

ERIALPRAKTIKA KAVA - TOITLUSTUSTEENINDAJA

kutsekeskharidusõpe

Toiduvalmistamise praktiline töö 4 ÕN (I kursus), 4 ÕN (II kursus)

Eesmärgid - praktika sooritamisel õpilane:

- täidab juhendamisel enesekontrollitegevusi
- kasutab köögitöös vajalikku dokumentatsiooni
- valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
- on valmis töötama meeskonnas
- valmistab juhendamisel toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid ning hooldab neid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt
- teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile
- täidab kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõudeid.

Õpilase ülesanded (tööoperatsioon)

	ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
	teostab ettevalmistustöid (sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused)
	valmistab külmi ja sooje eelroogi (n: võileivad, suupisted, salatid)
	valmistab suppe (n: püreesupid, seljanka, borš, kapsasupp, kanasupp, kalasupp, hernesupp, piimasupp)
	valmistab külmi ja kuumi kastmeid (n: hapukoore-, jogurti-, vinegretkaste, valge ja helepõhikaste ning nendest tuletatud kastmed)
	valmistab toite hakklihast, maksast, lihast, linnulihast ja kalast (n: hakklihakaste, hakkkotletid, pikkpoiss, maksakaste, guljašš, strooganov, küpsetatud kanakoib, üleküpsetatud kalafilee, šnitsel)
	valmistab lisandeid köögiviljadest ja teraviljatoodetest (n: keedetud kartul, ahjukartul - riis, tatar jne.)
	valmistab putrusid (n: riisipuder, kaerahelbepuder, mannapuder, mitmeviljapuder)
	valmistab kohupiimatoite (n: kohupiimakotletid, kohupiimavorm, magustoidud kohupiimast)
	valmistab vormiroogi (n: makaroni-hakklihavorm, kartulivormiroog, lasagne)
	valmistab lihtsamaid magustoite (n: kissellid, tarretised, pannkoogid, vahud, magusad supid)
	suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga, tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile
	väljastab road vastavalt portsjonikaalule, vältides üle- ja puudujääke
	serveerib toidud suurköögile omastel viisidel
	töötab nõudepesus ja potipesus

Toidud, mis on loetletud näidetena, on soovituslikud. Konkreetsed toidud, mida praktikant valmistab, sõltuvad praktikakoha menüüst.

Praktika arvestamiseks esitab õpilane järgmised dokumendid:

2. praktikaleping;
3. praktikaaruanne:
 - praktikapäevik

- kokkuvõtte praktikaettevõtte struktuurist, töökorraldusest, praktilal sooritatud tööülesannetest
 - ettevõttepoolse juhendaja hinnang
4. esitlus praktika kaitsmiseks ja kaitsmine (eesti keeles);
 5. täidetud tagasiside (elektrooniliselt täidetav).

Hindamisjuhend

Praktika hinne moodustub

20% - praktikaaruanne

70 % - ettevõttepoolse juhendaja hinnang

10 % – kaitsmine

Praktikaettevõtted

Praktikaettevõteteks on kooli õpilasrestorani köök, teised kooli poolt opereeritavad köögid ja kooli poolt tunnustatud suursöögid.

Toitlustusteenindusepraktika 4 ÕN (I kursus), 6 ÕN (II kursus), 10 ÕN (III kursus)

Eesmärgid - praktika sooritamisel õpilane:

- teeb toitlustusteeninduse toiminguid
- teeb eelkatteid vastavalt klientide arvule ja toiduvalikule
- kasutab vajalikku dokumentatsiooni
- täidab kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõudeid
- suhtleb klientidega võõrkeeles ja eesti keeles (riigikeeles)

Õpilase ülesanded (tööoperatsioon)

	valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab oma töökoha korras, vajadusel orienteerub ümber
	täpsustab menüüd, muutusi menüüs ja päevapakkumistes
	valmistab ette lauakatmisvahendid
	linutab, teeb nõudmistele vastava eelkatte
	korrastab söögisaali, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid
	kontrollib vajalike töövahendite olemasolu
	jälgib varusid ja teatab vajaminevatest kaupadest ja vahenditest otsesele juhile
	võtab kaupu vastu vastavalt volitusele
	alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga; nõustab klienti oma vastutusala piires.
	võtab vastu tellimuse, vormistab selle vastavalt nõuetele, edastab tellimuse kööki või baari.
	serveerib road, kasutades õigeid töövõtteid
	koristab ja korrastab laua, kasutades õigeid töövõtteid
	serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, kasutades sobivaid töövõtteid
	valmistab lihtsamaid kohvi- ja teejooke
	esitab nõuetekohase arve ja arveldab klientidega, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved)
	esitab arved ja kassaaruanded oma otsesele juhile
	osaleb catering- ja peoteeniduse ürituste teenindamisel
	vajadusel peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid

Praktika arvestamiseks esitab õpilane järgmised dokumendid:

1. praktikaleping
2. praktikaaruanne:
 - praktikapäevik
 - kokkuvõtte praktikaettevõtte struktuurist, töökorraldusest, praktikal sooritatud tööülesannetest
 - ettevõttepoolse juhendaja hinnang
3. esitlus praktika kaitsmiseks ja kaitsmine
4. täidetud tagasiside (elektrooniliselt täidetav)

Hindamisjuhend

Praktika hinne moodustub

20% - praktikaaruanne

70 % - ettevõttepoolse juhendaja hinnang

10 % - kaitsmine

Praktikaettevõtted

Praktikaettevõteteks on kooli poolt tunnustatud praktikaettevõtted.

NB! Kuna praktika toimub mitmes etapis, siis kõik loetelus esitatud tööülesanded peavad olema sooritatud kogumina, mitte igal praktikal eraldi.