

## **Hotelliteenindaja „Toitlustus- ja üritusteenindus“ moodulihindamine. HT15-KE**

Praktiline töö: 8 tundi

Iseseisev töö: 4 tundi

Kokku: 10 tundi

**ÕV1** - mõistab hotelli toitlustusosakonna töökorraldust, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid

**ÕV2** - koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest

**ÕV3** - valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele

**ÕV4** - teenindab külastajaid vastavalt menüüle ja külastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest

**ÕV5** - tunneb majutusettevõttes pakutavaid koosolekuteenuseid, ruumistiile ja enim kasutatavaid tehnilisi vahendeid

**ÕV6** - korraldab osalejate registreerimist ja lahendab teenindusolukordi ürituse ajal lähtudes koosolekuteenindaja tööülesannetest

### **Moodulhindamise ülesanne:**

Ürituse „TEKO võistluspäev 2016“ külaliste vastuvõtu, teeninduse ja toitlustuse planeerimine ja praktiline korraldus 29.01.2016 vastavalt juhendile.

### **Moodulihindamise ülesanne 1 – õpimapi koostamine**

- Lähtudes juhendist koostab õpilane grupitööna õpimapi, mille abil planeerida ürituse teenindamist, kohvipauside menüüsid, nõude vajadusi jne. Töö on vormistatud nõuetekohaselt (kasutades kirjalike tööde juhendit) ja kasutatud on erialast terminoloogiat.

Õpimapp koosneb järgnevatest osadest:

- Kohvipauside või tervituskohvilaua menüüd (vastavalt klientide sihtrühmale ja eripäradele)
- Pakutavate toitade tehnoloogilised kaardid.
- Toorainete tellimus planeeritud toitade valmistamiseks vastavalt külaliste arvule
- Vajalike töövahendite ja serveerimisvahendite nimekiri

- Planeeritud teenindajate vajadus lähtuvalt kohvipausi eripärast ja küllastajate arvust
- Ülevaade teenindusprotsessist
- Päeva kellaajaline ajakava
- Eelarve kalkulatsioon (kliendile)
- Kirjaliku pakkumise koostamine kliendile (ka lisamüük- võistluspäeva 30min / sisustada meelelahutuslikult)

#### Moodulihindamise ülesanne 2 – ettevalmistustööd 28-29.01.2016

- Lähtudes kirjalikus töös välja toodud plaanidele, teenindusprotsessidele, menüüdele jne kohvipauside ettevalmistamine, eelkatete tegemine.

Ülesande osad:

- Kohvipausilaudade ettevalmistused (katmine)
- Kohvipausi toitude valmistamine/tellimine, köögi korrashoid
- Ürituse päeva teenindusprotsessi läbirääkimine

#### Moodulihindamise ülesanne 3 – Ürituse teenindamine 29.01.2016

Vastavalt koostatud teenindusprotsessile, ajakavale, inimeste arvule jne ürituse teenindamine.

Ülesande osad:

Vastavalt teenindusprotsessile on õpilaste tööülesanded jaotatud kolmeks:

##### 1. Kohvi – ja suupistelauad

- kohvipausi laudade ettevalmistamine
- kohvipausi laudade jälgimine/täitmine
- kohvipausi laudade koristamine

##### 2. Kohtunike ja külaliste registreerimine

- kohtunike ja külaliste tervitamine ja registreerimine
- kohtunike juhendamine/suunamine

### 3. Restorani lõunasöögi teenindamine

- abistavad ettevalmistustööd
- külaliste teenindamine lõunasöögil
- järelkoristamine

#### **Hindamine:**

Õpilane on ületanud moodulihindamise lävendi, kui täidetud on järgnevad kriteeriumid:

- meeskonnatöona on esitatud õpimapp
- õpilane on panustanud võrdväärselt meeskonnakaaslastele kirjaliku töö koostamisse
- õpilane on osalenud võrdväärselt meeskonnakaaslastele ürituse ettevalmistusel
- õpilane on lähtuvalt plaanidele, ajakavale, teenindusprotsessidele jne teenindanud üritust, näidates üles meeskonnatöö oskusi, külalislahkust, viisakust, vastutustunnet ja õpitud oskusi.