



TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Sebastian Gibrandi ja Paulo Baptista meistriklass.

6-käigulise õhtusöögi valmistamine rahvusvaheliselt tunnustatud juhendajate juhendamisel.

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti ja inglise keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	20
s.h. - auditoorse töö maht tundides	4
- praktilise töö maht tundides	14
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	2
Õppekava koostamise alus:	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 1013 Majutamine ja toitlustamine	
Eesmärk: Õpiväljundid Õppija: <ul style="list-style-type: none">• mõistab koka- ja restoraniteeninduse võistluste võistlusjuhendite koostamise meetodikat;• mõistab hindamise korraldust ja hindamiskriteeriumite koostamise põhimõtteid koka- ja restoraniteeninduse võistluste puhul;• planeerib peakoka ja teenindusjuhi juhendamisel 6-käigulise õhtusöögi ettevalmistustööd köögis ja saalis;• teeb juhendamisel ettevalmistustööd 6-käigulise õhtusöögi läbiviimiseks;• osaleb meeskonnaliikmena õhtusöögi valmistamisel ja läbiviimisel köögi- või teenindusmeeskonnas.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii koka- kui teeninduse kutseõpetajatele ja õpilastele, kes soovivad rahvusvaheliste juhendajatelt õppida läbi praktilise kogemuse saamise.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel ja inglise keele oskus suhtlustasandil.	

Õppesisu:**Auditoorne töö 4 akadeemilist tundi.**

Teemad:

- Rahvusvahelisel tasemel koka ja restoraniteeninduse võistlused (nende korraldamise põhimõtted, võistlusteks ettevalmistus, võistlejate ettevalmistamine, hindamine ja hindamiskriteeriumite koostamine)

Praktiline töö 14 akadeemilist tundi.

- 6-käigulise õhtusöögi ettevalmistustööd;
- 6-käigulise õhtusöögi valmistamine ja läbiviimine 80 külalisele peakoka ja teenindusjuhi juhendamisel.

Iseseisev töö

Koolitusele registreerunutele saadetakse menüü, millega enne koolitust peab tutvuma.

Õppekeskkond: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö renoveeritud Majaka 2 asuvas

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Koolitusel osalenutele väljastatakse tõend osalemise kohta.

Õppejõudude andmed:

Sebastian Gibrandi Rootsi peakokk, Bocus D'Or 2018 hõbe, EuroSkills ja WorldSkills kokaekspert.

Paulo Baptista teenindusõpetaja Portugalist, AEHT restoraniteeninduse võistluse peaekspert.

Õppekava koostaja:

Anne Mäe

Toitlustamise valdkonna juhtivõpetaja

anne.mae@teeninduskool.ee