**Ülesanne Kevad-Suvi (Kutseeksam toimub vahemikus jaanuar - september 2024)**

Koostada kolmekäiguline menüü seltskonnale, kus on ka eritoitumisega kliendid, pidades

silmas järgmist:

* Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran
* Kliendi sooviks on lõunasöök kiirel tööpäeval
* Üks klient ei või süüa laktoosi ja teine tsitruselisi
* Hooaeg on kevad
* Omahind külalise kohta ei tohi ületada 8€

**Kirjaliku töö ülesanded:**

* Koostada antud menüü toitude kalkulatsioonikaardid. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna müügikatte protsent on 65. Hindade arvutamisel kasutada vabalt valitud hulgilao hinnakirja.
* Koostada selle menüü ühe toidu toiduenergia ja toitainete arvutus.
* Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 20. Koostada vajaminevate toiduainete koondtabel, märkides toiduained iga toidu kohta eraldi ja kokku. Toiduainete kogused ümardada vähemalt kahe komakohani.
* Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest, töövahenditest ja serveerimisvahenditest.
* Koostada antud menüü valmistamiseks tööplaan. Kirjeldada igas tunnis tehtavad tööd köögis, märkida tööde järjekord ja selleks kuluv aeg.

**Kirjaliku töö vormistamine*:***

Tiitelleht (töö pealkiri, taotleja nimi, ettevõte, kutse nimetus)

Sisukord

1. Menüü ja selle põhjendus
2. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid (kalkulatsioonikaardid)
3. Ühe menüüs oleva toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus
4. Vajalike töövahendite ning serveerimisvahendite nimekiri
5. Toiduainete tellimus
6. Tööplaan

Kirjalik töö vormistada ühe dokumendina, kasutades sobilikke digilahendusi.

Töö esitada pdf-formaadis.