

# ÜKSIKASJALIKUD JUHISED TOIDU VALMISTAMISEKS KÜLALISTE SILME ALL

## 1. SAMM TUNDKE OMA PUBLIKUT



FIRMAÜRITUS



PERESÜNDMUS



SÕBRALIK KOKKUSAAMINE RESTORANIS



LASTERÜHM



TOIDUBLOGIJAD



KOKANDUSKOOL ÕPILASTELE



### KOHANDAGE OMA ...

- STSENAARIUM
- ANEKDOODID JA TEAVE
- MENÜÜ

## 2. SAMM VALIGE TOIMUMISKOHT

### PARIMAD KOHAD TOIDU VALMISTAMISEKS KÜLALISTE SILME ALL

TEIE RESTORAN

- + sõbralik, tuttav koht
- + palju aega ettevalmistamiseks
- + kõik on käepärane

- + professionaalne toidu valmistamiskoht
- vähem aega ettevalmistamiseks
- tundmatu koht

MUU RESTORAN VÕI KULINAARIASTUUDIO

- + suurepärase viisi reklaamida ennast ja oma restorani

### VALIGE PARIM KANAL

TELEVISIOON

- vähe aega toidu valmistamiseks külaliste silme all
- tihe ajakava
- puudub vastastikune suhe telepublikuga

OTSEÜLEKANNE - FACEBOOK VÕI INSTAGRAM

- + tuttav koht ja palju aega ettevalmistamiseks
- + suurepärase võimalus oma oskuste näitamiseks
- tihe ajakava
- puudub vastastikune suhe telepublikuga

## 3. SAMM KOOSTAGE MENÜÜ

SÜSIVESIKUD

KÖÖGIVILJAD



Kiiresti valmistatavad road

Mitmes etapis valmivad road

Silmapaistvad kulinaartehtnikad



Huvitavad maitsekombinatsioonid



Ebatavalised garneeringud ja kõrvalroad

## 4. SAMM VALMISTAGE ENNAST ETTE

### KONTROLLNIMEKIRI

- Teadmine, kust tooted tulid
- Seadmete tehniline teave
- Anekdoodid kulinaariamaailmast
- Kulinaarseid üksikasju maailma erinevatest paikadest
- Harjutused sõprade ja perega

## 5. SAMM KONTROLLIGE VARUSTUS ÜLE



Vaadake, et oleks ligipääs veele ja elektrile



Kontrollige ventilatsiooni äratõmbe olemasolu



Veenduge, et tegevuskoht on puhas



Kontrollige köögitehnika toimimist

### ÄRGE UNUSTAGE!

- Koostisained (eelistatult klaasnõudes)
- varustus, eriti noad
- Potid ja lauatarbed toidu valmistamiseks ja serveerimiseks
- Kaks puhast vormi - juhuks, kui peate vahetama
- Puhastusvahendid

## 6. SAMM TEHKE SELLEST UNUSTAMATU SÜNDMUS

### ENNE...

- soojendage seadmed
- mõõtke koostisained

### AJAL...

- suhelge publikuga
- esitage küsimusi
- vastake küsimustele



Unilever Food Solutions

Me aitame kokkadel valmistada maitsevaid roogasid, mille pärast kliendid tulevad tagasi. Me loome professionaalseid tooteid, mis säästavad köögi väärtuslikku aega, võimaldades pakuda unikaalseid maitseid ja originaalse stiiliga roogasid.

Samal ajal pakume ideid ja inspiratsiooni, mis muudavad teie menüü veelgi

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Allikad

icons: Icon made by Freepik, Smashicons from www.flaticon.com