**KOOLI NIMI**

**Eesnimi Perekonnanimi**

**vANEMKOKK, TASE 5 KUTSEEKSAM**

**Kirjalik töö**

**Töö juhendaja(d):**

**Koht**

**2024**

Sisukord

[sissejuhatus 6](#_Toc152837080)

[1. Toitlustussündmuse menüü disain 7](#_Toc152837081)

[2. Toitlustussündmuse menüü eesti ja ühes võõrkeeles 8](#_Toc152837082)

[3. Toitlustussündmuse kalkulatsioonikaardid 9](#_Toc152837083)

[3.1. Tabel 1. Külma eelroa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega 9](#_Toc152837084)

[3.2. Külma eelroa valmistamise juhis 9](#_Toc152837085)

[3.3. Tabel 2. Kuuma eelroa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega 9](#_Toc152837086)

[3.4. Kuuma eelroa valmistamise juhis 9](#_Toc152837087)

[3.5. Tabel 2. Pearoa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega 9](#_Toc152837088)

[3.6. Pearoa valmistamise juhis 9](#_Toc152837089)

[3.7. Tabel 3. Magustoidu tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega 9](#_Toc152837090)

[3.8. Magustoidu valmistamise juhis 9](#_Toc152837091)

[4. Toitlustussündmuse Menüü- ja hinnapakkumine 10](#_Toc152837092)

[4.1. Toitlustussündmuse müügihinna kujundamine 10](#_Toc152837093)

[4.2. Menüü- ja hinnapakkumine kliendile 10](#_Toc152837094)

[5. Pearoa tehnoloogiline skeem ja kontrollpunktid 11](#_Toc152837095)

[6. Toidukorra toitaineline koostis ja toiteväärtus ühe kliendi näitel 12](#_Toc152837096)

[6.1. Tabel … Külma eelroa toitaineline koostis ja kaloraaž 12](#_Toc152837097)

[6.2. Tabel … Kuuma eelroa toitaineline koostis ja kaloraaž 12](#_Toc152837098)

[6.3. Tabel… Pearoa toitaineline koostis ja kaloraaž 12](#_Toc152837099)

[6.4. Tabel… Magustoidu toitaineline koostis ja kaloraaž 12](#_Toc152837100)

[6.5. Tervisliku ja tasakaalus menüü analüüs 12](#_Toc152837101)

[7. Tooraine tellimisleht 13](#_Toc152837102)

[8. Meeskonna tööplaan köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel 14](#_Toc152837103)

[9. Suuline intervjuu 15](#_Toc152837104)

# sissejuhatus

Disainitud toitlustussündmuse kirjeldus.

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Kogu kirjaliku töö 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 üli-emotsionaalseid väljendeid ja hüüdlauseid. Sõnastus ja lauseehitus peavad vastama eesti õigekirja reeglitele. Sõnakorduste, v.a erialaste terminite asemel tuleks kasutada mitmekesist sõnavara.*  *Töö vormistatakse A4 formaadis (210 x 297 mm), kirja suurus 12 punkti, Times New Roman, Normal kirjastiilis, ühepoolselt, kaasa arvatud tiitelleht, pealkirjad, alapealkirjad jmt, reavahe 1,5 tiitellehest kuni lõpuni.*  *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 11**

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

Toitlustussündmuse menüü disaini kirjeldus.

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Menüü disainimisel lähtu Vanemkokk, tase 5 hindamisstandardis välja toodud juhendist.*  *Juhtumipõhine toitlustussündmus ettevõttes on:*   * *4-käiguline pidulik lõuna- või õhtusöök,* * *minimaalselt 20-le külalisele, taldrikteenindusena* * *omahind maksimaalselt 9 € kliendi kohta.*   ***4-käigulise menüü, toidud vastavad järgmistele kriteeriumitele:***  ***Külm eelroog***   * *roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet* * *vähemalt 1 kaste* * *lisaks toetavad komponendid mida on erinevalt töödeldud*   ***Kuum eelroog***   * *roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet mis erinevad I käigust* * *vähemalt 3 toetavat komponenti mida eelnevalt töödeldud*   ***Kuum pearoog***   * *roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet* * *vähemalt 2 erinevate tehnoloogiatega valmistatud lisandit* * *vähemalt 1 kuum kaste*   ***Magustoit***   * *1 küpsetis* * *kreem/vaht* * *vähemalt 1 kaste* * *1 kuumtöödeldud kaunistuselement* |

**Hindamiskriteerium 1**

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

**Hindamiskriteerium 8**

toitlustussündmuse menüü lähtub kliendi tellimusest (juhendist), arvestatud on kliendi toidusoovide ja vajadustega, sh eritoitumisega seotud vajadustega

# 2. Toitlustussündmuse menüü eesti ja ühes võõrkeeles

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Vormista menüü samas kirjastiilis nagu kogu kirjalik töö.*  *Jälgi, et toitude nimetused on korrektsed ja vastavad sellele, missuguseid tehnoloogiaid on kasutatud.* |

**Hindamiskriteerium 10**

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

# 3. Toitlustussündmuse kalkulatsioonikaardid

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

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Nummerda tabelid araabia numbritega ja pealkirjasta. 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.*  *Exceli-tabeli tõstmisel tekstidokumenti, jälgi, et kõik read oleksid nähtavad ja loetavad.* |

## 3.2. Külma eelroa valmistamise juhis

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Toitude valmistamise juhised koosta nii, et nende järgi on kokal võimalik toit valmistada ja serveerida sellisena, nagu oled selle kavandanud.*  *Kõik olulised tehnoloogilised etapid peavad olema kirjeldatud, samuti toidu serveerimine. Toitude serveerimist illustreerivad serveerimisjoonised või fotod toitudest****.*** |

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

## 3.4. Kuuma eelroa valmistamise juhis

## 3.5. Tabel 2. Pearoa tehnoloogiline kaart koos omahinna arvutusega

## 3.6. Pearoa valmistamise juhis

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

## 3.8. Magustoidu valmistamise juhis

**Hindamiskriteerium 3**

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

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Too välja lühidalt põhimõtted, mille alusel müügihinna oled kujundanud.* |

## 4.2. Menüü- ja hinnapakkumine kliendile

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Vormista menüü- ja hinnapakkumine kliendile sellises vormis, mida kasutab toitlustusettevõte, kus sa töötad.* |

**Hindamiskriteerium 1**

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

**Hindamiskriteerium 5**

Köögi- ja teenindusmeeskonna tööplaan on koostatud lähtuvalt juhendis toodud klientide arvust ja arvestatud ettevõtte kulutõhususega.

**Hindamiskriteerium 6**

Koostatud hinnapakkumine ja arve, lähtub kliendi tellimusest (juhendist).

**Hindamiskriteerium 8**

toitlustussündmuse menüü lähtub kliendi tellimusest (juhendist), arvestatud on kliendi toidusoovide ja vajadustega, sh eritoitumisega seotud vajadustega.

# 5. Pearoa tehnoloogiline skeem ja kontrollpunktid

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Pearoa tehnoloogilise skeemi koostamisel tee endale selgeks mõisted: kontrollpunkt ja kriitiline kontrollpunkt.*  *Mõtle hoolikalt läbi toitlustussündmuse tööplaan, et saaksid määratleda kriitilised kontroll-punktid ning nende aja- ja temperatuuriparameetrid.* |

**Hindamiskriteerium 7**

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

# 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

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Too kokkuvõtlikult välja kui palju kaloreid annab külalisele 4-käiguline menüü.*  *Analüüsi keskmisest inimesest lähtudes, kas menüü on tervislik ja tasakaalus.* |

**Hindamiskriteerium 4**

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

# 7. Tooraine tellimisleht

Tabel … Tooraine tellimisleht

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Tooraine tellimisleht peab olema koostatud nii, et seda on mugav kasutada nii kauba tellijatel kui kokkadel.*  *Tellimislehel võib ümardada koguseid suurema suunas (mõistlikkuse piires ning lähtudes kulutõhususest), lähtudes sellest, et köögis peab valmis olema ootamatusteks.* |

**Hindamiskriteerium 2**

Tooraine tellimus vastab juhendis toodud klientide arvule.

# 8. Meeskonna tööplaan köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel

|  |
| --- |
| ***Näpunäited***  *Meeskonna tööplaanis too välja kes kuuluvad meeskonda (köögis ja teeninduses).*  *Ajaplaan ettevalmistustööde kohta köögis ja saalis.*  *Ajaplaan alates külaliste saabumimisest kuni sündmuse lõpuni.*  *Kirjelda kuidas saad klientidelt tagasisidet.* |

**Hindamiskriteerium 5**

Köögi- ja teenindusmeeskonna tööplaan on koostatud lähtuvalt juhendis toodud klientide arvust ja arvestatud ettevõtte kulutõhususega.

**Hindamiskriteerium 9**

Klientidelt tagasiside saamise meetod on kirjeldatud.

# 9. Suuline intervjuu

Suulise intervjuu käigus tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

* Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine
* Köögitöö juhtimine
* Juhendamine
* Vanemkokk, tase 5 üldoskused

Mõtle läbi ja ole valmis hindamiskomisjonile kirjeldama oma tööd vanemkokana.

Küsimused, mis aitavad intervjuuks valmistuda:

1. Kuidas toimub sinu köögis menüü arendamine? Kui sageli tuleb menüüsse uusi toite? Millest lähtudes tehakse menüüs muutusi? Kuidas tagad, et menüüsolevad toidud sobivad erinevatele klientidele (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega kliendid ning erinevad toiduallergiad)? Kuidas kliendid mõjutavad menüü ja toitlustusteenuste arendamist ning uute toodete väljatöötamist?
2. Kuidas sinu köögimeeskond toimib? Kuidas jagatakse tööülesanded, kuidas jagatakse informatsiooni? Kes mille eest vastutab? Kuidas toimub köögis enesekontrolliplaani jälgimine?
3. Kuidas annad tagasisidet oma meeskonnale? Kuidas saad sina tagasisidet oma tööle? Mille alusel hindad oma köögimeeskonna töö tulemuslikkust?
4. Kuidas motiveerid oma meeskonda, et töö oleks tulemuslik ettevõtte jaoks ja kliendid rahul?
5. Kuidas saad hakkama pingelises olukorras? Mis on kõige sagedasemad põhjused, mis tekitavad köögi juhtimisel stressi? Kuidas saad hakkama oma emotsioonide juhtimisega?

**Hindamiskriteerium 12**

Taotleja kirjeldab toidutoodete arendamist, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).

**Hindamiskriteerium 13**

Taotleja määratleb köögimeeskonna igapäevatöö, kirjeldab kuidas jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku ja õigeaegset informatsiooni.

**Hindamiskriteerium 14**

Taotleja kirjeldab, mille alusel hinnatakse köögimeeskonna töö tulemuslikkust ja

kuidas antakse tagasisidet.

**Hindamiskriteerium 15**

Taotleja kirjeldab parandusettepanekuid töö kvaliteedi tõstmiseks ja meeskonna motiveerimiseks.

**Hindamiskriteerium 16**

On ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.