

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Catering-teeninduse korraldamine

3. Õppekavarühm (vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013)

Kokandus

4. Õppekeel

eesti keel

5. Õppekava koostamise alus

Kokk tase 4

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine

B.2.3 Menüü koostamine

B.2.5 Toitude valmistamine

B.2.6 Teenindamine

Majutamine ja toitlustamine riiklik õppekava.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka ja koka eriala õppekavad

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) ja õppe ülesehitus

Maht 60 tundi, millest 40 tundi praktika koolikeskkonnas.

7. Õppekeskkond

Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditoorium, teenindusklass, õppekööök ja suurkööök, Säreveere mõis.

8. Sihtgrupp

Erialase tasemeharidusega või aegunud oskustega turismi- ja toitlustusettevõtetes töötavad kelnerid ja ettekandjad, samuti maa- ja taluturismiga tegelevad turismiettevõtjad ja toitlustusteenindusega tegelevad töötajad, kes puutuvad kokku peolaudade korraldamisega ning klientide teenindamisega toitlustusüritustel või soovivad asuda (hooaja) tööle toitlustusettevõttesse. Samuti erialaste oskusteta inimesed, kes soovivad asuda (hooaja) tööle või osalise koormusega tööle toitlustusettevõttesse ja vajavad täiendavat ettevalmistust toitlustuse valdkonnas töötamiseks ja catering – teeninduse pakkumiseks.

9. Õppe alustamise tingimused

Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus.

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel õppija planeerib ja korraldab catering teenindust.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- Planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele;
- Teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks;
- Teenindab kliente meeskonna liikmena;
- Teeb sündmuse lõppedes korrastus- ja järeltöid

12. Õppe sisu

Auditoorne töö 20h:

- Menüü koostamine, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise

aega ning kohta 4h

- Planeerimine: vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika 4h
- tehnoloogilised kaardid ja hinna kalkulatsioon 10h
- pakkumiskiri kliendile (juhendi alusel) 2h

Praktika koolikeskonnas 40h:

- söögi- ja serveerimisnõude komplekteerimine ja pakendamine transpordiks 6h
- catering-menüüsse sobivate külmade ja kuumade roogade valmistamine juhendi alusel 12h
- pakendab valmistatud roogade pakendamine transpordiks toiduohutusnõuete järgmine 4h
- ruumide planeerimine ja korraldamine catering-teeninduseks 4h
- erinevad teenindusviisid sõltuvalt sündmuse olemusest 2h
- kliendikeskse teeninduse põhimõtted teenindusolukordades 2h
- kasutatud nõude, taara, töövahendite pakkimine transpordiks 2h
- korrastustööd sündmuse lõppedes ning logistika 4h
- järeltööd statsionaarses ettevõttes 4h

13. Õppemeetodid

Loeng, tegevusplaani koostamine, praktiline töö.

14. Iseseisev töö

Puudub

15. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 70%, sooritatud praktilise töö. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö	Pidusöögi- ning selvelaudadega vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ning läbiviimine

16. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Koolituse lõpus väljastatakse tõend, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse osaletud kontaktõppetundide ja neis läbitud teemade kohta, kuid mitte juhul, kui õppija osales õppetöös vähem kui pooltes tundides.

17. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Marike Reedla

Järvamaa Kutsehariduskeskuse kodumajanduse eriala kutseõpetaja, Särevere mõisa arendusjuht, töökogemus täiskasvanute koolitamisel alates 2011.a.

Marika Kasvand

Põltsamaa Ametikool 1990.a koka eriala, Tallinna Majanduskool 2011.a personalitöö eriala, Järvamaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

Ege Zukov

OÜ Laanelil lilleseadja, florist, valdkonnas töötamise kogemus alates 2004.a. Järvamaa Kutsehariduskeskuse täiskasvanute koolitaja alates 2017.a.

Sigrit Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4. Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a. Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a

Järvamaa
Kutsehariduskeskus
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI