# **Hindamisstandard ABIKOKK TASE 3 (Töömaailma eksam)**

**1. Üldine informatsioon**

Hindamisstandard on koostatud abikokk, tase 3 töömaailma, esmataseme kutse taotlejate hindamiseks.

Hinnatavad kompetentsid vastavalt kutsestandardile:

1. Toitude valmistamine
2. Kaupade käitlemine
3. Puhastamine ja koristamine
4. Teenindamine
5. Abikokk, tase 3 üldoskused

**Hindamise läbiviimine:**

Hindamist viiakse läbi köökides, mis on varustatud hindamiseks vajalike vahenditega. Hindamist teostab erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja koolide esindajad.

Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

1. toitude valmistamine
2. kaupade käitlemine
3. puhastamine ja koristamine
4. teenindamine
5. abikokk, tase 3 üldoskused

**2. Abikokk, tase 3 töömaailma kutseeksami hindamiskriteeriumid**

**Tabel 1. Abikokk, tase 3 töömaailma kutseeksami hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Toitude valmistamine** | * valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;
* kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab võileibu, salateid ja külmi enamlevinud eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab toite munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab lihtsamaid pearoogasid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel
* vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.
 |
| **Kaupade käitlemine** | * abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel;
* käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele;
* abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.
 |
| **Puhastamine ja koristamine** | * puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;
* käitleb prügi, lähtudes juhendist;
* peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;
* puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.
 |
| **Teenindamine** | * suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast;
* katab ja koristab juhendamisel laudu.
 |
| **Abikokk, tase 3** **üldoskused** | * peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
* töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
* järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
* järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
* kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes
 |

**3. Abikokk, tase 3 töömaailma kutseeksami hindamisülesanne ja hindamise korraldus**

**Tabel 3. Proovitöö/ jälgimine praktilise töö käigus**

|  |  |
| --- | --- |
| Hindamise ülesanne  | Hindamise korraldus |
| Kutse taotleja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga:* salat ja supp

või* salat ja (lihtne) pearoog

või* supp ja magustoit

Valmistatavate portsjonite arv 2.Vormistada portsjonid ja serveerida vastavalt hindamiskomisjoni poolt antud ajakavale.Katta laud vastavalt hindamiskomisjoni korraldusele. | Kell 10.00-11.00Taotleja saab lähteülesande hindajatelt (kahe roa tehnoloogilised kaardid ja tooraine tellimislehe).Taotleja tutvub toitude retseptidega ja planeerib oma tööd köögis. Taotleja komplekteerib toitude valmistamiseks vajaliku toorained ja töövahendid.Kell 11.00-13.30Taotleja katab laua vastavalt hindajate korraldustele.Taotleja valmistab ja serveerib vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit.Taotleja serveerib toidud vastavalt hindamiskomisjoni poolt etteantud ajakavale hindajatele ning vastab hindajate asjakohastele küsimusteleTaotleja koristab oma töökoha ja köögi. |

**4. Abikokk, tase 3 töömaailma kutseeksami toitude baasnimekiri:**

**Salatid:**

1. Kartuli-kanalihasalat
2. Rosolje
3. Riisi-makrasalat
4. Pasta-singisalat

**Supid:**

1. Minestrone
2. Talupojasupp
3. Värskekapsasupp

**Pearoad (vormitoidud, ühepajatoidud):**

1. Riisiroog suitsukanaga
2. Tatraroog peekoniga
3. Pasta-singivormiroog

**Magustoidud:**

1. Pannkoogid toormoosiga
2. Puuviljasalat vahukoorega

**5. Hindamisjuhend hindajale**

Enne hindamist:

Tutvuge

* Abikokk, tase 3 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamise ülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* toitude nimekirja ning tehnoloogiliste kaartidega,
* hindamise vormidega

Hindamise ajal:

* jälgige igat taotlejat tööprotsessis personaalselt,
* täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
* esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumite täitmise osas,
* hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi

Hindamise järel:

* vormistage hindamistulemus
* andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet.

**6. Vormid hindajale**

**6.1. Abikokk, tase 3 töömaailma kutseeksami kompetentside hindamine**

**Tabel 4. Abikokk, tase 3 töömaailma kutseeksami hindamisleht**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Hindamiskriteerium** | **Täidetud** | **Mitte täidetud** |
|  | **Toitude valmistamine** |  |  |
| 1. | kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist |  |  |
| 2. | eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid |  |  |
| 3. | valmistatud toitude maitse vastab lävendile |  |  |
| 4. | valmistatud toitude välimus ja serveerimine vastab lävendile |  |  |
| 5. | toidud on serveeritud sobival temperatuuril (külmad toidud külmana, soojad toidud soojana, soojendatud taldrikul) |  |  |
| 6. | toidud on serveeritud tehnoloogilisel kaardil ettenähtud koguses |  |  |
|  | **Kaupade käitlemine** |  |  |
| 4 | käitleb pakendeid ja taarat vastavalt hindamiskomisjoni korraldusele |  |  |
|  | **Puhastamine ja koristamine** |  |  |
| 5 | valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest |  |  |
| 6 | arvestab köögis töötades hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse (ristsaastuse vältimine, õigel temperatuuril tooraine hoidmine...) |  |  |
|  | **Teenindamine** |  |  |
| 7 | Laud on kaetud vastavalt hindamiskomisjoni juhistele |  |  |
|  | **Abikokk, tase 3 üldoskused** |  |  |
| 8. | järgib personaalse hügieeni nõudeid (kokariided puhtad, triigitud, köögitööks sobivad jalanõud, ehteid pole) |  |  |
| 9. | järgib köögis töötades tööohutuse nõudeid |  |  |
| 10. | planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele |  |  |
| 11. | peab kinni planeeritud tööde ajakavast, serveerib toidud vastavalt etteantud ajakavale |  |  |
| 12. | kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes (vesi, elekter, tooraine säästlik kasutamine, prügi sorteerimine...) |  |  |
| 13. | saab hakkama pingeolukorras ja analüüsib saadud tagasisidet |  |  |

Abikokk, tase 3 kutseeksami hindamistulemus on positiivne, kui kõikide kompetentside osas on saavutatud vähemalt minimaalne soorituse tase.

**Protokoll täidetakse elektroonselt.**