**Ülesanne SUVI (Kutseeksam toimub vahemikus august 2021)**

1. Koostada kolmekäiguline menüü seltskonnale, kus on ka eritoitumisega kliendid, pidades

silmas järgmist:

• Toitlustusettevõte on Eesti köögi restoran

• Kliendi sooviks on lõunasöök kiirel tööpäeval

• Üks klient ei või süüa piimatooteid ja teine kala

• Hooaeg on suvi (august)

2. Koostada antud menüü toitude tehnoloogilised kaardid koos tooraine- ja

hinnakalkulatsiooniga, kasutades etteantud arvutustabelit ja vabalt valitud hulgilao

hinnakirja.

3. Arvutada toitude müügihinnad tingimusel, et hinna müügikatte protsent on 65

4. Koostada selle menüü ühe toidu toiduenergia arvutus

5. Koostada toorainetellimus tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 20

6. Koostada nimekiri vajaminevatest köögiseadmetest ja töövahenditest

7. Koostada antud menüü valmistamiseks tööplaan