



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

Lisa 1

## Töösad ja tööülesanded

		Võimalikud kutsed		
		abikokk	kokk 3	kokk 4
<b>Toitlustusvalmistamise valdkonna töösad- ja ülesanded</b>				
<b>1</b>	<b>Töö planeerimine ja korraldamine</b>			
	Enesekontrolli tegevuste tegemine	x	x	x
	Töö planeerimine ja korraldamine	x	x	x
	Puhastus- ja koristustööd	x	x	x
<b>2</b>	<b>Menüüde koostamine</b>			
	Hindade ja tooraine kalkuleerimine		x	x
	Tehnoloogiliste kaartide koostamine		x	x
	Menüüde koostamine		x	x
<b>3</b>	<b>Kaupade haldamine</b>			
	Laoseisu jälgimine	x	x	x
	Kauba dokumentatsiooni haldamine		x	x
	Laoseisu inventeerimine	x	x	x
<b>4</b>	<b>Toidutoorme eeltöötlemine</b>			
	Toidutoorme külm eeltöötlemine	x	x	x
	Toidutoorme kuum eeltöötlemine	x	x	x
<b>5</b>	<b>Toitude valmistamine</b>			
	Eelroogade valmistamine	x	x	x
	Suppide valmistamine	x	x	x
	Kastmete valmistamine		x	x
	Lihast, linnuliha, kalast ja mereandidest toitude valmistamine		x	x
	Aedviljadest ning metsaandidest toitude valmistamine	x	x	x
	Teraviljatoodetest ja tangainetest toitude ja lisandite valmistamine		x	x
	Piimasaadustest ja munast toitude valmistamine	x	x	x
	Magustoitude valmistamine		x	x
	Taignatoodete valmistamine		x	x
	Külmade ja kuumade jookide valmistamine		x	x
<b>6</b>	<b>Teenindamine ja müügitöö</b>			
	Positiivse kliendikontakti loomine	x	x	x
	Kliendi vajaduste väljaselgitamine	x	x	x
	Menüü tundmine	x	x	x
	Laudade katmine ja teenindamine	x	x	x
	Toitude ja jookide serveerimine	x	x	x
	Portsjonite ja vaagnate vormistamine	x	x	x
	Teenindussituatsiooni lõpetamine	x	x	x
	Arveldamine ja kassatöö		x	x
<b>7</b>	<b>Kaastöötajate juhendamine</b>			
	Tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooni kogumine, analüüsimine, edastamine		x	x



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

	Töö kvaliteedi kontrollimine		X	X
	Positiivse tööõhkkonna loomine		X	X
	Probleemide lahendamine		X	X
<b>8</b>	<b>Uute toodete arendamine</b>			
	Info kogumine ja töötlemine lähtuvalt ettevõtte vajadustest		X	X
	Toodete arendamine		X	X
<b>Suurköögitöö</b>				
<b>9</b>	<b>Suurköögitöö korraldus</b>			
	Suurköögiseadmete kasutamine		X	X
	Toidutoorme vajaduse väljaselgitamine		X	X
	Toidutoorme eeltöötlemine suurtes kogustes		X	X
	Toitude valmistamine suurtes kogustes		X	X
	Toitude serveerimine suurköögis		X	X
<b>10</b>	<b>Eritoitlustus</b>			
	Menüüde koostamine erinevatele dieetidele		X	X
	Toitude valmistamine erinevatele dieetidele		X	X
	Toidukordade sageduse planeerimine		X	X
<b>11</b>	<b>Catering - teenindus</b>			
	Catering-teenuse planeerimine ja korraldamine		X	X
	Catering-menüüde koostamine		X	X
	Külmade ja kuumade suupistete valmistamine		X	X
	Teenindamine catering-teeninduses		X	X
<b>Restoranitöö</b>				
<b>12</b>	<b>Restoranitöö korraldus</b>			
	Söögisaali ja laudade ettevalmistamine		X	X
	Toitude ja jookide valmistamine vastavalt restoranimenüüle		X	X
	Klientide teenindamine		X	X
	Toodete ja teenuste esitlemine		X	X
	Toitude ja jookide serveerimine		X	X
<b>13</b>	<b>Peoteenindus</b>			
	Toitude valmistamine vastavalt sündmuse formaadile		X	X
	Söögisaali ja laudade ettevalmistamine		X	X
	Toitude ja jookide vormistamine		X	X
	Toitude ja jookide serveerimine		X	X
	Toodete ja teenuste esitlemine		X	X
<b>14</b>	<b>Rahvus- ja regionaalköögid</b>			
	Erinevate rahvusköökide toitude valmistamine		X	X
	Erinevate rahvusköökide toiduse serveerimine		X	X