

**KOOLI NIMI**

**Eesnimi Perekonnanimi**

**VANEMKOKK, TASE 5 KUTSEEKSAM**

**Kirjalik töö**

**Töö juhendaja(d):**

**Koht**

**2022**

## SISUKORD

Sissejuhatus .....	3
1. Toitlustussündmuse menüü disain .....	4
2. Toitlustussündmuse menüü eesti ja ühes võõrkeeles .....	5
3. Toitlustussündmuse kalkulatsioonikaardid .....	6
3.1 Tabel 1. Külma eelroa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega.....	6
3.2 Külma eelroa valmistamise juhised.....	6
3.3 Tabel 2. Kuuma eelroa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega.....	6
3.4 Kuuma eelroa valmistamise juhised.....	6
3.5 Tabel 2. Pearoa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega .....	6
3.6 Pearoa valmistamise juhised .....	6
3.7 Tabel 3. Magustoidu tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega .....	6
3.8 Magustoidu valmistamise juhised .....	6
4. Toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakumise .....	7
4.1 Toitlustussündmuse müügihinna kujundamine .....	7
4.2 Menüü- ja hinnapakumise kliendile .....	7
5. Pearoa tehnoloogiline skeem ja kontrollpunktid .....	8
6. Toidukorra toitaineline koostis ja toiteväärtus ühe kliendi näitel .....	9
6.1 Tabel ... Külma eelroa toitaineline koostis ja kaloraaž.....	9
6.2 Tabel ... Kuuma eelroa toitaineline koostis ja kaloraaž.....	9
6.3 Tabel... Pearoa toitaineline koostis ja kaloraaž .....	9
6.4 Tabel... Magustoidu toitaineline koostis ja kaloraaž .....	9
6.5 Tervisliku ja tasakaalus menüü analüüs .....	9
7. Tooraine tellimisleht .....	10
8. Meeskonna tööplaan köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel .....	11
9. Toitlustussündmuse laudade eelkatteskeem ja teenindusplaan .....	12
10. Toitlustussündmuse meeskonna juhtimine ja tagasisidestamine .....	13

## SISSEJUHATUS

Disainitud toitlustussündmuse kirjeldus.

Keelekasutus peab olema asjatundlik, väljenduda tuleb lihtsalt, selgelt ja täpselt. Kasutama peab oskuskeelt ning üldtuntud terminoloogiat. Släng, stampkeelendid, ajakirjanduslikud, populistlikud ja käibefraasid on sobimatud. Vältida tuleb üliemotsionaalseid väljendeid ja hüüdlauseid. Sõnastus ja lauseehitus peavad vastama eesti õigekirja reeglitele. Sõnakorduste, v.a erialaste terminite asemel tuleks kasutada mitmekesisist sõnavara. Töö vormistatakse A4 formaadis (210 x 297 mm), ühepoolses väljatrükis, kirja suurus 12 punkti, Times New Roman, Normal kirjastiilis, ühepoolset, kaasa arvatud tiitelleht, pealkirjad, alapealkirjad jmt, reavahe 1,5 tiitellehest kuni lõpuni.

Töös tuleb kasutada automaatset poolitamist ja kui joendamisel tekivad sõnade vahele suured lüngad, tuleb järgneva rea alguses olevat sõna sobivast kohast käsitsi poolitada (Ctrl+ -).

Lehekülje veerised on järgmised:

- ülal ja all – 2,5 cm;
- paremal – 2,0 cm;
- vasakul – 3,0 cm.

Vanemkoka kirjalik töö esitada ühe failina, pdf-vormingus

### **Hindamiskriteerium 10**

Toitlustussündmuse planeering on koostatud eesti keeles, sisaldades kõiki nõutud osi ning on vormindatud ühe pdf failina, vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile

# 1. TOITLUSTUSSÜNDMUSE MENÜÜ DISAIN

Juhtumipõhine toitlustussündmus ettevõttes on minimaalselt 4-käiguline pidulik lõuna- või õhtusöök, minimaalselt 20-le külalisele taldrikteenindusena, omahind maksimaalselt 8 € kliendi kohta.

Menüüs olevad toitumise disainimisel lähtutakse järgmistest kriteeriumitest:

<b>Külm eelroog</b>	<b>Kuum eelroog</b>	<b>Kuum pearoog</b>	<b>Magustoit</b>
- roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet - vähemalt 1 kaste - lisaks toetavad komponendid mida on eelnevalt 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

## Hindamiskriteerium 5

Toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakumine lähtub kliendi tellimusest (juhendist), hooajast ning müügihinna arvutamisel on lähtutud ettevõtte eripärast arvestades kulutõhusust

## 2. TOITLUSTUSSÜNDMUSE MENÜÜ EESTI JA ÜHES VÕÕRKEELES

### **Hindamiskriteerium 3**

Toitlustussündmuse menüü on esitatud eesti- ja ühes võõrkeeles ning vastab juhendis toodud nõuetele ning menüü koostamise põhimõtetele

### **3. TOITLUSTUSSÜNDMUSE KALKULATSIOONIKAARDID**

#### **3.1 Tabel 1. Külma eelroa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega**

*Tabelid tuleb nummerdada araabia numbritega ja pealkirjastada. Kasutada võib lihtnumeratsiooni, mille puhul tabelid nummerdatakse läbivalt kogu töö ulatuses, näiteks Tabel 1. Tabeli number ja sellele järgnev pealkiri kirjutatakse tabeli kohale ning vasakule joondatuna eraldatakse tabelist ühe tühja reaga. Tabeli ja järgneva teksti vahele jäetakse üks tühi rida.*

#### **3.2 Külma eelroa valmistamise juhised**

#### **3.3 Tabel 2. Kuuma eelroa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega**

#### **3.4 Kuuma eelroa valmistamise juhised**

#### **3.5 Tabel 2. Pearo tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega**

#### **3.6 Pearo valmistamise juhised**

#### **3.7 Tabel 3. Magustoidu tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega**

#### **3.8 Magustoidu valmistamise juhised**

#### **Hindamiskriteerium 4**

Kalkulatsioonikaardid vastavad juhendis toodud klientide arvule, toitlustussündmuse menüüle ning sisaldavad valmistamise tehnoloogiad ja serveerimise kirjeldusi

## **4. TOITLUSTUSSÜNDMUSE MENÜÜ- JA HINNAPAKKUMINE**

### **4.1 Toitlustussündmuse müügihinna kujundamine**

### **4.2 Menüü- ja hinnapakumine kliendile**

#### **Hindamiskriteerium 5**

Toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakumine lähtub kliendi tellimusest (juhendist), hooajast ning müügihinna arvutamisel on lähtunud ettevõtte eripärast, arvestades kulutõhusust

## 5. PEAROA TEHNOLOOGILINE SKEEM JA KONTROLLPUNKTID

### **Hindamiskriteerium 4**

Pearoa tehnoloogilises skeemis on määratletud kontrollpunktid, aja- ja temperatuuri parameetrid lähtuvalt toitlustussündmusest



## **6. TOIDUKORRA TOITAINELINE KOOSTIS JA TOITEVÄÄRTUS ÜHE KLIENDI NÄITEL**

- 6.1 Tabel ... Külma eelroa toitaineline koostis ja kaloraaž**
- 6.2 Tabel ... Kuuma eelroa toitaineline koostis ja kaloraaž**
- 6.3 Tabel... Pearoa toitaineline koostis ja kaloraaž**
- 6.4 Tabel... Magustoidu toitaineline koostis ja kaloraaž**
- 6.5 Tervisliku ja tasakaalus menüü analüüs**

### **Hindamiskriteerium 6**

Ühe külalise näitel, toidukorra toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutustest lähtudes, on antud hinnang toidu sobivusele vastavas menüüs

## 7. TOORAININE TELLIMILEHT

Tabel ... Tooraine tellimisleht

### **Hindamiskriteerium 7**

Tooraine tellimus vastab juhendis toodud klientide arvule

## 8. MEESKONNA TÖÖPLAAN KÖÖGITÖÖ JA TEENINDUSE KORRALDAMISEKS TOITLUSTUSSÜNDMUSEL

### **Hindamiskriteerium 1**

Meeskonna tööplaani, köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel, on koostatud lähtuvalt juhendis toodud klientide arvust, arvestades ettevõtte kulutõhususega

### **Hindamiskriteerium 11**

juhendab köögimeeskonna igapäevatööd, jagades köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku ja õigeaegset informatsiooni

## 9. TOITLUSTUSSÜNDMUSE LAUDADE EELKATTESKEEM JA TEENINDUSPLAAN

### **Hindamiskriteerium 8**

Toitlustussündmuse laudade eelkatteskeem, koos kujunduse ja teenindusplaaniga, on koostatud arvestades kliendi (vastavalt juhendile) soove ning ettevõtte eripära

## 10. TOITLUSTUSSÜNDMUSE MEESKONNA JUHTIMINE JA TAGASISIDESTAMINE

### **Hindamiskriteerium 10**

Klientidelt tagasiside saamise meetodi kirjeldus

### **Hindamiskriteerium 12**

Annab hinnangu juhendatava töö tulemustele ja annab tehtu kohta tagasisidet

### **Hindamiskriteerium 13**

Kontrollib enda ja köögimeeskonna töö kvaliteeti tehes parandusettepanekuid töö kvaliteedi tõstmiseks

## VORMISTAMINE, VIITAMINE JA KASUTATUD ALLIKAD

### Hindamiskriteerium 10

Toitlustussündmuse planeering on koostatud eesti keeles, sisaldades kõiki nõutud osi ning on vormindatud ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile

Töös tuleb viidata kõigile kasutatud allikatele: teiste autorite töödele, seisukohtadele, arvandmetele, valemitele ja muule. Viidata ei ole vaja üldtuntud seisukohtadele. Viide peab olema täpne ja võimaldama allika tuvastamist ning vastama kasutatud allikate loetelus toodud allikatele, st igale kasutatud allikate loetelus olevale allikale peab töös leiduma viide. Viidatav tekstiosa peab olema täpselt identifitseeritav. Selle tagamiseks viidatakse üldjuhul lehekülje täpsusega. Kui korruga viidatakse mitmele allikale, esitatakse viites kõik ning eraldatakse need semikooloniga. Viidata ei tohi, kui midagi on ilmselge või üldteada.

Teiste autorite seisukohad ja andmed, mida autor ise pole tuvastanud, esitatakse tsitaatide või refereeringutega. Tsiteerimisel esitatakse tsitaat sõnasõnaliselt vastavuses autori tekstiga. Tsitaat pannakse jutumärkidesse või esitatakse kaldkirjas, väljajäetavad sõnad asendatakse mõttepunktidega (/.../). Raamatutest tsiteerimisel märgitakse tsitaadi lõppu viide originaalile, mis paigutatakse ümarsulgudesse (autori perenimi, teose ilmumise aasta ja lehekülje number, mis eraldatakse aastast kooloniga), näiteks (Kiik 1991: 35).

Kõik viidatud allikad tuleb ära tuua kasutatud allikate loetelus. Kasutatud allikate kohta esitatakse loetelu tähestikjärjestuses ilma järjekorranumbrita. Kui allika autoriks on organisatsioon, järjestatakse allikas tähestikuliselt vastavalt selle nimele. Kui allikas on võõrkeelne, lisatakse see allikate loetellu originaalkeeles.

### Raamatud

Viidatakse põhimõttel: Autor(id). (Ilmumisaasta). Pealkiri. Ilmumiskoht: Kirjastus. Autori perenimi esitatakse koos initsiaalidega. Perenime järel on koma ja initsiaalide järel punkt. Mitme autori nimed eraldatakse komaga. Ilmumisaasta esitatakse sulgudes, sulu järel on punkt. Ilmumisaasta puudumise korral asendatakse see lühendiga s.a. (sine anno).

Näiteks:

Kiik, H. (1987). Maailma viljad. Tallinn: Valgus.

Anderson, T. (2017). JapanEasy – Classic and Modern Japanese Recipes to Cook at Home. Hardie Grant.

McKay, M.; Davies, M. (2000). Suhtlemisoskused. Tallinn: Väike Vanker

### **Artiklid ajakirjades**

Viidatakse põhimõttel: Artikli autor. (Ilmumisaasta) Artikli pealkiri. Ajakirja nimi, väljaande number või köide, artikli lehekülg (küljed).

Näiteks:

Kalvi, K. (2015). Uued avastused tehnikamaailmas. Tehnikamaailm, 3, 24–25.

### **Artiklid ajalehtedes**

Viidatakse põhimõttel: Artikli autor. (Ilmumisaasta, kuupäev sulgudes). Artikli pealkiri. Ajalehe nimi, lehekülg (küljed).

Näiteks:

Tamm, L. (2014, mai 30). Barbie kui lapse kasvataja. Maaleht, 16–17.

### **Ilma autorita artikkel ajalehes või ajakirjas**

Viidatakse põhimõttel: Artikli pealkiri. (Ilmumisaasta, kuupäev sulgudes). Ajalehe nimi,

### **Seadused**

Viidatakse põhimõttel: Seaduse nimi. (Kinnitamise kuupäev ja aasta).

Riigi Teataja köite number.

Näiteks: Toiduseadus. (25.02.1999). Riigi Teataja I.

### **Internetiallikad**

Viidatakse põhimõttel: Autori või organisatsiooni nimi. Artikli pealkiri. Internetiaadressi täisviide koos kuupäeva ja aastaga, millal autor viimast korda seda lehekülge kasutas.

Näiteks:

Selver AS. Selverist. Viimati kasutatud, <https://www.selver.ee/selverist>

**Õppe- ja loengumaterjale** reeglina teoreetiliste allikatena ei kasutata.

