**Hindamisstandard Restoranikokk, tase 5 (Koolilõpetaja eksam)**

**1. Üldine informatsioon**

Hindamisstandard on koostatud kutsestandardis vanemkokk, tase 5 kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks.

Hinnatavad kohustuslikud kompetentsid:

1. Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine
2. Kaupade käitlemine
3. Puhastamine ja koristamine
4. Köögitöö juhtimine
5. Teenindamine
6. Juhendamine

Hinnatavad spetsialiseerumise kompetentsid:

* + - 1. Toidu valmistamine restoranis

Hinnatavad Vanemkokk, tase 5 üldoskused:

1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;

2. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;

3. järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;

4. järgib töösuhteid reguleerivaid õigusakte;

5. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;

6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;

7. valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1;

8. kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala iseseisva kasutaja tasemele, v.a sisuloome osaoskust vastavalt algtasemel kasutaja tasemele; kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kaloraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid

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

**Hindamise** esimeneetapp on õppeprotsessi osa ja viiakse läbi õppekeskkonnas. Teist ja kolmandat etappi hindab kutseeksami hindamiskomisjon.

**Esimeses etapis** tõendab taotleja moodulite kokkuvõtvate hindamistena järgmiste kompetentside saavutatust:

1. Kaupade käitlemine
2. Puhastamine ja koristamine
3. Teenindamine (osaliselt)
4. Köögitöö juhtimine (osaliselt)

**Teine etapp** võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse:

1. Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine
2. Köögitöö juhtimine (osaliselt)
3. Teenindamine (osaliselt)
4. Juhendamine

Vanemkokk, tase 5 üldoskused (osaliselt)

Teises etapis planeerib taotleja juhtumipõhise toitlustussündmuse, mis on vormistatud kirjaliku tööna ja kaitseb suulise intervjuu käigus oma kirjaliku töö (vastab hindamiskomisjoni küsimustele) ning lahendab köögitöö juhtimisülesande.

Juhtumipõhine toitlustussündmus ettevõttes on:

* 4-käiguline pidulik lõuna- või õhtusöök,
* minimaalselt 20-le külalisele, taldrikteenindusena
* omahind maksimaalselt 10 € kliendi kohta.

Taotleja kavandab 4-käigulise menüü, mille toidud 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. Kaks päeva enne intervjuud esitab HKE õpilastele täpsustusi vajavate kompetentside nimekirja, mille kohta HKL võivad esitada küsimusi kaitsmise käigus.

Teise etapi positiivne tulemus on eelduseks kolmandasse etappi pääsemisele.

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

1. Toidu valmistamine restoranis
2. Vanemkokk, tase 5 üldoskused (osaliselt)

**Praktilise töö** käigus valmistab taotleja pimekorvi toorainetest, kolmekäigulise piduliku lõunasöögi, 2-le külalisele. Valmistatavad toidud vastavad tabel 2 välja toodud kriteeriumitele ja menüü koostamise alustele.

Toidud serveeritakse hindamiskomisjonile ajagraafiku alusel.

Pimekorv tehakse teatavaks koos 2.etapi positiivse tulemusega.

Taotleja esitab 48 h jooksul hindamiskomisjoni esimehele kaubatellimuse ja menüü, mida kolmandas etapis pole lubatud muuta.

Kauba tellimus esitatakse hindamiskomisjoni poolt etteantud vormis ning tellimuse kogusumma ei tohi ületada 20 eurot.

Taotleja valmistab toidud, mis vastavad tabel 2 kriteeriumitele:

**Tabel 2. 3.etapis valmistatavate 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 kuumtöötlusvõtet  -eelroog koosneb vähemalt 3-st komponendist, mida on erinevalt töödeldud  -vähemalt 1 kaste | -peatooraine portsjonina serveeritav  -roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet, mis erinevad I käigust  -vähemalt 2 erinevate tehnoloogiatega valmistatud lisandit  -vähemalt 1 kuum kaste | -1 küpsetis  -1 kreem/vaht  - vähemalt 1 kaste  - 1 kuumtöödeldud kaunistuselement |

* + - 1. **Hindamiskriteeriumid**

**Tabel 3. Restoranikokk, tase 5 (koolilõpetaja) kutseeksami, 1.etapi hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| **Kaupade käitlemine** | võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile  sisestab kauba ja taara dokumentatsiooni andmebaasi  kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu  hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele  käitleb pakendeid ja taarat vastavalt õigusaktidele  inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale; analüüsib inventuuri tulemusi |
| **Puhastamine ja koristamine** | planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile  puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist   1. käitleb prügi, lähtudes juhendist 2. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist 3. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist |
| **Teenindamine (osaliselt)** | suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast  katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, kasutades enamkasutatavaid teenindusviise ja –tehnikaid |
| **Köögitöö juhtimine**  **(osaliselt)** | korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule  määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist  jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks, analüüsib ettevõtte kulutõhusust |

**Tabel 4. Restoranikokk, tase 5 (koolilõpetaja) kutseeksami 2.etapi hindamiskriteeriumid, toitlustussündmuse planeerimine (kirjalik töö) ja köögitöö juhtimise ülesanne (suuline intervjuu)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| **Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine** | 1. disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast 2. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest 3. koostab erinevat tüüpi menüüd vastavalt õigusaktidele, ettevõtte eripärale (nt erinevad rahvusköögid, tänavatoit, kohvik, kalarestoran) ja sihtrühmale (nt lasteaialastele, koolilastele, vanuritele) 4. töötab välja tehnoloogilisi kaarte 5. arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi 6. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet 7. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad) |
| **Köögitöö juhtimine** | 1. määratleb köögipersonali vajaduse ja värbab köögipersonali, lähtudes tootmise vajadustest 2. planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärast; planeerib köögimeeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele 3. koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest 4. jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni ja annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest 5. koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist 6. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest 7. planeerib köögipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest 8. koostab hinnapakkumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest 9. koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest |
| **Teenindamine (osaliselt)** | 1. selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke 2. kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet meeskonnale; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires |
| **Juhendamine** | 1. korraldab juhendamise, sh koostab tegevuskava, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja olemasolevatest oskustest 2. juhendab ja nõustab kolleege, pakub tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel 3. jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega ja suhtumist töösse 4. annab juhendatavale selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab |
| **Vanemkokk, tase 5 üldoskused (osaliselt)** | 1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest 2. järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades 3. järgib töösuhteid reguleerivaid õigusakte 4. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone 5. valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1   Vaata: Vanemkokk, tase 5, Kutsestandardi lisad. Lisa 1. Keelte oskutasemete kirjeldused.  https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021839   1. kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala iseseisva kasutaja tasemele, v.a sisuloome osaoskust vastavalt algtasemel kasutaja tasemele; kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kaloraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid   Vaata: Vanemkokk, tase 5, Kutsestandardi lisad. Lisa 2. Digipädevuste enesehindamise skaala.  https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021839 |

**Tabel 5. Restoranikokk, tase 5 koolilõpetaja kutseeksami 3.etapi hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| **Toidu valmistamine restoranis** | 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest 2. 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 3. valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid (nt part, vutt, ulukid, koorikloomad ja mereannid, vähemkasutatud subproduktid, seened, vetikad), erilisi tehnoloogiaid (nt suitsutamine, vinnutamine, fermenteerimine, dehüdreerimine, sous-vide, aereerimine) ja arvestades eritoitumisega seotud nõudeid |
| **Vanemkokk, tase 5 üldoskused (osaliselt)** | * + - 1. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi       2. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes |

**3. Teise etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus**

**Tabel 6. Restoranikokk, tase 5 (koolilõpetaja) kutseeksami 2.etapi hindamismeetodid ja -korraldus**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hindamismeetodid** | **Kirjeldus/kasutamise võimalused** |
| **Kirjalik töö**  **Suuline intervjuu, juhtimisalase ülesande lahendamine (intervjuu toimub veebikeskkonnas)** | Kirjalik töö sisaldab järgmisi osi:   * menüü (vormistatuna eesti ja võõrkeeles) * hinnapakkumine ja menüü kliendile * kalkulatsioonikaardid koos valmistamise tehnoloogia ja serveerimise kirjeldusega * pearoa tehnoloogiline skeem * ühe külalise näitel toidukorra toitainete- ja toiduenergia arvutus koos analüüsiga * tooraine tellimisleht * köögi- ja teenindusmeeskonna tööplaan * kliendilt tagasiside saamise meetodi kirjeldus * 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 mikrofon ja kaamera.  Suulise intervjuu positiivne tulemus on eelduseks 3.etappi pääsemisele. |

**Tabel 7. Restoranikokk, tase 5 (koolilõpetaja) kutseeksami 3.etapi hindamismeetodid ja -korraldus**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hindamismeetodid** | **Hindamisülesanne/ hindamiskorraldus** |
| Praktiline töö | **Eksamile tulles võtab taotleja kaasa:**   * kolmanda etapi tööplaan * tooraine tellimisleht   (esitatud hindamiskomisjonile 24 h pärast 2.etappi)   * menüü (eesti keeles)   (esitatud hindamiskomisjonile 24 h pärast 2.etappi)   * valmistatavate toitude tehnoloogilised kaardid   **Ajakava (soovitatav):**  10.00-10.30   * taotleja tutvustab hindamiskomisjonile menüüd * tellitud pimekorvi kontroll hindamiskomisjoni poolt   10.30-13.00   * praktiline töö   13.00-13.30   * taotleja serveerib 3-käigulise menüü käigud 15 min intervalliga   13.30-…   * komisjoni täpsustavad küsimused ja tagasiside * puhastus- ja koristustööd köögis   15.00 komisjoni kokkuvõttev tagasiside ja tulemuste teavitamine |

**4. Hindamisjuhend hindajale**

**Enne hindamist:**

Tutvuge

* vanemkokk, tase 5 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamismeetoditega,
* hindamisülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal:

* jälgige igat 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. Restoranikokk, tase 5 (koolilõpetaja) kutseeksami 2.etapi kompetentside hindamine (kirjalik töö ja köögitöö juhtimise ülesande lahendamine)**

Taotleja nimi:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hk nr** | **Hindamiskriteerium** | **Hinnang** | |
| **Täidetud** | **Mitte täidetud** |
|  | **Kirjalik töö** |  |  |
|  | **Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine** |  |  |
| **1.** | toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakkumine lähtub kliendi tellimusest (juhendist), hooajast ning müügihinna arvutamisel on lähtutud ettevõtte eripärast, arvestades kulutõhusust |  |  |
| **2.** | tooraine tellimus vastab juhendis toodud klientide arvule |  |  |
| **3.** | kalkulatsioonikaardid vastavad juhendis toodud klientide arvule, toitlustussündmuse menüüle ning sisaldavad valmistamise tehnoloogiad ja serveerimise kirjeldusi |  |  |
| **4.** | ühe külalise näitel toidukorra toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutustest lähtudes on antud hinnang toidu sobivusele vastavas menüüs |  |  |
|  | **Köögitöö juhtimine** |  |  |
| **5.** | köögi- ja teenindusmeeskonna tööplaan on koostatud lähtuvalt juhendis toodud klientide arvust ja arvestatud ettevõtte kulutõhususega |  |  |
| **6.** | koostatud hinnapakkumine ja arve, lähtub kliendi tellimusest (juhendist); |  |  |
| **7.** | pearoa tehnoloogilises skeemis on määratletud kontrollpunktid, aja- ja temperatuuri parameetrid lähtuvalt toitlustussündmusest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist |  |  |
|  | **Teenindamine** |  |  |
| 8. | toitlustussündmuse menüü lähtub kliendi tellimusest (juhendist), arvestatud on kliendi toidusoovide ja vajadustega, sh eritoitumisega seotud vajadustega |  |  |
| 9. | klientidelt tagasiside saamise meetod on kirjeldatud |  |  |
|  | **Vanemkokk, tase 5 üldoskused** |  |  |
| 10. | toitlustussündmuse menüü on esitatud eesti- ja ühes võõrkeeles ning vastab juhendis toodud nõuetele |  |  |
| 11. | toitlustussündmuse planeering on koostatud eesti keeles, sisaldades kõiki nõutud osi ning on vormindatud ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile |  |  |
|  | **Suuline intervjuu** |  |  |
|  | **Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine** |  |  |
| 12. | taotleja kirjeldab toidutoodete arendamist, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad) |  |  |
|  | **Köögitöö juhtimine**  **Juhendamine** |  |  |
| 13. | taotleja määratleb köögimeeskonna igapäevatöö, kirjeldab kuidas jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku ja õigeaegset informatsiooni |  |  |
| 14. | taotleja kirjeldab, mille alusel hinnatakse köögimeeskonna töö tulemuslikkust ja kuidas antakse tagasisidet |  |  |
| 15. | taotleja kirjeldab parandusettepanekuid töö kvaliteedi tõstmiseks ja meeskonna motiveerimiseks |  |  |
|  | **Vanemkokk, tase 5 üldoskused** |  |  |
| 16. | on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone |  |  |

**Vorm 2. Restoranikokk, tase 5 (koolilõpetaja) kutseeksami 3.etapi kompetentside hindamine (praktiline toiduvalmistamine)**

**Taotleja nimi:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hk nr** | **Hindamiskriteerium** | **Hinnang** | |
| **Täidetud** | **Mitte täidetud** |
|  | **Toidu valmistamine restoranis** |  |  |
| **1.** | korraldab toitude valmistamist lähtudes tööplaanist ja tehnoloogilistest kaartidest, tagades toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmise |  |  |
| **2.** | eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid |  |  |
| **3.** | valmistatud eelroog vastab lähteülesandes toodud kriteeriumitele, eelroa maitse, välimus, tekstuur ja väljapanek vastab restoranitoidu kvaliteedistandardile |  |  |
| **4.** | valmistatud pearoog vastab lähteülesandes toodud kriteeriumitele, pearoa maitse, välimus, tekstuur ja väljapanek vastab restoranitoidu kvaliteedistandardile |  |  |
| **5.** | valmistatud magustoit vastab lähteülesandes toodud kriteeriumitele, magustoidu maitse, välimus, tekstuur ja väljapanek vastab restoranitoidu kvaliteedistandardile |  |  |
| **6.** | toidud on serveeritud vastavalt etteantud ajagraafikule |  |  |
|  | **Vanemkokk, tase 5 üldoskused** |  |  |
| **8.** | käitleb toiduaineid ja keskkonna ressursse säästlikult, valides tehnoloogiaid, mis tagavad toitainete säilimise toidus |  |  |
| **9.** | järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi |  |  |

**5.2. Hindamisprotokollid ja hindamistulemuste vormistamine**

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

**Lisa 1.**

**Juhend Restoranikokk, tase 5 (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) kaitseb taotleja oma kirjaliku töö veebikeskkonnas ja lahendab köögitöö juhtimise ülesande. Intervjuu läbiviimiseks on vajalik kooli poolt korraldada veebi teel kaitsmine (mikrofon ja kaamera). Igale taotlejale arvestab hindamiskomisjon 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.

Positiivse tulemuse saanud taotlejale saadab hindamiskomisjoni esimees, 2.etapi lõppedes, pimekorvi toorainete loetelu.

Taotleja esitab 48 h jooksul hindamiskomisjoni esimehele kaubatellimuse ja menüü. Kauba tellimust ja menüüd pärast esitamist enam muuta ei saa.

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).