

ÕPILASE INDIVIDUAALNE PRAKTIKAKAVA
kehtiv koos praktikalepinguga nr

PRAKTIKA NIMETUS Restoraniköögi praktika

ÕPPIJA (ees- ja perenimi).....

INDIVIDUAALNE PRAKTIKA EESMÄRK

Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.

Õppija praktika eesmärk (soovituslikult):

.....
.....
.....

PRAKTIKA ÜLESANDED

Õpilase ülesanded

	Tööoperatsioon restoraniköögis
	Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
	Valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
	Teostab ettevalmistustöid (sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused)
	Valmistab külmi ja sooje eelroogi
	Valmistab suppe
	Valmistab külmi ja kuumi kastmeid
	Valmistab toite lihast ja kalast
	Valmistab lisandeid köögiviljadest ja teraviljatoodetest
	Valmistab magustoite
	Ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile
	Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid ning hooldab neid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt
	Serveerib toidud restoraniköögile omastel viisidel
	Teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile
	Täidab kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõudeid

Konkreetsed toidud, mida praktikant valmistab, sõltuvad praktikakoha menüüst.

LÄBITUD ÕPINGUD (moodulid, õpiväljundid)

Moodulite eesmärgid ja õpiväljundid leiab <http://www.teeninduskool.ee/index.php/kooli-ueldinfo/õppekavad>

Käesoleva praktika sooritamise eel on õppija läbinud järgmised põhiõpingute moodulid:

1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused
2. Abikoka töö
3. Teeninduse alused
4. Suurköögitöö
5. Abikoka praktika
6. Suurköögipraktika

Koolipoolne praktikajuhendaja (ees- ja perenimi, allkiri)

Kuupäev