

## Näyttöä täydentävä tehtävä

Tämän tehtävän voit toteuttaa kahdella tavalla, valitse joko a) tai b). Vaihtoehto a on toivottavampi tapa, mutta jos se on hankala toteuttaa, niin valitse vaihtoehto b.

- a) Tee tehtävä omaa näyttöäsi ajatellen
- suunnittele ruokalista
  - valitse 3-5 (riippuu, kuinka laajoja ruokaohjeet ovat, vertaa palapaisti ><kukkoa viinissä) ruokaohjetta, joita käsittelet ja muokkaat
  - muokkaa ohjeet sopiviksi tarvittavalle asiakasmäärälle (annoskoot)
  - miten toteutat ruoat, jos tarvitaan erityisruokavalioidista lakto-ovo-vegaani, gluteeniton ja maidoton (eri henkilöt)?
  - tee suunnitelma esillelaitosta
  - aikatauluta ja tee suunnitelma ruokien valmistusvaiheista (näistä 3-5 ruokaohjeesta)
  - hinnoittele käsiteltävät ruoka-ohjeet
  - itsearviointi; miten suunnitelma ja käytäntö näytössä kohtasivat? Riittikö ruoka? Syntyikö hävikkiä?
- b) Tee sama suunnitelma annetun tilausmääräyksen mukaan
- muokkaa ja käsittele **lihavoituna** olevat tilausmääräyksen ruoat
  - laadi ja muokkaa ohjeet sopiviksi tarvittavalle asiakasmäärälle (annoskoot)
  - miten toteutat ruoat, jos tarvitaan erityisruokavalioidista lakto-ovo-vegaani, gluteeniton ja maidoton (eri henkilöt)?
  - tee suunnitelma esillelaitosta
  - aikatauluta ja tee suunnitelma ruokien valmistusvaiheista (lihavoidut ruoat)
  - hinnoittele käsiteltävät ruoka-ohjeet
  - itsearviointi

## TILAUSMÄÄRÄYS

Asiakkaan nimi: XXXXXX

Yhteystiedot: XXXX

Tilaisuuden ajankohta: XXXXX

Juhlapaikka: XXXXX

Tilaisuuden luonne: 50-vuotisjuhla

Tarjoilutapa: yhdistetty noutopöytä ja pöytiin tarjoilu (lämmin ruoka)

Vieras määrä: 20 hlö

Pöytämuodot: pitkät 12 hengen pöydät 2 kpl ja noutopöytä

Ruokalista:

Alkuruoat

graavia lohta, tillisinappikastiketta

täytetty kananmunat, katkarapumajoneesilla

**paahtopaistia, piparjuurismetana**

**marinoituja kauden kasviksia vihersalaattia, vinegretkastiketta**

uusia perunoita

Pääruoka **bourgundinpataa**, riisiä tai uusia perunoita

leipää, voita ja yrttilevitettä

vesi, valko- ja punaviini

Jälkiruoka kahvia, teetä ja **kauden juustokakku**

Asiakas vastaa:

pöytämuotojen rakentamisesta myös noutopöytä

Pöytäliinojen toimittamisesta juhlapaikalle ja liinoittamisesta

Kukkien toimittamisesta juhlapaikalle ja niiden laittamisesta vaaseihin

Pitopalvelu vastaa:

Ruoka- ja kahvi servietit

Tarjottimet ja niiden alusliinat

Tarjoiluvadit noutopöytään ja noutopöydän kukka-asetelmien maljakot

Ruoan valmistamisesta, esillelaittamisesta sekä ruokien- ja juomien tarjoilusta sovitun mukaisesti.

## **Lisää tietoa**

Kokkiprokkis

Juhlapalvelu, suunnittele ja toteuta

eKokki

<https://www.martat.fi/marttakoulu/kodin-juhlat/kattaus-kruunaa-juhlan/noutopoydan-jarjestys/>

<https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/juhla/nain-katat-noutopoydan>

<https://blogs.helsinki.fi/juhlakurssi/menusuunnittelu/>