kutseeksam toimub vahemikus september-november 2019)**

**1. Koostada kolmekäiguline menüü gluteenitalumatusega kliendile, pidades silmas järgmist:**

• Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran

• Kliendi soov on pearoaks kala

• Hooaeg on sügis (november)

2. Koostada antud menüü toitude tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.

3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 65

4. Koostada selle menüü toitude tehnoloogilised kaardid

5. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 15

6. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest

7. 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 2019/20)**

**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 talv (veebruar)

2. Koostada antud menüü toitude tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.

3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 70

4. Koostada selle menüü toitude tehnoloogilised kaardid

5. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 12

6. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest

7. 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 (Kutseeksam toimub vahemikus märts-mai 2020)**

**1. Koostada kolmekäiguline menüü laktoositalumatusega kliendile, pidades silmas järgmist:**

• Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran

• Kliendi soov on väherasvane toit

• Hooaeg on kevad (aprill)

2. Koostada antud menüü toitude tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.

3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 70

4. Koostada selle menüü toitude tehnoloogilised kaardid

5. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 10

6. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest

7. 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 SUVI (Kutseeksam toimub vahemikus juuni 2020**

**1. Koostada kolmekäiguline menüü laktoositalumatusega kliendile, pidades silmas järgmist:**

• Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran

• Kliendi sooviks on kergem õhtusöök

• Hooaeg on suvi (juuni)

2. Koostada antud menüü toitude tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit ja praktikakoha/töökoha hinnakirja.

3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 65

4. Koostada selle menüü toitude tehnoloogilised kaardid

5. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 20

6. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest

7. Koostada antud menüü valmistamiseks ajaline tööplaan kahele inimesele (kokk ja abikokk).

8. 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)