

Valgamaa Kutseõppekeskus
Toitlustusvaldkond

Kadri Vallimäe-Pähk
Stažeerimine restoranis Noot
Aruanne

Juhendaja Rudolf Visnapuu

Valga 2021

Käesolev aruanne on koostatud tutvumiseks kõigile stažeerimisega seotud osapooltele: stažöör Kadri Vallimäe-Pähk, restoran Noot peakoka Rudolf Visnapuu ja Valgamaa Kutseõppekeskuse arendusjuhi Hiie Taniloole.

Sisukord

Stažeerimise eesmärgid	3
Stažeerimine ajakava restoranis Noot 28.06- 02.07.2021	4
Stažeerimis temaatika	5
Eneseanalüüs	8

Stažeerimise eesmärgid

Stažeerimise eesmärgid on koostatud stažööri Kadri Vallimäe poolt, lähtudes isiklikust vajadusest ja huvist töötamaks Valgamaa Kutseõppekeskuse toitlustus eriala juhtõpetaja ametikohal.

1. Hoida kursis töömaailmas toimuvaga, et valmistada õppijaid tööle minekus valmis;
2. enesetäiendamine ja kogemuste hankimine;
3. praktilises töösituatsioonis ettetulevate ülesannete kogumine, mida hiljem oleks võimalik õppetöös kasutada;
4. päevakajalised ja jooksvad teemad, mida kool peab vajalikuks.

Stažeerimine ajakava restoranis Noot 28.06- 02.07.2021

Käesolev ajakava koostatud juhendaja Rudolf Visnapuu ja stažööri Kadri Vallimäe-Pähk koostöös, planeering kajastab stažeerimise plaani restoranis Noot peakokka Rudolf Visnapuu juhendamisel.

Kuupäev	Kellaaeg	Tegevused eesmärkide täitmiseks	Juhendaja
28.06.2021	16:00-23:00	Tutvumine restoran Noodi ja selle töökorraldusega. Õhtu <i>a la carte's</i>	Rudolf Visnapuu, Ille Kasepõld
29.06.2021	7:00-14:00	Homnikusöök Estonia Medical Spa&Hotel külalistele, kohvikulõuna „Kohvik Noot“	Rudolf Visnapuu
30.06.2021	12:00-	Ringkäik ESTONIA Medical Spa&Hotel, restorani külastus külalisena, <i>A la carte</i>	Rudolf Visnapuu, Ille Kasepõld
01.07.2021	17:00-23:00	Õhtusöök Uudo Sepaga, <i>A la carte</i>	Piret Pusse
02.07.2021	9:00-14.00	Homnikusöök ESTONIA Medical Spa&Hotel külalistele, analüüs stažeerimisinädalale	Rudolf Visnapuu

Stažeerimis temaatika

Esmaspäev 28.06.2021

ESTONIA Resort Hotel & Spa restorani NOOT menüü on inspireeritud modernsest Eesti köögist. Restorani peakokk Rudolf Visnapuu on pälvinud kokkade kõrgeima auraha *Cordon Bleu* kandja. Menüüvalikusse kuuluvad kohalikud toorained ja hooajalised mereannid. Restoran mahutab 200 inimest ning 30 kohaga kohvik buffet lõunasöögiks. Suvehooajal on avatud väliterrass eritasapindadel, mahutades 50 külalist.

Restoran Noodi töökorraldust iseloomustab järgmine pilt:



Teisipäev 29.06.2021

ESTONIA ravispaas on 192 kõigi mugavustega hotellituba. Alati sisaldub majutuse hinnas hommikusöök *buffet* restoranis. Perioodil 28.06- 2.07.2021 oli hotellis külalisi ca 100, kellele valmistati hommikusööki.

Restoran pakub hommikusööki E-R 7:00- 10:00 ja L ja P 7:30- 10:30

Hommikusöögimenüü on rikkalik ja isuäratava valikuga: erinevad munaroad, kalad, lihad, juustud, puuviljad, erinevad koogid jms.



Kolmapäev 30.06.2021

Ringkäigul ESTONIA Resort Hotel & Spa tutvusin hotelli tubadega, spa ja seminari ruumidega. Küllastasin Estonia Medical Spa spaakeskuses TERMID, kus kohalikud saunateadmised on ühendatud idamaistega ja lisatud vee nautimise võimalus.

Seminaride, koosolekute ja koolituste jaoks pakub ESTONIA Resort Hotel & Spa seminariruumid hotelli 6. korrusel või panoraamkohvikut hotelli 8. korrusel. Mõlemast avaneb inspireeriv vaade Pärnu linnale ja merele. Kuuenda korruse seminari ruumid pakuvad kahte eri stiilis lahendust: klassiruumi stiilis 24-le inimesele ja teatristiilis 35-le inimesele. Kaheksanda korruse panoraamkohvikus on teatristiilis seminariruum 25-le inimesele.

ESTONIA Resort Hotel & Spa konverentsikeskuse privaatses klubiruumis on võimalus külalistel koos peakoka Rudolfiga kokates valmistada roogasid ning kõike isetehtut ka ühiselt nautides. Pakutakse külalistele rutiinimurdivat lahendust koosolekute, koolituste, kliendiürituste, sünnipäevade, pidude või ärikohtumiste läbiviimiseks koos ühendava kooskõkkamisega. Toimuvad molekulaargastronoomia ja kalateemalised kokateatrietendused gruppidele suurusega kuni 14 inimest. Kokteili- ja kohviteemalised etendused alates 10 inimesest.

Neljapäev 01.07.2021

Restoran NOOT on avatud E-P 12:00- 23:00, asub suvituslinnas Pärnus, kauni rannapargi servas, aadressil A.H. Tammsaare 4a (Aia ja A. H. Tammsaare pst ristmikul).

Küllastamaks restorani NOOT on soovituslik reserveerida laud aegsasti, et oma küllastust nautida ilma ebamugavusteta.



Stažeerimis perioodil 28.06- 2.07.2021 oli restoranis NOOT suve grillmenüü, kus pakuti: lõhet, lammas, parti, värskaid salateid ja isuäratavaid magusroogaid.



1.07.2021 oli ESTONIA Resort Hotel & Spa sünnipäev, mida tähistati külalistega meeleoluka terrassikontserdiga koos Uudo Seppaga. Kontsertõhtusöögil pakuti külalistele 3- käigulist kontsertõhtusööki.

Reede 02.07.2021

Teisipäevast juba tuttav hommikusöögi valmistamine teisevahetuse hommikusöögikokkadega.

Stažeerimis eesmärkide suuline ja kirjalik analüüs ning aruande koostamine, iseseisva tööna.

Eneseanalüüs

Stažeerimine andis mulle juurde peamiselt kogemust töömaailmas toimuvaga. Restoranis NOOT õppisin uusi nippe, mida pole toiduvalmistamise juures varem kasutanud. Mõned head retseptid sai omale hangitud suheldes kokkade ja kondiitriga.

Vestlused peakoka Rudolf Visnapuuga olid informatiivsed ja harivad. Oli hea tõdeda, et on peakokkasid, kes hoolivad oma töötajatest. Hea näide oleks tuua siin kohal covid-19 pandeemia mõjudest ettevõtetele ja töötajaskonnale. Kindlasti tuleb tõdeda, et ESTONIA Resort Hotel & Spa kuulub Pärnu linna haldusesse ning see võimaldab olla ettevõtjal paindlikum ja mõistvam.

Vahetult enne stažeerimise algust püstitatud eesmärgid said täidetud, mis omakorda annab mulle võimaluse edasi tegutseda, leidmaks lahendused „veel parema“ õppe läbiviimiseks.