

Kokk tase 4, Töömaailm/Töötukassa taotleja I etapi ülesanne

Eksam toimub vahemikus september 2020 kuni september 2021

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 (Kutseksam toimub vahemikus september-november 2020)

1. Koostada kolmekäiguline menüü seltskonnale, kus on kolm laktoositalumatusega klienti, pidades silmas järgmist:

- Toitlustusettevõtte on Eesti köögi restoran
 - Kliendi soov on pearoaks taimetoit
 - Hooaeg on sügis (november)
2. Koostada antud menüü toitude tehnoloogilised kaardid koos tooraine- ja hinnakalkulatsiooniga, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
 3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna müügikatte protsent on 65
 4. Koostada selle menüü ühe toidu toiduenergia arvutus
 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](#)

Ülesanne TALV (Kutseksam toimub vahemikus detsember-veebruar 2020/21)

1. Koostada kolmekäiguline menüü klientidele, kellest ühel on šokolaadi ja tsitrusviljade suhtes allergia, pidades silmas järgmist:

- Toitlustusettevõtte on Eesti köögi restoran
 - Kliendi sooviks on lõunasöök ärikohtumiseks
 - Hooaeg on talv (veebruar)
2. Koostada antud menüü toitude tehnoloogilised kaardid koos tooraine- ja hinnakalkulatsiooniga, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
 3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna müügikatte protsent on 70
 4. Koostada selle menüü ühe toidu toiduenergia arvutus
 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](#)
-

Ülesanne KEVAD (Kutseksam toimub vahemikus märts-mai 2021)

1. Koostada kolmekäiguline menüü pensionäridest klientideile, pidades silmas järgmist:

- Toitlustusettevõtte on Eesti köögi restoran
 - Kliendi soov on väherasvane toit
 - Hooaeg on kevad (aprill)
2. Koostada antud menüü toitude tehnoloogilised kaardid koos tooraine- ja hinnakalkulatsiooniga, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
 3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna müügikatte protsent on 70
 4. Koostada selle menüü ühe toidu toiduenergia arvutus
 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](#)
-

Ülesanne SUVI (Kutseksam toimub vahemikus juuni-september 2021)

1. Koostada kolmekäiguline menüü seltskonnale, kus on ka eritoitumisega kliendid, pidades silmas järgmist:

- Toitlustusettevõtte on Eesti köögi restoran
 - Kliendi sooviks on lõunasöök kiirel tööpäeval
 - Üks klient ei või süüa piimatooteid ja teine kala
 - Hooaeg on suvi (juuni)
2. Koostada antud menüü toitude tehnoloogilised kaardid koos tooraine- ja hinnakalkulatsiooniga, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
 3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna müügikatte protsent on 65
 4. Koostada selle menüü ühe toidu toiduenergia arvutus
 5. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 20
 6. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest
 7. Koostada antud menüü valmistamiseks tööplaan
- Vt. lisa [Kokk, tase 4 Töömaailm tooraine ja hinnakalkulatsioonide tabel 2017](#)