

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
Kokk		4
Spetsialiseerumine	Nimetus kutsetunnistusel	
Suurköögitöö	Kokk, tase 4 Suurköögitöö	
Restoranitöö	Kokk, tase 4 Restoranitöö	



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.

Toiduvalmistamise kutsealal on 3. ja 4. taseme kokal võimalik spetsialiseeruda restoranitööle või suurköögitööle.

4. taseme kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. 4. 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. 4. taseme kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.

A.2 Tööosad ja tööülesanded

KOHUSTUSLIKUD TÖÖOSAD JA TÖÖÜLESANDED

2.1 4. taseme koka kutset läbivad kompetentsid

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

2.2 Töö planeerimine ja korraldamine

- 1) enesekontrolli tegevuste täitmine
- 2) töö planeerimine ja korraldamine

3) puhastus- ja koristustööd
2.3 Menüü koostamine
1) hindade ja tooraine kalkuleerimine 2) tehnoloogiliste kaartide koostamine 3) menüüde koostamine
2.4 Kaupade haldamine
1) laoseisu jälgimine 2) kauba dokumentatsiooni haldamine 3) laoseisu inventeerimine
2.5 Toidutoorme eeltöötlemine
1) toidutoorme külm eeltöötlemine 2) toidutoorme kuum eeltöötlemine
2.6 Toitude valmistamine
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
2.7 Teenindamine ja müügitöö
1) positiivse kliendikontakti loomine 2) kliendi vajaduste väljaselgitamine 3) menüü tundmine 4) laudade katmine ja teenindamine 5) toitude ja jookide serveerimine 6) portsjonite ja vaagnate vormistamine 7) teenindussituatsiooni lõpetamine 8) arveldamine ja kassatöö
2.8 Kaastöötajate juhendamine
1) tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooni kogumine, analüüsimine ja edastamine 2) töö kvaliteedi kontrollimine 3) positiivse tööõhkkonna loomine 4) probleemide lahendamine
2.9 Toodete arendamine
1) info kogumine ja töötlemine lähtuvalt ettevõtte vajadustest 2) toodete arendamine

SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD TÖÖOSAD

Suurköögitöö
2.10 Suurköögitöö korraldus
1) suurköögiseadmete kasutamine 2) toidutoorme vajaduse väljaselgitamine 3) toidutoorme eeltöötlemine suurtes kogustes

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

4) toitude valmistamine suurtes kogustes 5) toitude serveerimine suurröögis
2.11 Eritoitlustus
1) menüüde koostamine mitmesugustele dieetidele 2) toitude valmistamine mitmesugustele dieetidele 3) toidukordade sageduse planeerimine
2.12 Catering-teenindus
1) <i>catering</i> -teenuse planeerimine ja korraldamine 2) <i>catering</i> -menüüde koostamine 3) külmade ja kuumade suupistete valmistamine 4) teenindamine <i>catering</i> -teeninduses
Restoranitöö
2.13 Restoranitöö korraldus
1) söögisaali ja laudade ettevalmistamine 2) toitude ja jookide valmistamine vastavalt restoranimenüüle 3) klientide teenindamine 4) toodete ja teenuste esitlemine 5) toitude ja jookide serveerimine
2.14 Peoteenindus
1) toitude valmistamine vastavalt sündmuse formaadile 2) söögisaali ja laudade ettevalmistamine 3) toitude ja jookide vormistamine 4) toitude ja jookide serveerimine 5) toodete ja teenuste esitlemine
2.15 Rahvus- ja regionaalköögid
1) eri rahvusköökide toitude valmistamine 2) eri rahvusköökide toiduse serveerimine
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, liha ja kala töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri-, gaasi- ja induktsioonpliidid, prae- ja küpsetusahjud, aurutamise- ja keetmiseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasinad, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad, mikserid ja vahustajad, käsikäru (togid). Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, mõõtevahendid, 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. Arvlemistehnika, koristamisvahendid jm seadmed vastavalt restorani eripärale.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused: võimed ja iseloomujooned
Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja -oskust, ausust, täpsust, vastutusvõimet. 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
<i>Puuduvad</i>



Europa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

A.7 Võimalikud ametinimetused

Kokk, peakokk, meisterkokk

A.8 Kutsealane ettevalmistus

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

B-osa KOMPETENSUSNÕUDED

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.2.14

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 4. taseme koka kutset läbivad kompetentsid

Tegevusnäitajad:

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

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

B.2.2 Töö planeerimine ja korraldamine

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) täidab enesekontrolliplaani
- 2) haldab dokumentatsiooni
- 3) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
- 4) planeerib oma tööaega, korraldab oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele, 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

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none">1) töökorralduse alused2) enesekontrolli nõuded3) köögitöös vajalik dokumentatsioon4) asjakohased seadusandlikud aktid (tööseadusandlus, toiduseadus, võlaõigusseadus, tarbijakaitseseadus jt)5) puhastusvahendid ja –keemia6) köögiseadmed ja töövahendid
<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.2.3 Menüü koostamine	EKR tase 4
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none">1) koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid2) arvutab tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale3) koostab tehnoloogilisi kaarte ja standardretseptuure4) koostab menüüd ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi (näiteks iseteeninduslaudad, pulma-, juubeli- ja muud teemalaudad)5) koostab menüüsid lastele ning erivajadustega (laktoositalumatust, tsöliaakiat, diabeeti, levinumaid toiduallergiaid jne põdevaile) klientidele	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none">1) toitumise alused, sh tervisliku toitumise põhimõtted2) menüü koostamise alused3) kalkuleerimise alused, toitlustuses vajalikud matemaatilised tehted	
<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.2.4 Kaupade haldamine	EKR tase 4
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none">1) ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele2) kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu3) hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele4) kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise5) sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi6) vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid7) inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorra eeskirjale	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none">1) laomajanduse põhimõtted2) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad eri kaubagruppidele3) toitlustuses kasutatavate kassasüsteemide ja laoprogrammide põhimõtted4) teksti- ja tabeltöötamise 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.2.5 Toidutoorme eeltöötlemine

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

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

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, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)
- 3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)
- 4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused, 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 4

Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele
- 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitehnikaid, külmi- ja kuumtöötlemisvõtteid
- 3) kasutab tööks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid
- 4) valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest
- 5) valmistab erinevaid külmi ja sooje eelroogasid (nt võileivad, suupisted, salatid)
- 6) valmistab erinevaid külmi ja kuumi suppe (nt selged supid, püreesupid, dessertsupid)
- 7) valmistab erinevaid külmi ja kuumi, sh sooje põhikastmeid (valge, hele, pruun põhikaste)
- 8) valmistab toite lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest
- 9) valmistab toite aedviljadest ja metsaandidest
- 10) valmistab toite ja lisandeid teraviljatoodetest ja tangainetest
- 11) valmistab toite piimasaadustest ja munast
- 12) valmistab erinevaid külmi, külmutatud ja kuumi magustoite
- 13) valmistab erinevaid taignatootesid (nt pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutainast)
- 14) valmistab erinevaid külmi ja kuumi jooke
- 15) ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

<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, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel5) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused6) põhilised keemilised ja füüsilised muutused toiduvalmistamise protsessis <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.2.7 Teenindus ja müük	EKR tase 4
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none">1) loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga aktiivselt otse ja kasutades kommunikatsioonivahendeid2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab iseseisvalt kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires3) tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile4) kujundab, katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu5) kasutab asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid, lähtudes sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest6) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele7) serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteilid jne)8) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile9) valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib (nt <i>queridon</i>-teenindus)10) kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale11) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks12) arveldab klientidega kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved)	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none">1) klienditeeninduse ja müügitöö alused2) teeninduspsühholoogia3) portsjonite ja vaagnate vormistamise ja kaunistamise viisid ja võtted4) portsjonite ja vaagnate kompositsioonid5) teenindusviisid ja –tehnikad6) toitude sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad7) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused8) joogiõpetuse põhitõed, toitude ja jookide sobivus9) teeninduse- ja müügitöö korraldus10) kassatöö11) ettevõtluse, majanduse, turunduse alused	

ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“

- 12) toitude kaasapakkimise põhimõtted
13) teksti- ja tabelitöötamise 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.2.8 Kaastöötajate juhendamine

EKR tase 4

Tegevusnäitajad :

- 1) juhendab abikokki ja kokki ning korraldab köögitööd
- 2) kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib, täpsustab ja interpreteerib seda
- 3) varustab juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooniga
- 4) organiseerib, jälgib ja kontrollib enda ja teiste töö kvaliteeti, võtab endale vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest
- 5) kohaneb kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides ümber enda ja juhendatavate tööd
- 6) mõjutab positiivse tööõhkkonna tekkimist, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades arengut ja püüdlikkust, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist
- 7) 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 tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.9 Toodete arendamine

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta
- 2) edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale
- 3) arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest

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.

SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD KOMPETENSIID

Suurköögitöö

B.2.10 Suurköögitöö korraldus

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) Kasutab tööks suurköögiseadmed ja väiketöövahendid, arvestades ohutusnõudeid
- 2) Planeerib ajaressurssi suurte toorainekoguste töötlemisel ja toidu valmistamisel
- 3) planeerib menüüd, lähtudes sööjate arvust, kliendi soovidest ja olemasolevast seadmepargist
- 4) suhtleb vajadusel kliendiga, et selgitada välja kliendi vajadused ja nõustada klienti
- 5) planeerib tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja klientide arvule
- 6) valmistab toite suurtes kogustes, arvestades tooraine vajadust
- 7) vastutab toitade serveerimise eest, suurköökidele omastel viisidel (nt termotoitlustamisena või väljajagamisliinist)
- 8) vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke
- 9) lõpetab 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 4

Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab toite, arvestades mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale (nt vanadekodud, raviasutused ja laste toitlustamine)
- 2) koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi (nt vanurid (kergestiseeditav toit), lapsed (toiteväärtused))
- 3) koostab ja kohandab menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele; valmistab dieettoite arvestades toitide valmistamisel enimlevinud toidutalumatusetega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergia ning kliendi tervislikku seisut nt üle- ja alakaalulisus, diabeet jne)
- 4) koostab ja kohandab menüüd sportlasele, rasket füüsilist tööd tegevatele klientidele
- 5) planeerib toidukordade sagedust vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused

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.2.12 Catering-teenindus

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) koostab *catering*-teeninduseks sobivaid menüüsid, arvestades kliendi vajadusi ja soove ja sündmust, *catering*-teenuse pakkumise aega ja kohta
- 2) planeerib *catering*-teenindust, arvestades teenuse pakkumise aega, kohta ja sündmust
- 3) planeerib ja korraldab ruumid *catering*-teeninduseks
- 4) linutab, kaunistab ja katab laudu *catering*-teeninduseks
- 5) valmistab *catering*-menüüsse sobivaid külmi ja sooje toite, sh suupisteid, lähtudes tehnoloogilisest kaardist või standardretseptuurist
- 6) järgib toiduohutusnõudeid *catering*-teeninduse osutamisel
- 7) Kasutab *catering*-teeninduseks vajalikke seadmeid, töövahendeid, abivahendeid
- 8) arvestab teenindades spetsiifikat *catering*-teeninduses
- 9) teeb eel- ja järeltöid *catering*-teeninduses

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.

Restoranitöö

B.2.13 Restoranitöö korraldus

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu
- 2) teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle
- 3) valmistab toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest
- 4) planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatöona
- 5) serveerib eelroogi, pearoogi, järelroogi
- 6) serveerib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke
- 7) kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapäraistes teenindussituatsioonides

8) esitleb tooteid ja teenuseid
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.2.14 Peoteenindus	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) esitleb tooteid ja teenuseid suuliselt ja/või kirjalikult, koostab menüü vastavalt kliendi soovile 2) valmistab toite vastavalt kliendi vajadusele ja soovidele ning sündmuse formaadile 3) arvestab toitude valmistamisel enimlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergiad) 4) planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu 5) linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle 6) kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) 7) planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatööna 8) vormistab road serveerimiseks 9) valmistab ja vormistab serveerimiseks kuumi jooke, külmi jooke ja alkohoolseid jooke	
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.2.15 Rahvus- ja regionaalköögid	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) valmistab eri rahvusköökide toite, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad 2) serveerib toidud rahvusköögile omasel viisil 3) koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile (nt Aasia, Vahemere, Prantsuse, Põhjamaade köök)	
Teadmised: 1) Eesti rahvustoidud 2) eri regioonide rahvusköökide eripära, olemus, toidutoore ja põhitoidud 3) religioonist tingitud toitumistavade eripära	
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.	

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	04-11052011-4.3/5k
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 Presidendikantselei 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	4
11. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	5. pearühm „Teenindus ja müügitöötajad“, kood 5120
12. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles: Cook	
Vene keeles: Поварь	
Soome keeles: Kokki	
C.3 Kutsestandardis kasutatud kutsepetsiifilised terminid	
C.4 Lisad	