

ERIALAPRAKTIKA KAVA - KOKK

Restoraniköögi praktika

KOKK kutsekeskharidus

Praktiline restorani tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses 5 ÕN (III kursus, I praktika)

Praktika 5 ÕN (III kursus, II praktika), 8ÕN (IV kursus)

KOKK kutseharidus keskhariduse baasil

Praktiline restorani tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses 6 ÕN (II kursus, I praktika)

Praktika 7 ÕN (II kursus, II praktika), 10 ÕN (III kursus)

Eesmärgid - praktika sooritamisel õpilane:

- täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi
- kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni
- valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
- planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, on valmis töötama meeskonnas
- valmistab toite vastavalt restoranimenüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest, ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile
- 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
	kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
	kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile ja sertifikaatide olemasolu
	teostab ettevalmistustöid (sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
	valmistab külmi ja sooje eelroogi (n: võileivad, suupisted, salatid (Kreeka salat, Caesari salat), Carpaccio)
	valmistab puljongeid (n: köögiviljapuljong, kanapuljong, kalapuljong, pruun puljong) NB! mitte kuubikust või puljongikonsentraadist
	valmistab külmi ja kuumi suppe (n: sibulasupp, mereannisupp, kreemsupp, püreesupp)
	valmistab külmi ja kuumi kastmeid (n: hapukoore-, jogurti-, vinegretkaste, valge, hele ja pruun põhikaste ning nendest tuletatud kastmed, võikastmed)
	valmistab toite lihast, linnulihast, subproduktidest, kalast ja mereandidest (n: piprapihv, praetud veise sisefilee, küpsetatud lihaveis, küpsetatud lammas, krõbe pardifilee, pardikoiva confi, kanamaksa ragu, küpsetatud tursk, hautatud angerjas)
	valmistab lisandeid köögiviljadest ja teraviljatoodetest (n: püreed ja kreemid köögiviljadest, vormiroad, risoto, orsoto)
	valmistab munatoite (n: omlett, härjasilm, munahüüve, pošeeritud muna)
	valmistab köögiviljatoite, pastatoite (n: ratatouille, köögivilja ragu, värsked pasta)
	valmistab magustoite (n: crème brûlée, tarte tartin, juustu- ja kohupiimakook, jäätised, sorbeed, parfeed)
	valmistab taigatooteid (n: biskviittaigatooted, volovanid, profitroolid, pärmitaignapirukad)

	suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga, tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile
	serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogustele
	vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile
	väljastab road vastavalt portsjonikaalule, vältides üle- ja puudujääke
	teeb puhastus ja koristustöid vastavalt koristusplaanile

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

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 (eesti keeles)
4. täidetud tagasiside (elektrooniliselt täidetav)

Hindamisjuhend

Praktika hinne moodustub

20% - praktikaaruanne

70 % - ettevõttepoolse juhendaja hinnang

10 % – kaitsmine

Praktikaettevõtted

Praktikaettevõtte saab valida kooli poolt tunnustatud ettevõtete hulgast. Viimase praktika võib õpilane sooritada enda poolt valitud ettevõttes.