

ERIALAPRAKTIKA KAVA - KOKK

Praktika 4,5 ÕN (190 t)

Eesmärgid - praktika sooritamisel õpilane:

- ✓ täidab juhendamisel enesekontrollitegevusi
- ✓ kasutab suurköögi köögitöös vajalikku dokumentatsiooni
- ✓ valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
- ✓ on valmis töötama meeskonnas
- ✓ valmistab juhendamisel toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- ✓ 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)

1. Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
2. Teostab ettevalmistustöid (sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused)
3. Valmistab külmi ja sooje eelroogi (n: võileivad, suupisted, salatid)
4. Valmistab suppe (n: püreesupid, seljanka, borš, kapsasupp, kanasupp, kalasupp, hernesupp, piimasupp)
5. Valmistab külmi ja kuumi suppe (n: sibulasupp, mereannisupp, kreemsupp, püreesupp)
6. Valmistab külmi ja kuumi kastmeid (n: hapukoore-, jogurti-, vinegretkaste, valge ja helepõhikaste ja pruun põhikaste ning nendest tuletatud kastmed, võikastmed)
7. Valmistab toite hakklihast, maksast, lihast, linnulihast ja kalast (n: hakklihakaste, hakkkotletid, pikkpoiss, maksakaste, guljašš, strooganov, küpsetatud kanakoib, üleküpsetatud kalafilee, šnitsel)
8. Valmistab lisandeid köögiviljadest ja teraviljatoodetest (n: keedetud kartul, ahjukartul - riis, t püreed ja kreemid köögiviljadest, vormiroad, risoto, orsoto jne.)
9. Valmistab munatoite (n: omlett, härjasilm, munahüüve, pošeeritud muna)
10. Valmistab köögiviljatoite, pastatoite (n: ratatouille, köögivilja ragu, värske pasta)
11. Valmistab putrusid (n: riisipuder, kaerahelbepuder, mannapuder, mitmeviljapuder)
12. Valmistab kohupiimatoite (n: kohupiimakotletid, kohupiimavorm, magustoidud kohupiimast)
13. Valmistab vormiroogi (n: makaroni-hakklihavorm, kartulivormiroog, lasagne)
14. 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)
15. Valmistab magustoite (n: crème brûlée, tarte tartin, juustu- ja kohupiimakook, jäätised, sorbeed, parfeed)
16. Valmistab taignatooteid (n: biskviittaignatooted, volovanid, profitroolid,
17. Suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga, tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile
18. Serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogustele
19. Vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile
20. Teeb puhastus ja koristustöid vastavalt koristusplaanile

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