



Kehtib al. 09.2021

Hindamisstandard Vanemkook, tase 5, spetsialiseerumine restoraniköögile (Koolilõpetaja eksam)

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. Kutset läbivad kompetentsid

Hindamise läbiviimine: hindamine viiakse läbi **kolmes** etapis.

Hindamise esimene etapp on õppeprotsessi osa ja viiakse õppekeskkonnas. Teist ja kolmandat etappi hindab kutseeksami hindamiskomisjon.

Esimenes etapis tõendab taotleja moodulite kokkuvõtivate hindamistena järgmiste kompetentside saavutatust:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. puhastus- ja koristustööd
3. kaupade käitlemine
4. toiduvalmistamine (osaliselt)
5. teenindamine (osaliselt)
6. juhtimine (osaliselt)
7. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

Teine etapp võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse või kompetentside osi:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. menüü koostamine (osaliselt)
3. toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine
4. teenindamine (osaliselt)
5. juhtimine (osaliselt)
6. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

Teises etapis planeerib taotleja juhtumipõhise toitlustussündmuse, mis on vormistatud kirjaliku tööna, kaitseb selle suulise intervjuu käigus ning lahendab juhtimisülesande. Juhtumipõhine toitlustussündmus ettevõttes on minimaalselt 4-käiguline pidulik lõuna- või õhtusöök, minimaalselt 20-le külalisele taldrikteenindusena, omahind maksimaalselt 8 € kliendi kohta.



Kehtib al. 09.2021

Taotleja kavandab toidud, mis vastavad järgmistele kriteeriumitele:

Tabel 1. 2. etapis planeeritava toitlustussündmuse toitude kriteeriumid

I käik	II käik	III käik	IV käik
Külm eelroog	Kuum eelroog	Kuum pearoog	Magustoit
- roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet - vähemalt 1 kaste - lisaks toetavad komponendid mida on erinevalt töödeldud	- roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet mis erinevad I käigust - vähemalt 3 toetavat komponenti mida eelnevalt töödeldud	- roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet - vähemalt 2 erinevate tehnoloogiatega valmistatud lisandit - vähemalt 1 kuum kaste	-1 küpsetis -1 kreem/vaht - vähemalt 1 kaste - 1 kuumtöödeldud kaunistuselement

Suuline intervjuu: kirjalik töö kaitstakse intervjuu vormis, veebi teel, 2 nädalat enne kolmandat etappi. Suulise intervjuu käigus vastab taotleja hindamiskomisjoni küsimustele ning lahendab juhtimisalase ülesande.

Teise etapi positiivne tulemus on eelduseks kolmandasse etappi pääsemisele.

Kolmandas etapis teostab taotleja praktilise töö, mille käigus tõendab järgmisi kompetentse või kompetentside osi:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. menüü koostamine (osaliselt)
3. toiduvalmistamine (osaliselt)
4. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

Praktilise töö käigus valmistab taotleja pimekorvi toorainetest kolmekäigulise piduliku lõunasöögi menüü 2-le külalisele, mis vastab tabel 2 välja toodud kriteeriumitele ja menüü koostamise alustele. Toidud serveeritakse hindamiskomisjonile ajagraafiku alusel. Pime korv tehakse teatavaks koos teise etapi positiivse tulemusega. Taotleja esitab 24 h jooksul hindamiskomisjoni esimehele kaubatellimuse ja menüü kahes keeles, mida kolmandas etapis pole lubatud muuta. Kauba tellimus esitatakse hindamiskomisjoni poolt etteantud vormil ning tellimuse kogusumma ei tohi ületada 16 eurot.

Taotleja valmistab toidud, mis vastavad järgmistele kriteeriumitele:

Tabel 2. 3. etapis valmistavate toitude kriteeriumid

I käik	II käik	III käik
Külm või kuum eelroog (va. supp/konsomee vmt)	Kuum pearoog	Magustoit
-roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2	-peatooraine portsjonina serveeritav	-1 küpsetis -1 kreem/vaht



Kehtib al. 09.2021

kuumtöötlusvõtet -eelroog koosneb vähemalt 3-st komponendist, mida on erinevalt töödeldud -vähemalt 1 kaste	-roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet, mis erinevad I käigust -vähemalt 2 erinevate tehnoloogiatega valmistatud lisandit -vähemalt 1 kuum kaste	- vähemalt 1 kaste - 1 kuumtöödeldud kaunistuselement
---	--	--

2. Hindamiskriteeriumid

Tabel 3. Esimese etapi hindamiskriteeriumid

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Töö planeerimine (osaliselt)	1. koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist
Puhastus-ja koristustööd	1. koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist 2. korraldab köögiseadmete ja töövahendite igapäevast puhastamist vastavalt kasutusjuhendile 3. korraldab seadmete hooldamise vastavalt hooldusgraafikule 4. korraldab nõuetekohase prügi käitlemise 5. korraldab nõude pesemist 6. korraldab köögi, saali ja muude ruumide puhastamist, lähtudes puhastusplaanist
Kaupade käitlemine	1. korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2. kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise 3. sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi; 4. korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; 5. tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes 6. vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid; 7. korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele 8. korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi 9. haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid



Kehtib al. 09.2021

Toidu- valmistamine (osaliselt)	1. eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid 2. kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid 3. valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid
Teenindamine (osaliselt)	1. loob kliendiga positiivse kontakti, lahendab kliendi teenusega seotud probleeme 2. selgitab välja kliendi toidu ja teenindusega seotud soovid ja vajadused ning nõustab klienti 3. lahendab kliendi teenusega seotud probleeme 4. lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt 5. tutvustab meeskonnale/juhendatavatele toitlustussündmuse toite, jooke, lauakatet, teeninduskeemi ning juhendab toodete tutvustamist klientidele 6. korraldab roogade serveerimise vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele 7. analüüsib ja edastab kliendi tagasisidet meeskonnale 8. planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid
Juhtimine (osaliselt)	1. kontrollib köökipersonali tööd, lähtudes ametijuhenditest; planeerib köökipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest 2. koostab aruandeid, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks
Kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)	1. suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast 2. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv

Tabel 4. teise etapi hindamiskriteeriumid- toitlustussündmuse planeerimine (kirjalik töö) ja juhtimisülesanne

Töö planeerimine (osaliselt)	1. koostab kirjaliku meeskonna tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel (tööprotsesside, päevade/ kellaaegade ja meeskonnaliikmete lõikes), arvestades ettevõtte kulutõhususe, lähteülesandes toodud klientide arvu ja toitlustusettevõtte eripäraga 2. koostab pearoale tehnoloogilise skeemi ja määratleb kontrollpunktid, aja- ja/või temperatuuri parameetrid
---	---



Kehtib al. 09.2021

Menüü koostamine (osaliselt)	1. koostab menüü toitlustussündmusele, mis vastab lähteülesandes tabel 1 toodud kriteeriumitele, jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte eripäradele ja kliendi soovidele ning eripäradele 2. koostab arvutil toitlustussündmuse menüüle kalkulasioonikaardid vastavalt juhendis toodud klientide arvule, koos valmistamise tehnoloogia ja serverimise kirjelduse ning temperatuuridega 3. arvutab toodetele müügihinna, arvestades ettevõtte kulutõhususega 4. arvutab ühele külalisele toidukorra toitainelise koostise ja toiteväärtuse, annab tulemile hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise- ja toidusoovitusi. 5. arvutab tooraine vajaduse lähteülesandes toodud klientide arvule ning koostab tooraine tellimuse
Teenindamine (osaliselt)	1. koostab toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga, arvestades kliendi soove ja ettevõtte eripära 2. kirjeldab klientidelt tagasiside saamise meetodit
Toidutoodete ja toitlustus-teenuste disainimine (osaliselt)	1. disainib toitlustussündmuse vastavalt hooajale ja teemale lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast
Juhtimine (osaliselt)	1. koostab toitlustussündmusele menüü- ja hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest ja ettevõtte eripärast 2. määratleb köögi-ja teeninduspersonali vajaduse toitlustussündmusele, arvestades ettevõtte kulutõhususega 3. määratleb köögimeeskonna igapäevatöö, jagades köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku ja õigeaegset informatsiooni 4. kirjeldab, mille alusel hinnatakse köögimeeskonna töö tulemuslikkust ja kuidas antakse tagasisidet* 5. kirjeldab parandusettepanekuid töö kvaliteedi tõstmiseks ja meeskonna motiveerimiseks* (* hinnatakse suulise intervjuu käigus)
Kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)	1. koostab toitlustussündmuse planeeringu eesti keeles, lisaks vormistab menüü ühes võorkeeles ning vormindab kirjaliku töö ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile.Link.



Kehtib al. 09.2021

Tabel 5. kolmanda etapi hindamiskriteeriumid praktilisele toiduvalmistamisele

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Töö planeerimine (osaliselt)	1. korraldab vastavalt tööplaanile köögitööd, tagades ühtlase töökoormuse ja ajagraafikust kinnipidamise
Menüü koostamine (osaliselt)	1. koostab menüü mis vastavad lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele ja toorained on valitud pimekorvist 2. koostab menüü mis vastab menüü koostamise põhimõtetele 3. esitleb menüüd hindamiskomisjonile eesti ja võõrkeeles
Toitude valmistamine (osaliselt)	1. valmistab toidud lähtudes tööplaanist, tagades toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmise 2. käitleb toiduaineid ja keskkonnaressursse säästlikult, valides tehnoloogiaid, mis tagavad toitainete säilimise toidus 3. eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid 4. valmistab toite lähtudes pimekorvist ja lähteülesandes (tabel 2) toodud kriteeriumitest ning juhindudes toote kvaliteedistandardist
Kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)	1. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid 2. vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades 3. analüüsib tagasisidet ja langetab asjakohaseid otsuseid 4. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone

3. Teise etapi hindamise meetodid ja hindamise korraldus

Tabel 6. Teise etapi hindamise meetodid ja hindamise korraldus

Hindamise meetodid	Kirjeldus/kasutamise võimalused
Kirjalik töö	Kirjalik töö sisaldab järgmisi osi: • menüü (vormistatuna eesti ja võõrkeeles) • menüü ja hinnapakkumine kliendile • kalkulasioonikaardid koos valmistamise tehnoloogia ja serveerimise kirjeldusega • pearoa tehnoloogiline skeem • ühe külalise näitel toidukorra toitainete- ja toiduenergia arvutus koos analüüsiga • tooraine tellimisleht • laua eelkatte skeem koos teenindusskeemiga • meeskonna tööplaan (nii köögi- kui teenindusmeeskond) • kliendi tagasiside saamise meetodi kirjeldus



Kehtib al. 09.2021

Suuline intervjuu, juhtimisalase ülesande lahendamine (veebikeskkonnas)	• fotod või serveerimisjoonised toitudest • kasutatud kirjandus • kirjalik töö on vormistatud eesti keeles ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile, sisaldades kõiki nõutud osi ja järgides autoriõigust. Kirjalik töö esitada hindamiskomisjonile 1 kuu enne 3.etapi toimumist koos tööalase CV-ga. 2 nädalat enne praktilist eksamit (3.etappi) kaitseb taotleja oma kirjaliku töö veebikeskkonnas ja lahendab juhtimisalase ülesande. Intervjuu läbiviimiseks vajalik mikrofoni ja kaamera. Suulise intervjuu positiivne tulemus on eelduseks 3.etapi pääsemisele.
--	---

Tabel 7. Kolmanda etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus

Hindamismeetodid	Hindamisülesanne/ hindamiskorraldus
Praktiline töö	<u>Eksamile tulles võtab taotleja kaasa:</u> • kolmanda etapi jaoks koostatud tööplaani • menüü kahes keeles • valmistatavate toitude retseptid (need ei pea olema tehnoloogilised kaardid) <u>Ajakava (soovitatav):</u> <u>10.00-10.30</u> • taotleja tutvustab hindamiskomisjonile menüüd eesti- ja ühes võõrkeeles • tellitud pimekorvi kontroll hindamiskomisjoni poolt <u>10.30-13.00</u> • praktiline töö <u>13.00-14.00</u> • taotleja serveerib järgnevad käigud 15 min intervalliga <u>14.00-...</u> • komisjoni täpsustavad küsimused ja tagasiside • puhastus- ja koristustööd köögis 15.30 komisjoni kokkuvõttev tagasiside ja tulemuste teavitamine

4. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist:

Tutvuge

- vanemkook, tase 5 kutsestandardiga,
- väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
- kutse andmise korraga,
- hindamise üldise informatsiooniga,



Kehtib al. 09.2021

- hindamiskriteeriumitega,
- hindamismeetoditega,
- hindamisülesannetega,
- hindamise korraldusega,
- hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal:

- jälgige iga 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. Vormid hindajale

5.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid

Vorm 1. Vanemkokk, tase 5 spetsialiseerumine restoraniköögile taotleja kompetentside hindamine 2.etapp (kirjalik töö ja juhtimisalase ülesande lahendamine)

Taotleja nimi:

Hk nr	Hindamiskriteerium	Hinnang			
		Min	Kesk- mine	max	Mitte täidetud
1	meeskonna tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks tootlustussündmusel on koostatud lähtuvalt juhendis toodud klientide arvust, arvestades ettevõtte kulutõhususega				
2	pearoa tehnoloogilises skeemis on määratletud kontrollpunktid, aja- ja temperatuuri parameetrid lähtuvalt tootlustussündmusest				
3	tootlustussündmuse menüü on esitatud eesti- ja ühes võõrkeeles ning vastab juhendis toodud nõuetele ning menüü koostamise põhimõtetele				
4	kalkulatsioonikaardid vastavad juhendis toodud klientide arvule, tootlustussündmuse menüüle ning sisaldavad valmistamise tehnoloogiad ja serveerimise kirjeldusi				



Kehtib al. 09.2021

5	toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakumine lähtub kliendi tellimusest (juhendist), hooajast ning müügihinna arvutamisel on lähtutud ettevõtte eripärast arvestades kulutõhusust				
6	ühe külalise näitel toidukorra toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutustest lähtudes on antud hinnang toidu sobivusele vastavas menüüs				
7	tooraine tellimus vastab juhendis toodud klientide arvule ja on koostatud vastavalt ostukorvile				
8	toitlustussündmuse laudade eelkatteskeem koos kujunduse ja teenindusplaaniga on koostatud arvestades kliendi (vastavalt juhendile) soove ning ettevõtte eripära				
9	klientidelt tagasiside saamise meetodi kirjeldus				
10	toitlustussündmuse planeering on koostatud eesti keeles, sisaldades kõiki nõutud osi ning on vormindatud ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile				
11	määratleb köögimeeskonna igapäevatöö, jagades köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku ja õigeaegset informatsiooni				
12	kirjeldab, mille alusel hinnatakse köögimeeskonna töö tulemuslikkust ja kuidas antakse tagasisidet				
13	kirjeldab parandusettepanekuid töö kvaliteedi tõstmiseks ja meeskonna motiveerimiseks				

Vorm 2. Vanemkokk, tase 5 spetsialiseerumine restoraniköögile taotleja kompetentside hindamine 3.etapp

Hk nr	Hindamiskriteerium	Hinnang			
		Min	Keskmine	max	Mitte täidetud
	Töö planeerimine				
1.	korraldab toitade valmistamist lähtudes tööplaanist ja retseptidest, tagades toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmise				



Kehtib al. 09.2021

	Menüü koostamine				
2.	koostab menüü mis vastavad lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ja selle hinnast				
3.	arvestatakse menüü koostamise põhimõtetega				
4.	esitleb menüüd eesti ja ühes võõrkeeles				
	Toitude valmistamine				
5.	käitleb toiduaineid ja keskkonna ressursse säästlikult, valides tehnoloogiaid, mis tagavad toitainete säilimise toidus				
6.	eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitoõ tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid,				
7.	valmistatud eelroog vastab lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ning juhindudes toote kvaliteedistandardist				
8.	valmistatud pearoog vastab lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ning juhindudes toote kvaliteedistandardist				
9.	valmistatud magustoit vastab lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ning juhindudes toote kvaliteedistandardist				
10.	serveerib toidud vastavalt etteantud ajagraafikule				
	Kutset läbivad kompetentsid				
11.	analüüsib hindamiskomisjoni tagasisidet ja langetab asjakohaseid otsuseid				
12.	on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone				

5.2. Hindamisprotokollid ja hindamistulemuste vormistamine

Hindamisprotokolli täidab hindamiskomisjoni esimees peale eksamit Kutseregistri kodulehel kahe ööpäeva jooksul.



Kehtib al. 09.2021

Lisa 1.

Vanemkook, tase 5 spetsialiseerumine restoraniköögile juhend koolilõpetaja kutseeksami korraldajatele

Iga taotleja sooritab eksami 2. ja 3. etapi ülesanded individuaalselt.

Kool annab kutse andjale teada 4 kuud enne eksami toimumist praktilise eksami sooritamise eeldatava kuupäeva (3.etapp) ja registreerib eksami kutseregistri e-keskkonnas.

Taotlejad esitavad kirjaliku töö koos tööalase CVga 1 kuu enne 3.etapi toimumist. Kutse andja annab teada kas kirjalikud tööd saab laadida kutseregistri e-keskkonda või saadetakse tööd hindamiskomisjoni esimehele.

2 nädalat enne praktilist eksamit (3.etappi) kaitses taotleja oma kirjaliku töö veebikeskkonnas ja lahendab juhtimisalase ülesande. Intervjuu läbiviimiseks on vajalik kooli poolt korraldada veebi teel kaitsmine (mikrofon ja kaamera). Igale taotlejale arvestatakse 30 minutit. Kool koos hindamiskomisjoniga täpsustab taotlejate kaitsmise järjekorra.

Suulise intervjuu positiivne tulemus on eelduseks 3.etappi pääsemisele st suulise intervjuu lõpus teavitab komisjon taotlejat kas ta läbis edukalt 2. etapi ja pääseb edasi 3.etappi. Ühtlasi saadetakse positiivse tulemuse saanud taotlejale pimekorv.

Taotleja esitab 24 h jooksul hindamiskomisjoni esimehele kaubatellimuse ja menüü kahes keeles. Kauba tellimust, ega menüüd peale esitamist enam muuta ei saa. Kool vastutab, et komplekteeritud toidukorv vastab esitatud kauba tellimusele.

Kool vastutab, et praktilise eksami läbiviimiseks on olemas köök, vajalikud seadmed, töövahendid- ja tarvikud, serveerimisnõud jm mida praktilise eksami käigus on vaja kasutada. 3.etapp on taotleja toidu valmistamise kompetentsuse hindamiseks (juhendamise kompetentsi hinnatakse 2.etapis, seega juhendatavat ei ole vaja koolil korraldada).