

KUTSESTANDARD

Kutsestandard on dokument, milles kirjeldatakse kutsetegevust ning esitatakse kompetentsusnõuded ehk töö edukaks tegemiseks vajalike oskuste, teadmiste ja hoiakute kogumit.

Kutsestandardi kasutusala

- 1) Tööturu nõudmistele vastavate õppekavade ja koolitusprogrammide koostamine
- 2) Inimeste kompetentsuse hindamine, sh enesehindamine ja vastavushindamine kutse andmisel
- 3) Ametite kirjeldamine ja tutvustamine
- 4) Inimese karjääri planeerimine ja aluse loomine elukestvaks õppeks
- 5) Koolitusvajaduste väljaselgitamine ning koolituse planeerimine
- 6) Ametijuhendite koostamine ja töötajate värbamine
- 7) Kutsete ja kvalifikatsioonide võrdlemine.

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
ABIKOKK	2

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus

Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud abikoka, 3. taseme koka ja 4. taseme koka kutsestandardid.

Abikokk käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel.

3. taseme kokal on vajalikud kompetentsid tööturule sisenemiseks, võib vajada mõningast juhendamist.

4. taseme kokk omab töökogemust, tal on vajalikud kompetentsid iseseisvaks tööks. Vajadusel juhendab meeskonda ning arendab ja töötab välja uusi tooteid ning lahendusi.

Abikokk käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel. Abikoka töö eeldab oskust käidelda toidutooret ja toitu säästlikult, täidab enesekontrolli tegevusi. Töö iseloom eeldab oskust enda tööd korraldada ning aega planeerida. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas ja juhendamisel. Abikokk peab oskama eeltöödelda toiduaineid, külmtöödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite, teha koka juhendamisel abitöid toitide valmistamisel, teha puhastus- ja koristustöid. Abikokk peab tegutsema ja käituma eetilisel, esteetilisel ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.

A.2 Tööosad ja tööülesanded

2.1 Abikoka kutset läbivad kompetentsid
<ol style="list-style-type: none">1) väärtustab oma kutseala ja arendab kutseoskusi2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid3) täidab lihtsaid ülesandeid etteantud juhendite järgi ja vastavalt koka korraldustele4) kasutab ressursse keskkonda säästes5) on valmis töötama meeskonnas
6) väljendab ennast eesti keeles arusaadavalt
2.2 Töö planeerimine ja korraldamine
<ol style="list-style-type: none">1) enesekontrolli tegevuste täitmine2) töö planeerimine ja korraldamine3) puhastus- ja koristustööd
2.3 Kaupade haldamine
<ol style="list-style-type: none">1) laoseisu jälgimine2) laoseisu inventeerimine
2.4 Toidutoorme eeltöötlemine
<ol style="list-style-type: none">1) toidutoorme külm eeltöötlemine2) toidutoorme kuum eeltöötlemine
2.5 Toitude valmistamine
<ol style="list-style-type: none">1) eelroogade valmistamine2) suppide valmistamine3) aedviljadest ja metsaandidest toitude valmistamine4) piimasaadustest ja munast toitude valmistamine5) köögivilja-, teravilja ja pastalisandite valmistamine
2.6 Teenindamine
<ol style="list-style-type: none">1) positiivse kliendikontakti loomine2) kliendi vajaduste väljaselgitamine3) menüü tutvustamine4) laudade katmine ja koristamine5) portsjonite väljapanemine vastavalt juhendile6) toitude ja jookide serveerimine7) teenindussituatsiooni lõpetamine
A.3 Töö keskkond ja töö eripära
Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal. Töö võib olla periooditi pingeline. Töö eeldab valmidust ja oskust suhelda inimestega.
A.4 Töövahendid
Köögiseadmed: köögivilja töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri- gaasi- ja induktsioonpliidid, prae- ja küpsetusahjud, aurutamise- ja keetmisseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasinaid, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad. Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikäru (togid), praadimislabidad, kaabitsad, segamis- ja vahustamisvahendid, sõelad, riivid, lihavasara, ahju- ja küpsetusvormid, pannid, keedunõud, kulbid jt tõstevahendid, termomeetrid, kausid. Serveerimisvahendid: taldrikud, klaasid, söögiriistad, serveerimisnõud ja -vahendid Koristamisvahendid jm seadmed.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused: võimed ja iseloomujooned
Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja –oskust, ausust, täpsust, kohusetunne.



Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus.
A.6 Kutsealal töötamiseks nõutavad dokumendid
<i>Puuduvad</i>
A.7 Võimalikud ametinimetused
Enamlevinud ametinimetus on abikokk.
A.8 Kutsealane ettevalmistus
Abikokkaks saab õppida kutseõppeasutuses, täiskasvanute tööalase koolituse kursustel ja töökohal.

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur	
Selle kutse taotlemisel on nõutav kõikide kompetentside (B.2.1 – B.2.6) tõendamine.	
B.2 Kompetentsid	
B.2.1 Abikoka kutset läbivad kompetentsid	
<ol style="list-style-type: none"> 1) väärtustab oma kutseala ja arendab kutseoskusi 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid 3) täidab lihtsaid ülesandeid etteantud juhendite järgi ja vastavalt koka korraldustele 4) kasutab ressursse keskkonda säästes 5) on valmis töötama meeskonnas 6) väljendab ennast eesti keeles arusaadavalt 	
Hindamismeetod (id): hinnatakse integreeritult kõigi teiste kutsestandardis toodud kompetentside hindamise käigus.	
B.2.2 Töö planeerimine ja korraldamine	EKR tase 2
Tegevusnäitajad: <ol style="list-style-type: none"> 1) täidab enesekontrollitegevusi vastavalt koka korraldustele 2) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras 3) planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele 4) puhastab seadmeid ja töövahendeid ning hooldab neid vastavalt hooldusjuhendile igapäevaselt 5) teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides vastavalt puhastusplaanile ja koka korraldustele 	
Teadmised: <ol style="list-style-type: none"> 1) töökorralduse alused (köögis ja toitlustusteeninduses) 2) toiduhügieeni ja enesekontrolli nõuded 3) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad erinevatele kaubagruppidele 4) abikoka töös vajalikud matemaatilised tehted 5) asjakohased seadusandlikud aktid 6) puhastusvahendid ja –keemia 7) köögiseadmed ja töövahendid 	
Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või kombineeritud meetod.	
B.2.3 Kaupade haldamine	EKR tase 2
Tegevusnäitajad: <ol style="list-style-type: none"> 1) ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele ja koka korraldustele 2) abistab laoiseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele 	
Teadmised: <ol style="list-style-type: none"> 1) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad erinevatele kaubagruppidele 	
Hindamismeetod (id): Intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.	

B.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine	EKR tase 2
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab toidutoorme külmal ja kuumal eeltöötlemisel asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid 2) eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid 3) kasutab toidutoorme külmal eeltöötlemisel asjakohaseid külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine) 4) kasutab toidutoorme kuumal eeltöötlemisel asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetodid (hautamine)) 5) käitleb toidutooret säästlikult 	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) külmtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine) 2) kuumtöötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetodid (hautamine)) 3) toiduained (toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad) 	
<p>Hindamise meetodid: Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.</p>	
B.2.5 Toitude valmistamine	EKR tase 2
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) abistab kokka erinevate toitude ja jookide valmistamisel vastavalt koka korraldustele 2) ajastab toitude valmistamise vastavalt koka korraldustele 3) järgib toidu valmistamisel toiduohutuse nõudeid 4) valmistab lihtsaid külmi eelroogi (nt võileivad, salatid) vastavalt juhendile või koka korraldustele 5) valmistab lihtsamaid suppe (nt köögiviljasupid) vastavalt koka korraldustele 6) valmistab aedvilja- ja pastalisandeid vastavalt juhendile või koka korraldustele 7) valmistab toite piimasaadustest ja munast vastavalt juhendile ja koka korraldustele 	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) toitumise alused 2) külmtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine) 3) kuumtöötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetodid (hautamine)) 4) toiduained (toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad) 	
<p>Hindamise meetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.</p>	
B.2.6 Teenindamine	
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga 2) selgitab välja kliendi vajadused 3) kirjeldab menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele 4) katab ja koristab laudu vastavalt koka korraldustele 	

- 5) serveerib toite vastavalt koka korraldustele
- 6) teenindab kliente iseteenindusliinis vastavalt koka korraldustele
- 7) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile või koka korraldustele
- 8) kogub ja edastab klientide tagasisidet vastavalt korraldustele

Teadmised:

- 1) klienditeeninduse alused
- 2) iseteeninduse korraldus ja tehnikad
- 3) portsjonite ja vaagnate vormistamise alused
- 4) toitude kaasapakkimise põhimõtted

Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise, kinnitamise ja kutse andja kohta ning viide kutsestandardi asukoha kohta klassifikaatorites	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	04-01062011-4.1/1k
2. Valdkond	Toitlustus, majutus, ürituste korraldus
3. Kutseala ja kutseala kutsed	Toiduvalmistamine: Abikokk EKR 2, Kokk EKR 3, Kokk EKR 4, Meisterkokk
4. Lähedased kutsealad	Kelneritöö (kelner), baarmenitöö (baarmen)
5. Kutsestandardi koostajad: inimeste ja organisatsioonide nimed	Indrek Kivisalu, <i>Eesti Peakokkade Ühendus, Food Studio, peakokk</i> Inga Paenurm, <i>Eesti Peakokkade Ühendus, Vabariigi Presidendi Kantselei peakokk</i> Ülle Parbo, <i>Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeksus</i> Mare Pihl, <i>Tallinna Teeninduskool, Eesti Mereakadeemia söökla juhataja</i> Sirje Rekkor, <i>Eesti Peakokkade Ühendus, Tallinna Ülikool</i> Donald Visnapuu, <i>ekspert</i> Rudolf Visnapuu, <i>Eesti Peakokkade Ühendus, Restoran Korsaar, peakokk</i> Angelica Udeküll, <i>Eesti Peakokkade Ühendus, Santa Maria AS, Food Service Eesti, menüüinsener</i>
6. Kutsestandardi kinnitaja (kutsenõukogu nimetus)	Teeninduse Kutsenõukogu
7. Kutsenõukogu otsuse number	6
8. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	11.05.2011
9. Kutsestandardi kehtib kuni (kuupäev)	11.05.2016
10. Kutsestandardi versiooni number	1
11. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08) (<i>min 2, maks 4 numbrit</i>)	9. pearühm „Lihttöölised“, kood 9412
12. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles: Cook assistant	
Vene keeles: помощник повара	
Soome keeles: Kokin apulainen	
C.3 Kutsestandardis kasutatud kutsespetsiifilised terminid	
C.4 Lisad	
Lisa 1 Tööosad ja –ülesanded	

Lisa 1
Töösad ja –ülesanded

Toitlustusvalmistamise valdkonna töösad- ja ülesanded		Võimalikud kutsed		
		abikokk	kokk 3	kokk 4
1	Töö planeerimine ja korraldamine			
	Enesekontrolli tegevuste tegemine	x	x	x
	Töö planeerimine ja korraldamine	x	x	x
	Puhastus- ja koristustööd	x	x	x
2	Menüüde koostamine			
	Hindade ja tooraine kalkuleerimine		x	x
	Tehnoloogiliste kaartide koostamine		x	x
	Menüüde koostamine		x	x
3	Kaupade haldamine			
	Laoseisu jälgimine	x	x	x
	Kauba dokumentatsiooni haldamine		x	x
	Laoseisu inventeerimine	x	x	x
4	Toidutoorme eeltöötlemine			
	Toidutoorme külm eeltöötlemine	x	x	x
	Toidutoorme kuum eeltöötlemine	x	x	x
5	Toitude valmistamine			
	Eelroogade valmistamine	x	x	x
	Suppide valmistamine	x	x	x
	Kastmete valmistamine		x	x
	Lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest toitude valmistamine		x	x
	Aedviljadest ning metsaandidest toitude valmistamine	x	x	x
	Teraviljatoodetest ja tangainetest toitude ja lisandite valmistamine		x	x
	Piimasaadustest ja munast toitude valmistamine	x	x	x
	Magustoitude valmistamine		x	x
	Taignatoodete valmistamine		x	x

	Külmade ja kuumade jookide valmistamine		x	x
6	Teenindamine ja müügitöö			
	Positiivse kliendikontakti loomine	x	x	x
	Kliendi vajaduste väljaselgitamine	x	x	x
	Menüü tundmine	x	x	x
	Laudade katmine ja teenindamine	x	x	x
	Toitude ja jookide serveerimine	x	x	x
	Portsjonite ja vaagnate vormistamine	x	x	x
	Teenindussituatsiooni lõpetamine	x	x	x
	Arveldamine ja kassatöö		x	x
7	Kaastöötajate juhendamine			
	Tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooni kogumine, analüüsimine, edastamine		x	x
	Töö kvaliteedi kontrollimine		x	x
	Positiivse tööõhkkonna loomine		x	x
	Probleemide lahendamine		x	x
8	Uute toodete arendamine			
	Info kogumine ja töötlemine lähtuvalt ettevõtte vajadustest		x	x
	Toodete arendamine		x	x
Suurköögitöö				
9	Suurköögitöö korraldus			
	Suurköögiseadmete kasutamine		x	x
	Toidutoorme vajaduse väljaselgitamine		x	x
	Toidutoorme eeltöötlemine suurtes kogustes		x	x
	Toitude valmistamine suurtes kogustes		x	x
	Toitude serveerimine suurköögis		x	x
10	Eritoitlustus			
	Menüüde koostamine erinevatele dieetidele		x	x
	Toitude valmistamine erinevatele dieetidele		x	x

	Toidukordade sageduse planeerimine		x	x
11	Catering - teenindus			
	Catering-teenuse planeerimine ja korraldamine		x	x
	Catering-menüüde koostamine		x	x
	Külmade ja kuumade suupistete valmistamine		x	x
	Teenindamine catering-teeninduses		x	x
Restoranitöö				
12	Restoranitöö korraldus			
	Söögisaali ja laudade ettevalmistamine		x	x
	Toitude ja jookide valmistamine vastavalt restoranimenüüle		x	x
	Klientide teenindamine		x	x
	Toodete ja teenuste esitlemine		x	x
	Toitude ja jookide serveerimine		x	x
13	Peoteenindus			
	Toitude valmistamine vastavalt sündmuse formaadile		x	x
	Söögisaali ja laudade ettevalmistamine		x	x
	Toitude ja jookide vormistamine		x	x
	Toitude ja jookide serveerimine		x	x
	Toodete ja teenuste esitlemine		x	x
14	Rahvus- ja regionaalköögid			
	Erinevate rahvusköökide toitude valmistamine		x	x
	Erinevate rahvusköökide toiduse serveerimine		x	x