**Hindamisstandard Vanemkokk, tase 5, spetsialiseerumine restoraniköögile (Koolilõpetaja eksam)**

**1. Üldine informatsioon**

Hindamisstandard on koostatud kutsestandardis vanemkokk, tase 5 kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks.

Hinnatavad kompetentsid:

1. Töö planeerimine
2. Puhastus- ja koristustööd
3. Menüü koostamine
4. Kaupade käitlemine
5. Toitude valmistamine
6. Teenindamine
7. Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine
8. Juhtimine
9. Kutset läbivad kompetentsid

**Hindamise läbiviimine:** hindamine viiakse läbi **kolmes** etapis.

**Hindamise** esimeneetapp on õppeprotsessi osa ja viiakse õppekeskkonnas. Teist ja kolmandat etappi hindab kutseeksami hindamiskomisjon.

**Esimeses etapis** tõendab taotleja moodulite kokkuvõtvate hindamistena järgmiste kompetentside saavutatust:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. puhastus- ja koristustööd
3. kaupade käitlemine
4. toiduvalmistamine (osaliselt)
5. teenindamine (osaliselt)
6. juhtimine (osaliselt)
7. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

**Teine etapp** võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse või kompetentside osi:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. menüü koostamine (osaliselt)
3. toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine
4. teenindamine (osaliselt)
5. juhtimine (osaliselt)
6. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

Teises etapis planeerib taotleja juhtumipõhise toitlustussündmuse, mis on vormistatud kirjaliku tööna, kaitseb selle suulise intervjuu käigus ning lahendab juhtimisülesande. Juhtumipõhine toitlustussündmus ettevõttes on minimaalselt 4-käiguline pidulik lõuna- või õhtusöök, minimaalselt 20-le külalisele taldrikteenindusena, omahind maksimaalselt 8 € kliendi kohta.

Taotleja kavandab toidud, mis vastavad järgmistele kriteeriumitele:

**Tabel 1. 2. etapis planeeritava toitlustussündmuse toitude kriteeriumid**

| I käik | II käik | III käik | IV käik |
| --- | --- | --- | --- |
| **Külm eelroog** | **Kuum eelroog** | **Kuum pearoog** | **Magustoit** |
| - roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet- vähemalt 1 kaste- lisaks toetavad komponendid mida on erinevalt töödeldud | - roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet mis erinevad I käigust-vähemalt 3 toetavat komponenti mida eelnevalt töödeldud | - roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet-vähemalt 2 erinevate tehnoloogiatega valmistatud lisandit-vähemalt 1 kuum kaste | -1 küpsetis-1 kreem/vaht- vähemalt 1 kaste- 1 kuumtöödeldud kaunistuselement |

Suuline intervjuu: kirjalik töö kaitstakse intervjuu vormis, veebi teel, 2 nädalat enne kolmandat etappi. Suulise intervjuu käigus vastab taotleja hindamiskomisjoni küsimustele ning lahendab juhtimisalase ülesande.

Teise etapi positiivne tulemus on eelduseks kolmandasse etappi pääsemisele.

**Kolmandas etapis** teostab taotleja praktilise töö, mille käigus tõendab järgmisi kompetentse või kompetentside osi:

1. töö planeerimine (osaliselt)
2. menüü koostamine (osaliselt)
3. toiduvalmistamine (osaliselt)
4. kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)

**Praktilise töö** käigus valmistab taotleja pimekorvi toorainetest kolmekäigulise piduliku lõunasöögi menüü 2-le külalisele, mis vastab tabel 2 välja toodud kriteeriumitele ja menüü koostamise alustele. Toidud serveeritakse hindamiskomisjonile ajagraafiku alusel. Pime korv tehakse teatavaks koos teise etapi positiivse tulemusega. Taotleja esitab 24 h jooksul hindamiskomisjoni esimehele kaubatellimuse ja menüü kahes keeles, mida kolmandas etapis pole lubatud muuta. Kauba tellimus esitatakse hindamiskomisjoni poolt etteantud vormil ning tellimuse kogusumma ei tohi ületada 16 eurot.

Taotleja valmistab toidud, mis vastavad järgmistele kriteeriumitele:

**Tabel 2. 3.etapis valmistavate toitude kriteeriumid**

| I käik | II käik | III käik |
| --- | --- | --- |
| **Külm või kuum eelroog (va.supp/konsomee vmt)** | **Kuum pearoog** | **Magustoit** |
| -roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet-eelroog koosneb vähemalt 3-st komponendist, mida on erinevalt töödeldud-vähemalt 1 kaste | -peatooraine portsjonina serveeritav-roa tehnoloogias on kasutatud vähemalt 2 kuumtöötlusvõtet, mis erinevad I käigust-vähemalt 2 erinevate tehnoloogiatega valmistatud lisandit-vähemalt 1 kuum kaste | -1 küpsetis-1 kreem/vaht- vähemalt 1 kaste- 1 kuumtöödeldud kaunistuselement |

**2. Hindamiskriteeriumid**

**Tabel 3. Esimese etapi hindamiskriteeriumid**

| **Kompetents**  | **Hindamiskriteeriumid** |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine (osaliselt)**  | 1. koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist
 |
| **Puhastus-ja koristustööd** | 1. koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist
2. korraldab köögiseadmete ja töövahendite igapäevast puhastamist vastavalt kasutusjuhendile
3. korraldab seadmete hooldamise vastavalt hooldusgraafikule
4. korraldab nõuetekohase prügi käitlemise
5. korraldab nõude pesemist
6. korraldab köögi, saali ja muude ruumide puhastamist, lähtudes puhastusplaanist
 |
| **Kaupade käitlemine** | 1. korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele
2. kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise
3. sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi;
4. korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist;
5. tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes
6. vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid;
7. korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele
8. korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi
9. haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid
 |
| **Toiduvalmistamine (osaliselt)** | 1. eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
2. kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid
3. valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid
 |
| **Teenindamine (osaliselt)** | 1. loob kliendiga positiivse kontakti, lahendab kliendi teenusega seotud probleeme
2. selgitab välja kliendi toidu ja teenindusega seotud soovid ja vajadused ning nõustab klienti
3. lahendab kliendi teenusega seotud probleeme
4. lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt
5. tutvustab meeskonnale/juhendatavatele toitlustussündmuse toite, jooke, lauakatet, teenindusskeemi ning juhendab toodete tutvustamist klientidele
6. korraldab roogade serveerimise vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele
7. analüüsib ja edastab kliendi tagasisidet meeskonnale
8. planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid
 |
| **Juhtimine (osaliselt)** | 1. kontrollib köögipersonali tööd, lähtudes ametijuhenditest; planeerib köögipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest
2. koostab aruandeid, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks
 |
| **Kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)** | 1. suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast
2. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv
 |

**Tabel 4. teise etapi hindamiskriteeriumid- toitlustussündmuse planeerimine (kirjalik töö) ja juhtimisülesanne**

| **Töö planeerimine (osaliselt)** | 1. koostab kirjaliku meeskonna tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel (tööprotsesside, päevade/ kellaaegade ja meeskonnaliikmete lõikes), arvestades ettevõtte kulutõhususe, lähteülesandes toodud klientide arvu ja toitlustusettevõtte eripäraga
2. koostab pearoale tehnoloogilise skeemi ja määratleb kontrollpunktid, aja- ja/või temperatuuri parameetrid
 |
| --- | --- |
| **Menüü koostamine****(osaliselt)** | 1. koostab menüü toitlustussündmusele, mis vastab lähteülesandes tabel 1 toodud kriteeriumitele, jälgides selle vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte eripärale ja kliendi soovidele ning eripäradele
2. koostab arvutil toitlustussündmuse menüüle kalkulatsioonikaardid vastavalt juhendis toodud klientide arvule, koos valmistamise tehnoloogia ja serveerimise kirjelduse ning temperatuuridega
3. arvutab toodetele müügihinna, arvestades ettevõtte kulutõhususega
4. arvutab ühele külalisele toidukorra toitainelise koostise ja toiteväärtuse, annab tulemile hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise- ja toidusoovitusi.
5. arvutab tooraine vajaduse lähteülesandes toodud klientide arvule ning koostab tooraine tellimuse
 |
| **Teenindamine (osaliselt)** | 1. koostab toitlustussündmuse laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga, arvestades kliendi soove ja ettevõtte eripära
2. kirjeldab klientidelt tagasiside saamise meetodit
 |
| **Toidutoodete ja toitlustusteenuste disainimine (osaliselt)** | 1. disainib toitlustussündmuse vastavalt hooajale ja teemale lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast
 |
| **Juhtimine (osaliselt)** | 1. koostab toitlustussündmusele menüü- ja hinnapakkumise, lähtudes kliendi tellimusest ja ettevõtte eripärast
2. määratleb köögi-ja teeninduspersonali vajaduse toitlustussündmusele, arvestades ettevõtte kulutõhususega
3. määratleb köögimeeskonna igapäevatöö, jagades köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku ja õigeaegset informatsiooni
4. kirjeldab, mille alusel hinnatakse köögimeeskonna töö tulemuslikkust ja kuidas antakse tagasisidet\*
5. kirjeldab parandusettepanekuid töö kvaliteedi tõstmiseks ja meeskonna motiveerimiseks\*

(\* hinnatakse suulise intervjuu käigus) |
| **Kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)** | 1. koostab toitlustussündmuse planeeringu eesti keeles, lisaks vormistab menüü ühes võõrkeeles ning vormindab kirjaliku töö ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile.[Link.](https://docs.google.com/document/u/0/d/1j7jk1LBCdsb5XOW1CmyjvATP9Yhw-5No/edit)
 |

**Tabel 5. kolmanda etapi hindamiskriteeriumid praktilisele toiduvalmistamisele**

| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine (osaliselt)** | 1. korraldab vastavalt tööplaanile köögitööd, tagades ühtlase töökoormuse ja ajagraafikust kinnipidamise
 |
| **Menüü koostamine (osaliselt)** | 1. koostab menüü mis vastavad lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele ja toorained on valitud pimekorvist
2. koostab menüü mis vastab menüü koostamise põhimõtetele
3. esitleb menüüd hindamiskomisjonile eesti ja võõrkeeles
 |
| **Toitude valmistamine (osaliselt)** | 1. valmistab toidud lähtudes tööplaanist, tagades toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmise
2. käitleb toiduaineid ja keskkonnaressursse säästlikult, valides tehnoloogiaid, mis tagavad toitainete säilimise toidus
3. eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
4. valmistab toite lähtudes pimekorvist ja lähteülesandes (tabel 2) toodud kriteeriumitest ning juhindudes toote kvaliteedistandardist
 |
| **Kutset läbivad kompetentsid (osaliselt)** | 1. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid
2. vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades
3. analüüsib tagasisidet ja langetab asjakohaseid otsuseid
4. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
 |

**3. Teise etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus**

**Tabel 6. Teise etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus**

| **Hindamismeetodid** | **Kirjeldus/kasutamise võimalused** |
| --- | --- |
| **Kirjalik töö****Suuline intervjuu, juhtimisalase ülesande lahendamine (veebikeskkonnas)** | Kirjalik töö sisaldab järgmisi osi:* menüü (vormistatuna eesti ja võõrkeeles)
* menüü ja hinnapakkumine kliendile
* kalkulatsioonikaardid koos valmistamise tehnoloogia ja serveerimise kirjeldusega
* pearoa tehnoloogiline skeem
* ühe külalise näitel toidukorra toitainete- ja toiduenergia arvutus koos analüüsiga
* tooraine tellimisleht
* laua eelkatte skeem koos teenindusskeemiga
* meeskonna tööplaan (nii köögi- kui teenindusmeeskond)
* kliendi tagasiside saamise meetodi kirjeldus
* fotod või serveerimisjoonised toitudest
* kasutatud kirjandus
* kirjalik töö on vormistatud eesti keeles ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile, sisaldades kõiki nõutud osi ja järgides autoriõigust.

**Kirjalik töö esitada hindamiskomisjonile 1 kuu enne 3.etapi toimumist koos tööalase CV-ga.**2 nädalat enne praktilist eksamit (3.etappi) kaitseb taotleja oma kirjaliku töö veebikeskkonnas ja lahendab juhtimisalase ülesande. Intervjuu läbiviimiseks vajalik mikrofon ja kaamera.Suulise intervjuu positiivne tulemus on eelduseks 3.etappi pääsemisele. |

**Tabel 7. Kolmanda etapi hindamismeetodid ja hindamise korraldus**

| **Hindamismeetodid** | **Hindamisülesanne/ hindamiskorraldus** |
| --- | --- |
| Praktiline töö  | **Eksamile tulles võtab taotleja kaasa:*** kolmanda etapi jaoks koostatud tööplaani
* menüü kahes keeles
* valmistatavate toitude retseptid (need ei pea olema tehnoloogilised kaardid)

**Ajakava (soovitatav):**10.00-10.30 * taotleja tuvustab hindamiskomisjonile menüüd eesti-ja ühes võõrkeeles
* tellitud pimekorvi kontroll hindamiskomisjoni poolt

10.30-15.00 * praktiline töö

15.00-16.00* taotleja serveerib järgnevad käigud 15 min intervalliga

16.00-...* komisjoni täpsustavad küsimused
* puhastus- ja koristustööd köögis
* komisjoni tagasiside
 |

**4. Hindamisjuhend hindajale**

**Enne hindamist:**

Tutvuge

* vanemkokk, tase 5 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamismeetoditega,
* hindamisülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal:

* jälgige igat taotlejat tööprotsessis personaalselt,
* täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
* esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumite täitmise osas,
* hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,
* vormistage hindamistulemus iga hindamiskriteeriumi kohta.

Hindamise järel:

* vormistage hindamistulemus
* andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet

**5. Vormid hindajale**

**5.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid**

**Vorm 1. Vanemkokk, tase 5 spetsialiseerumine restoraniköögile taotleja kompetentside hindamine 2.etapp (kirjalik töö ja juhtimisalase ülesande lahendamine)**

Taotleja nimi:

| Hk nr | Hindamiskriteerium | Hinnang |
| --- | --- | --- |
| Min | Kesk- mine | max | Mitte täidetud |
| 1 | meeskonna tööplaani köögitöö ja teeninduse korraldamiseks toitlustussündmusel on koostatud lähtuvalt juhendis toodud klientide arvust, arvestades ettevõtte kulutõhususega |   |   |   |   |
| 2 | pearoa tehnoloogilises skeemis on määratletud kontrollpunktid, aja- ja temperatuuri parameetrid lähtuvalt toitlustussündmusest |   |   |   |   |
| 3 | toitlustussündmuse menüü on esitatud eesti- ja ühes võõrkeeles ning vastab juhendis toodud nõuetele ning menüü koostamise põhimõtetele  |   |   |   |   |
| 4 | kalkulatsioonikaardid vastavad juhendis toodud klientide arvule, toitlustussündmuse menüüle ning sisaldavad valmistamise tehnoloogiad ja serveerimise kirjeldusi |   |   |   |   |
| 5 | toitlustussündmuse menüü- ja hinnapakkumine lähtub kliendi tellimusest (juhendist), hooajast ning müügihinna arvutamisel on lähtutud ettevõtte eripärast arvestades kulutõhusust |   |   |   |   |
| 6 | ühe külalise näitel toidukorra toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutustest lähtudes on antud hinnang toidu sobivusele vastavas menüüs |   |   |   |   |
| 7 | tooraine tellimus vastab juhendis toodud klientide arvule ja on koostatud vastavalt ostukorvile |   |   |   |   |
| 8 | toitlustussündmuse laudade eelkatteskeem koos kujunduse ja teenindusplaaniga on koostatud arvestades kliendi (vastavalt juhendile) soove ning ettevõtte eripära |   |   |   |   |
| 9 | klientidelt tagasiside saamise meetodi kirjeldus |   |   |   |   |
| 10 | toitlustussündmuse planeering on koostatud eesti keeles, sisaldades kõiki nõutud osi ning on vormindatud ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile |   |   |   |   |
| 11 | määratleb köögimeeskonna igapäevatöö, jagades köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku ja õigeaegset informatsiooni |  |  |  |  |
| 12 | kirjeldab, mille alusel hinnatakse köögimeeskonna töö tulemuslikkust ja kuidas antakse tagasisidet |  |  |  |  |
| 13 | kirjeldab parandusettepanekuid töö kvaliteedi tõstmiseks ja meeskonna motiveerimiseks |  |  |  |  |

**Vorm 2. Vanemkokk, tase 5 spetsialiseerumine restoraniköögile taotleja kompetentside hindamine 3.etapp**

| Hk nr | Hindamiskriteerium | Hinnang |
| --- | --- | --- |
| Min | Kesk- mine | max | Mitte täidetud |
|   | **Töö planeerimine** |   |   |   |   |
| 1.   | korraldab toitude valmistamist lähtudes tööplaanist ja retseptidest, tagades toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmise |   |   |   |   |
|  | **Menüü koostamine** |  |  |  |  |
| 2. | koostab menüü mis vastavad lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ja selle hinnast |  |  |  |  |
| 3. | arvestatakse menüü koostamise põhimõtetega |  |  |  |  |
| 4. | esitleb menüüd eesti ja ühes võõrkeeles  |  |  |  |  |
|   | **Toitude valmistamine** |   |   |   |   |
| 5.   | käitleb toiduaineid ja keskkonna ressursse säästlikult, valides tehnoloogiaid, mis tagavad toitainete säilimise toidus |   |   |   |   |
| 6.   | eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid,  |   |   |   |   |
| 7. | valmistatud eelroog vastab lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ning juhindudes toote kvaliteedistandardist |  |  |  |  |
| 8. | valmistatud pearoog vastab lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ning juhindudes toote kvaliteedistandardist |  |  |  |  |
| 9. | valmistatud magustoit vastab lähteülesandes tabel 2 toodud kriteeriumitele, pimekorvist ning juhindudes toote kvaliteedistandardist |  |  |  |  |
| 10.  | serveerib toidud vastavalt etteantud ajagraafikule |   |   |   |   |
|      | **Kutset läbivad kompetentsid**  |   |   |   |   |
| 11.  | analüüsib hindamiskomisjoni tagasisidet ja langetab asjakohaseid otsuseid |   |   |   |   |
| 12.   | on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone |   |   |   |   |

**5.2. Hindamisprotokollid ja hindamistulemuste vormistamine**

**Hindamisprotokolli täidab hindamiskomisjoni esimees peale eksamit Kutseregistri kodulehel kahe ööpäeva jooksul.**

**Lisa 1.**

**Vanemkokk, tase 5 spetsialiseerumine restoraniköögile juhend koolilõpetaja kutseeksami korraldajatele**

Iga taotleja sooritab eksami 2. ja 3. etapi ülesanded individuaalselt.

Kool annab kutse andjale teada 4 kuud enne eksami toimumist praktilise eksami sooritamise eeldatava kuupäeva (3.etapp) ja registreerib eksami kutseregistri e-keskkonnas.

Taotlejad esitavad kirjaliku töö koos tööalase CVga 1 kuu enne 3.etapi toimumist. Kutse andja annab teada kas kirjalikud tööd saab laadida kutseregistri e-keskkonda või saadetakse tööd hindamiskomisjoni esimehele.

2 nädalat enne praktilist eksamit (3.etappi) kaitseb taotleja oma kirjaliku töö veebikeskkonnas ja lahendab juhtimisalase ülesande. Intervjuu läbiviimiseks on vajalik kooli poolt korraldada veebi teel kaitsmine (mikrofon ja kaamera). Igale taotlejale arvestatakse 30 minutit. Kool koos hindamiskomisjoniga täpsustab taotlejate kaitsmise järjekorra.

Suulise intervjuu positiivne tulemus on eelduseks 3.etappi pääsemisele st suulise intervjuu lõpus teavitab komisjon taotlejat kas ta läbis edukalt 2. etapi ja pääseb edasi 3.etappi.Ühtlasi saadetaks positiivse tulemuse saanud taotlejale pimekorv.

Taotleja esitab 24 h jooksul hindamiskomisjoni esimehele kaubatellimuse ja menüü kahes keeles.Kauba tellimust, ega menüüd peale esitamist enam muuta ei saa.

Kool vastutab, et komplekteeritud toidukorv vastab esitatud kauba tellimusele.

Kool vastutab, et praktilise eksami läbiviimiseks on olemas köök, vajalikud seadmed, töövahendid- ja tarvikud, serveerimisnõud jm mida praktilise eksami käigus on vaja kasutada. 3.etapp on taotleja toidu valmistamise kompetentsuse hindamiseks (juhendamise kompetentsi hinnatakse 2.etapis, seega juhendatavat ei ole vaja koolil korraldada).