

Klienditeeninduse integreerimine õppekavas

Liis Animägi
Saaremaa 2011



**Kas teenindusõpetaja
peab / ei pea
oskama toitu serveerida?**



Toidu serveerimine, kui turundus

KIRJUTAGE 5 MÄRKSÕNA, MIS TEIL SELLEGA
SEONDUB

Märksõnad

Toidu serveerimine, kui turundus



Teenindaja
nägemus toidu
Ideest

- mida kokk soovib oma toiduga öelda?
- Proportsioonid, mahlasus, kooskõla liha ja lisandite vahel.





**Toidu
Väljapaneku
kvaliteet–
Kas toit jõuab
igakord
samasugusena
kliendini**



**Teenindaja teadmine, millest toit
on valmistatud**



želatiin, agar-agar, tapiokk, kalamari?

Teenindaja
teadmine kuidas
toit on
valmistatud

(kui peensustesse
lähevad teadmised)



**Kas teenindaja on võimeline
kliendile toitu valmistama või
serveerima?**



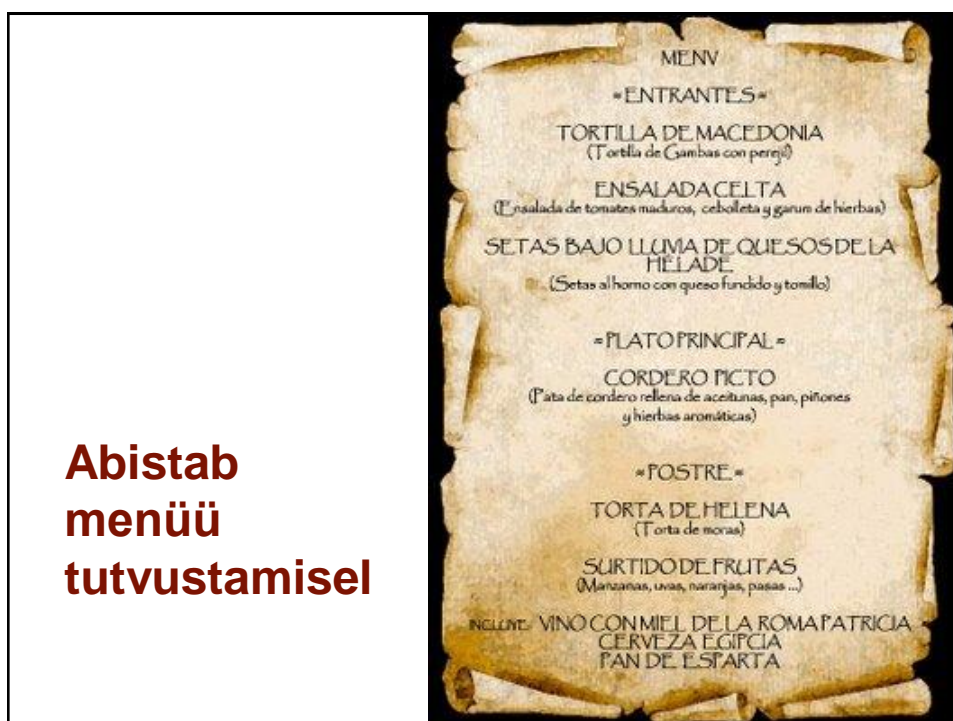


Annab võimaluse toitu, selle koostist ja valmistamist kliendile kirjeldada

Läbi kirjelduse turundamine



Annab teadmised erivajadustega
klientide suunamisel ja toitude
soovitamisel



Meeskonnatöö põhialus



Teenindaja näeb toitu saali tervikpildis



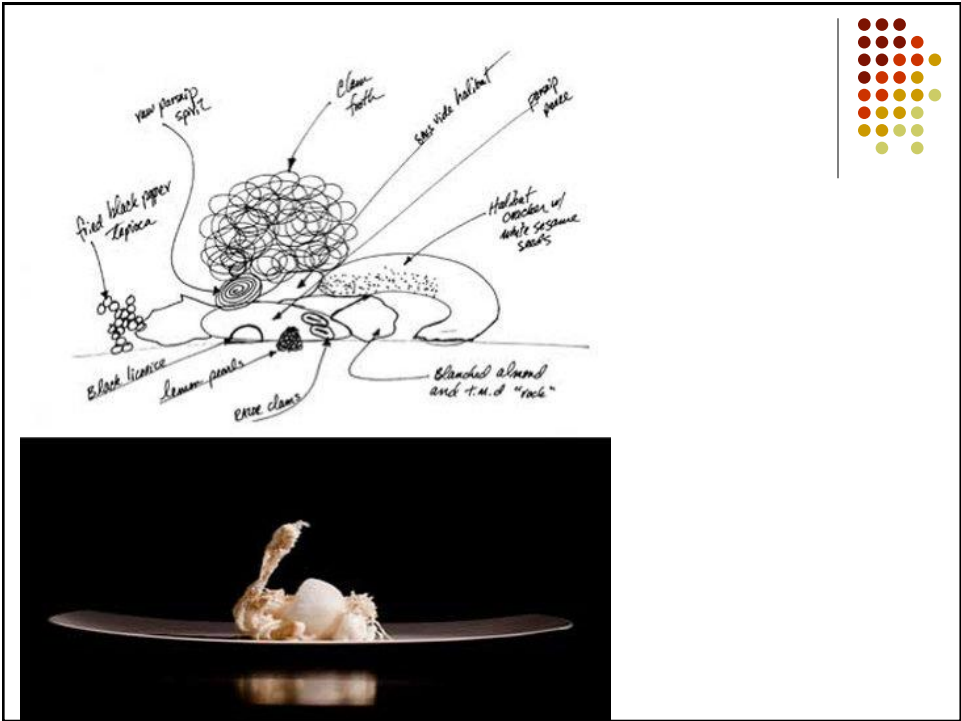


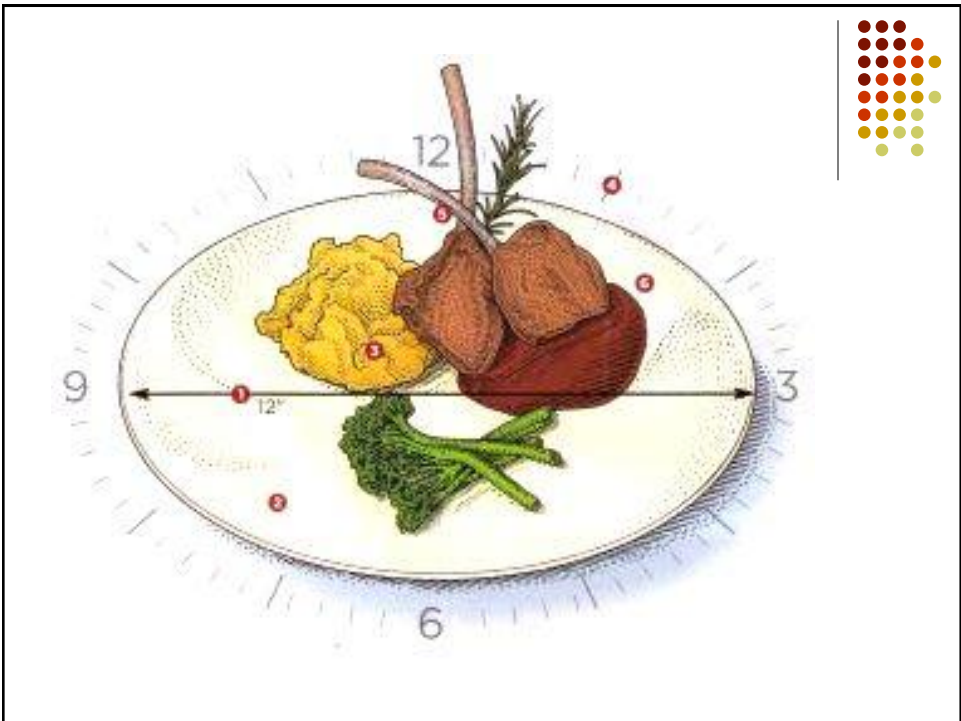
**KAS VIIMASTEL ÕPILASTE
KUTSEVÕISTLUSTEL OLID
SUUPISTED:**

**LAUA PÕHIOSA
või
ÜKS VÄIKE OSA TEENINDAJA
ÜLESANNETEST?**



**MILLISEID PÕHIMÕTTED
JÄRGITAKSE TOIDU
SERVEERIMISEL
TALDRIKULE?**







**Mida kokk teenindusest
saalis peaks teadma?**