



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

## 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.

See **esmataseme kutsestandard** on aluseks kutsehariduse õppekavale.

<b>Kutsenimetus</b>		<b>Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase</b>
Kokk		3
Võimalikud spetsialiseerumised ja nimetused kutsetunnistusel		
<b>Spetsialiseerumine</b>	Nimetus kutsetunnistusel	
<b>Suurköögitöö</b>	<b>Kokk tase 3</b> <b>Suurköögitöö</b>	
<b>Restoranitöö</b>	<b>Kokk tase 3</b> <b>restoranitöö</b>	



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

## 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 toitude 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.

Sellel kutsealal on võimalik spetsialiseeruda restoranitööle või suurröögitalu tööle.

3. taseme kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. 3. taseme koka töö eeldab majanduslikku mõtlemisviisi, sealhulgas oskust käidelda toidutooret ja toitu säästlikult. Täidab enesekontrolli tegevusi. Töö iseloom eeldab oskust oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning aega planeerida. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas. 3. taseme kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.

Töösad ja –ülesanded vt Lisa 1

### A.2 Töösad ja tööülesanded

#### KOHUSTUSLIKUD TÖÖSAD JA TÖÖÜLESANDED

##### 2.1 3. taseme koka kutset läbivad kompetentsid

- 1) kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhendab kvaliteetsest töötulemusest
- 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid
- 3) arvestab hügieeninõuetega, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi
- 4) vastutab enda turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades
- 5) osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleegi huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega
- 6) suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest
- 7) on ettevõtlik, kasutab ressursse keskkonda säästes
- 8) kohaneb oma töös tavaoludega, oskab jagada informatsiooni
- 9) töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
- 10) kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest
- 11) küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt
- 12) väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas
- 13) väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles
- 14) kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit
- 15) mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv

##### 2.2 Töö planeerimine ja korraldamine

- 1) enesekontrolli tegevuste täitmine



Europa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

2) töö planeerimine ja korraldamine 3) puhastus- ja koristustööd
<b>2.3 Menüü koostamine</b>
1) hindade ja tooraine kalkuleerimine 2) tehnoloogiliste kaartide koostamine 3) menüüde koostamine
<b>2.4 Kaupade haldamine</b>
1) laoseisu jälgimine 2) kauba dokumentatsiooni haldamine 3) laoseisu inventeerimine
<b>2.5 Toidutoorme eeltöötlemine</b>
1) toidutoorme külm eeltöötlemine 2) toidutoorme kuum eeltöötlemine
<b>2.6 Toitude valmistamine</b>
1) eelroogade valmistamine 2) suppide valmistamine 3) kastmete valmistamine 4) lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest toitude valmistamine 5) aedviljadest ning metsaandidest toitude valmistamine 6) teraviljatoodetest ja tangainetest toitude ja lisandite valmistamine 7) piimasaadustest ja munast toitude valmistamine 8) magustoitude valmistamine 9) taignatoodete valmistamine 10) külmade ja kuumade jookide valmistamine
<b>2.7 Teenindamine ja müügitöö</b>
1) positiivse kliendikontakti loomine 2) kliendi vajaduste väljaselgitamine 3) menüü tutvustamine 4) laudade katmine ja teenindamine 5) toitude ja jookide serveerimine 6) portsjonite ja vaagnate vormistamine 7) teenindussituatsiooni lõpetamine 8) arveldamine ja kassatöö
<b>2.8 Kaastöötajate juhendamine</b>
1) tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooni kogumine, analüüsimine, edastamine 2) töö kvaliteedi kontrollimine 3) positiivse tööõhkkonna loomine 4) probleemide lahendamine
<b>2.9 Toodete arendamine</b>
1) info kogumine ja töötlemine lähtuvalt ettevõtte vajadustest 2) toodete arendamine

## SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD TÖÖOSAD JA TÖÖÜLESANDED

<b>Suurköögitöö</b>
<b>2.10 Suurköögitöö korraldus</b>



Europa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

<ol style="list-style-type: none"> <li>1) suurköögiseadmete kasutamine</li> <li>2) toidutoorme vajaduse väljaselgitamine</li> <li>3) toidutoorme eeltöötlemine suurtes kogustes</li> <li>4) toitude valmistamine suurtes kogustes</li> <li>5) toitude serveerimine suurköögis</li> </ol>
<b>2.11 Eritoitlustus</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) menüüde koostamine mitmesugustele dieetidele</li> <li>2) toitude valmistamine mitmesugustele dieetidele</li> <li>3) toidukordade sageduse planeerimine</li> </ol>
<b>2.12 Catering - teenindus</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>catering</i>-teenuse planeerimine ja korraldamine</li> <li>2) <i>catering</i>-menüüde koostamine</li> <li>3) külmade ja kuumade suupistete valmistamine</li> <li>4) teenindamine <i>catering</i>-teeninduses</li> </ol>
<b>Restorani töö</b>
<b>2.13 Restorani töö korraldus</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) söögisaali ja laudade ettevalmistamine</li> <li>2) toitude ja jookide valmistamine vastavalt restoranimenüüle</li> <li>3) klientide teenindamine</li> <li>4) toodete ja teenuste esitlemine</li> <li>5) toitude ja jookide serveerimine</li> </ol>
<b>2.14 Peoteenindus</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) toitude valmistamine vastavalt sündmuse formaadile</li> <li>2) söögisaali ja laudade ettevalmistamine</li> <li>3) toitude ja jookide vormistamine</li> <li>4) toitude ja jookide serveerimine</li> <li>5) toodete ja teenuste esitlemine</li> </ol>
<b>2.15 Rahvus- ja regionaalköögid</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) eri rahvusköövide toitude valmistamine</li> <li>2) eri rahvusköövide toitude serveerimine</li> </ol>

<b>A.3 Töö keskkond ja töö eripära</b>
Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal. Töö võib olla periooditi pingeline. Töö eeldab valmidust ja oskust suhelda inimestega.
<b>A.4 Töövahendid</b>
<p>Köögiseadmed: köögivilja, liha ja kala töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri-, gaasi- ja induktsioonpliidid, prae- ja küpsetusahjud, aurutamis- ja keetmiseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasinad, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad, mikserid ja vahustajad, käsikäru (togid).</p> <p>Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, määtevahendid, praadimislabidad, kaabitsad, segamis- ja vahustamisvahendid, sõelad, riivid, lihavasara, ahju- ja küpsetusvormid, pannid, keedunõud, kulbid jt tõstevahendid, termomeetrid, kausid.</p> <p>Serveerimisvahendid: taldrikud, klaasid, söögiriistad, serveerimisnõud ja –vahendid.</p> <p>Arvlemistehnika, koristamisvahendid jm seadmed vastavalt restorani eripärale.</p>
<b>A.5 Töökõigused vajalikud isikuomadused: võimed ja iseloomujooned</b>
Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja –oskust, ausust, täpsust, vastutusvõimet.



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

Koka töös on oluline arenenud ilumeel ning hea värvi-, maitse- ja lõhnataju. Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus.

**A.6 Kutsealal töötamiseks nõutavad dokumendid**

*Puuduvad*

**A.7 Võimalikud ametinimetused**

Kokk, peakokk, meisterkokk

**A.8 Kutsealane ettevalmistus**

Kokaks saab õppida kutseõppeasutuses, täiskasvanute tööalase koolituse kursustel ja töökohal.



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

## B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

### B.1 Kutse struktuur

Selle kutse taotlemisel on nõutav kõigi kohustuslike kompetentside (B.2.1 – B.2.9) tõendamine ja vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamine:  
suurköögitöö B.2.10 - B.2.12  
restoranitöö B.2.13 - B.2.15

### B.2 Kompetentsid

#### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

#### B.2.1 3. taseme koka kutset läbivad kompetentsid

Tegevusnäitajad:

- 1) kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhindub kvaliteetsest töötulemusest
- 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid
- 3) arvestab hügieeninõuetega, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi
- 4) vastutab enda turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades
- 5) osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleegide huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega
- 6) suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest
- 7) on ettevõtlik, kasutab ressursse keskkonda säästes
- 8) kohaneb oma töös tavaoludega, oskab jagada informatsiooni
- 9) töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
- 10) kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest
- 11) küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt
- 12) väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas
- 13) väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles
- 14) kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit
- 15) mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv

Hindamiseetod (id): hinnatakse integreeritult kõigi teiste kutsestandardis toodud kompetentside hindamise käigus.

#### B.2.2 Töö planeerimine ja korraldamine

**EKR tase 3**

Tegevusnäitajad:

- 1) täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi
- 2) kasutab köögitöös vajalikku dokumentatsiooni
- 3) valmistab ette oma töökohta ja hoiab selle korras
- 4) planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, korraldab oma töö üldjuhul iseseisvalt, on valmis töötama meeskonnas
- 5) kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid ning hooldab neid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt
- 6) teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

Teadmised:

- 1) töökorralduse alused
- 2) enesekontrolli nõuded
- 3) köögitöös vajalik dokumentatsioon
- 4) asjakohased seadusandlikud aktid (tööseadusandlus, toiduseadus, võlaõiguseadus, tarbijakaitseseadus jt)
- 5) puhastusvahendid ja –keemia
- 6) köögiseadmed ja töövahendid

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

**B.2.3 Menüü koostamine**

**EKR tase 3**

Tegevusnäitajad:

- 1) arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja portsjonite arvust
- 2) arvutab menüüs olevate toitude hinnad
- 3) koostab tehnoloogilisi kaarte, kasutades ettevõttes kehtestatud vormi
- 4) koostab menüüd vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades kliendi soove ja vajadusi ning hooajalisust
- 5) kohandab ettevõtte menüüd eri- ja erilisvajadustega klientidele

Teadmised:

- 1) toitumise alused, sh tervisliku toitumise põhimõtted
- 2) menüü koostamise alused
- 3) kalkuleerimise alused, toitlustuses vajalikud matemaatilised tehted

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

**B.2.4 Kaupade haldamine**

**EKR tase 3**

Tegevusnäitajad:

- 1) jälgib laoseseisu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
- 2) kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
- 3) kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile ja sertifikaatide olemasolu
- 4) inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale

Teadmised:

- 1) laomajanduse põhimõtted
- 2) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad eri kaubagruppidele
- 3) toitlustuses kasutatavate kassasüsteemide ja laoprogrammide põhimõtted
- 4) teksti- ja tabelitöötluse programmid

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

**B.2.5 Toidutoorme eeltöötlemine**

**EKR tase 3**



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

**Tegevusnäitajad:**

- 1) eeltötleb toidutooret (nt aed- ja teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid külmi eeltöötlemise meetodeid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 2) käitleb toidutooret säästlikult
- 3) eeltötleb toidutooret (nt aed- ja teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid kuumi eeltöötlemise meetodeid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)

**Teadmised:**

- 1) külmtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 2) kuumtöötlemismeetodid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutam, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)
- 3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)
- 4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtused, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

**B.2.6 Toitude valmistamine**

**EKR tase 3**

**Tegevusnäitajad:**

- 1) valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele
- 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid
- 3) kasutab tööks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid
- 4) valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist
- 5) ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile
- 6) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergia)
- 7) valmistab külmi ja sooje eelroogi (nt võileivad, suupisted, salatid) vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 8) valmistab külmi ja kuumi suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 9) valmistab külmi ja kuumi kastmeid, sh sooje põhikastmeid (valge, hele, pruun põhikaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 10) valmistab toite lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 11) valmistab toite aedviljadest ja metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 12) valmistab toite ja lisandeid teraviljatoodetest ja tangainetest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 13) valmistab toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 14) valmistab magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 15) valmistab taigatooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

16) valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) külmtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)</li> <li>2) kuumtöötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)</li> <li>3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)</li> <li>4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel</li> <li>5) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused</li> <li>6) põhilised keemilised ja füüsilised muutused toiduvalmistamise protsessis</li> </ol> <p>Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.</p>

<b>B.2.7 Teenindamine ja müügitöö</b>	<b>EKR tase 3</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga</li> <li>2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires</li> <li>3) tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele</li> <li>4) katab istumise ja iseteenindusega laudu vastavalt juhendamisele</li> <li>5) teenindab laudu vastavalt juhendamisele, kasutades asjakohaseid teenindustehnikaid</li> <li>6) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogustele</li> <li>7) serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteileid jne)</li> <li>8) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile</li> <li>9) kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale</li> <li>10) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks</li> </ol> <p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) klienditeeninduse ja müügitöö alused</li> <li>2) teeninduspsühholoogia</li> <li>3) portsjonite ja vaagnate vormistamise ja kaunistamise viisid ja võtted</li> <li>4) portsjonite ja vaagnate kompositsioonid</li> <li>5) teenindusviisid ja –tehnikad</li> <li>6) toitude sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad</li> <li>7) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused</li> <li>8) joogiõpetuse põhitõed, toitude ja jookide sobivus</li> <li>9) teeninduse- ja müügitöö korraldus</li> <li>10) kassatöö</li> <li>11) ettevõtluse, majanduse, turunduse alused</li> <li>12) toitude kaasapakkimise põhimõtted</li> </ol>	



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

### 13) teksti- ja tabelitöötluse programmid

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

#### B.2.8 Kaastöötajate juhendamine

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) juhendab abikokki, kogudes selleks vajadusel nõuandeid ja muud vajalikku informatsiooni
- 2) varustab end ja juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, annab tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt
- 3) kontrollib oma töö kvaliteeti
- 4) panustab positiivse tööühikonna loomisesse ja säilitamisse avatud oleku, vastutulelikkuse ja juhendatavate jõupingutuste toetamise kaudu
- 5) on kaastöötajatel tekkivatele küsimustele avatud ning probleemide lahendamisel abivalmis

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

#### B.2.9 Toodete arendamine

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) jälgib valdkonnas toimuvaid uuendusi ja edastab infot kolleegidele
- 2) osaleb uute toodete arendamisel, lähtudes meeskonna tööjaotusest

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

### SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD KOMPETENTSID

#### Suurköögitöö

##### B.2.10 Suurköögitöö korraldus

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) kasutab tööks suurköögiseadmed ja väiketöövahendid, arvestades ohutusnõudeid
- 2) arvestab ajaressursiga toitude õigeaegseks valmimiseks
- 3) suhtleb vajadusel kliendiga, et selgitada välja kliendi vajadused ja nõustab klienti
- 4) töötleb toorainet vastavalt töökäsule
- 5) valmistab toite suurtes kogustes, arvestades tooraine vajadust
- 6) serveerib toidud suurköökidele omastel viisidel (nt termotoitlustamisena või väljajagamisliinist)
- 7) väljastab road vastavalt portsjonkaalule, vältides üle- ja puudujääke
- 8) lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

##### B.2.11 Eritoitlustus

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) arvestab toitude valmistamisel mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

<p>(nt vanadekodud, raviasutused ja laste toitlustamine)</p> <p>2) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia)</p> <p>3) valmistab toite, arvestades kliendi ealisi iseärasusi (nt vanurid (kergestiseeditav toit), lapsed (toiteväärtused))</p> <p>4) valmistab toite, arvestades kliendi tervislikku seisu (nt üle- ja alakaalulisus, diabeet jne)</p> <p>Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.</p>
--

<b>B.2.12 Catering-teenindus</b>	<b>EKR tase 3</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <p>1) koostab juhendamisel <i>catering</i>-teeninduseks sobivaid menüüsid vastavalt juhendamisele, arvestades kliendi vajadusi ja soove ja sündmust, <i>catering</i>-teenuse pakkumise aega ja kohta</p> <p>2) planeerib <i>catering</i>- teenindust vastavalt juhendamisele, arvestades teenuse pakkumise aega, kohta ja sündmust</p> <p>3) planeerib ja korraldab ruumid <i>catering</i>- teeninduseks vastavalt juhendamisele</p> <p>4) linutab, kaunistab ja katab laudu <i>catering</i>- teeninduseks vastavalt juhendamisele</p> <p>5) valmistab <i>catering</i>-menüüsse sobivaid külmi ja sooje toite, sh suupisteid, lähtudes tehnoloogilisest kaardist või standardretseptuurist</p> <p>6) järgib toiduohutusnõudeid <i>catering</i>-teeninduse osutamisel</p> <p>7) kasutab <i>catering</i>-teeninduseks vajalikke seadmeid, töövahendeid, abivahendeid</p> <p>8) teenindab <i>catering</i>-teeninduses vastavalt juhendamisele</p> <p>9) teeb eel- ja järeltöid <i>catering</i>- teeninduses vastavalt juhendamisele</p> <p>Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.</p>	
<b>Restoranitöö</b>	

<b>B.2.13 Restoranitöö korraldus</b>	<b>EKR tase 3</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <p>1) teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle</p> <p>2) valmistab toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest</p> <p>3) serveerib selvelaudades ning osalise teenindusega laudades meeskonnatööna</p> <p>4) serveerib eelroogi, pearoogi, järelroogi</p> <p>5) serveerib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke</p> <p>6) kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapäraistes teenindussituatsioonides</p> <p>7) esitleb tooteid ja teenuseid</p> <p>Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.</p>	

<b>B.2.14 Peoteenindus</b>	<b>EKR tase 3</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <p>1) esitleb tooteid ja teenuseid suuliselt ja/või kirjalikult, koostab juhendamisel menüü vastavalt kliendi soovile</p>	



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

<p>2) valmistab toite vastavalt kliendi vajadusele ja soovidele ning sündmuse formaadile</p> <p>3) arvestab toitude valmistamisel enimlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergiad)</p> <p>4) paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu vastavalt etteantud korraldusele</p> <p>5) linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle ja külaliste arvule</p> <p>6) kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul)</p> <p>7) Planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades, osalise teenindusega laudades meeskonnatöona</p> <p>8) vormistab road serveerimiseks</p> <p>9) valmistab ja vormistab serveerimiseks kuumi jooke, külmi jooke ja alkohoolseid jooke</p>
<p>Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.</p>

<b>B.2.15 Rahvus- ja regionaalköögid</b>	<b>EKR tase 3</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <p>1) valmistab eri rahvusköövide toite, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad</p> <p>2) serveerib toidud rahvusköögile omasel viisil</p>	
<p>Teadmised:</p> <p>1) Eesti rahvustoidud</p> <p>2) eri regioonide rahvusköövide eripära, olemus, toidutoore ja põhitoidud</p> <p>3) religioonist tingitud toitumistavade eripära</p>	
<p>Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.</p>	



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

<b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise, kinnitamise ja kutse andja kohta ning viide kutsestandardi asukoha kohta klassifikaatorites</b>	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	04-11052011-4.2/6k
2. Valdkond	Toitlus, 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 Kvalifikatsioonikeskus</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	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	6
11. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	5. pearühm „Teenindus ja müügitöötajad“, kood 5120
12. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	
<b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>	
Inglise keeles: Cook	
Vene keeles: Поварь	
Soome keeles: kokki	
<b>C.3 Kutsestandardis kasutatud kutsespetsiifilised terminid</b>	
<b>C.4 Lisad</b>	
Lisa 1 Töösad ja –ülesanded	