Hindamiskomisjoni memo 2024

* Enne eksamit loe veelkord läbi vajalikud kutse ja hindamisstandardid
* Tutvusta hindamiskomisjoni õpilastele.
* Seljas puhas kokavorm. Eelistatult valge jakk ja mustad püksid. Vahetusjalanõud(mitte samadega, millega tänavalt).
* Mütsi kasutus HKL vastavalt kooli sisekorrale(täpsustage kooliga)
* Tutvusta eksami ajakava ja kirjuta see tahvlile. Esimene tund on tooraine kaalumine ja tööplaani kaitsmine, peale mida on 2h esimese toidu valmimiseni. Tutvuge HS. Täpsustavate küsimuste korral Kutseandja@chef.ee või mulle või Anetele mobiilile.
* Juhi tähelepanu - mis kell võib hakata kaupa kaaluma, mis kell võib alustada köögis tööd, mis kell serveerida eelroog, pearoog, dessert.
* Oma tööplaani kaitsmine - ei ole vaja märkida kellaaegu(kuid aitab kaasa õpilase paremaks suunamiseks), vaid arusaadavat tegevust
* Köögiviljalisandeid peab olema 2, lisaks pearoa põhilisandile ja need on kahe erineva tehnikaga valmistatud.
* Kokk tase 4: köögiviljalisandi maitseaine valik on vastavalt kooli köögis olevale
* Toitude serveerimisnõude valiku teeb õpilane
* Tutvusta eksami olemust, meenuta eksaminandile, et alati saab küsida ja komisjon aitab vastavalt küsimuse olemusele. 2. ja 3. taseme eksamite puhul võib hindamiskomisjon juhendada, 4. taseme eksami puhul juhendada eksami sooritaja tööd ei tohiks, pigem vastata korralduslike küsimuste ja probleemide puhul.
* Serveeri toitu, mida sööksid ka ise. Julgustage õpilasi eksimusi tunnistama – toit mis serveeritud, kuulub hindamisele
* Meeldetuletus õpilastele: Maitse, maitse maitse,
* Retsepti on vaja lugeda ja siis veel lugeda
* Meeles pidada ja samastuda endaga, kui olime eksaminandid.
* Tagasiside andmine on vajalik. Tagasiside peab olema konstruktiivne, lähtuma kutseeksami hindamiskriteeriumist ja eksami sooritaja tööst.
* Sotsiaalmeedia postitused positiivse ja julgustava varjundiga
* Hindamiskomisjoni esimehed: juhul kui õpilane ei soorita praktilist eksamit positiivselt, vormistage tulemus kohapeal kinnitades tulemus õpilase poolt allkirjaga (blanket manuses)
* HKE esitab pildid e-postiga (kutseandja@chef.ee) heast ja halvast praktikast ning keeruliste juhtumite kirjeldus.