



EUROPASSI KUTSETUNNISTUSE LISA (*)



Eesti Vabariik



1. KUTSENIMETUS JA -TASE; KEELEKOOD - ET

Kokk II kutsetase

(¹) originaaldokumendi keeles

2. KUTSENIMETUS JA -TASE (TÖLGITUD) (¹)

Cook level II

(¹) Kui on kohaldatav. Sellel tõlkel ei ole õiguslikku tähendust.

3. KUTSEOSKUSED

Kokk II taseme kutsetunnistuse omanik:

- Planeerib oma töö aega, korraldab oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt, on valmis töötama meeskonnas
- Arvestab hügieeninõuetega tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi
- Tunneb erinevate rahvaste toidukultuure ja eripärasid
- Tunneb toidukaupade pakendi märgistusi
- Tunneb tervisliku toitumise ja eritoitumise ning toiduallergia erisusi
- Kasutab õigeid töövõtteid järgides töökeskkonna ohutust
- Kasutab õigeid töövahendeid, seadmeid ja masinaid ohutult
- Eeltötleb toidutoorme külmtöötlemis- kuumtöötlemis- või säilitamise meetodil arvestades toidutoorme kvaliteeti, keemilist koostist, toiteväärtust, kasutamise võimalusi, säilitamistingimusi, kaonorme ja realiseerimisaegasid
- Käitleb toidutooret säästlikult, kasutades erinevaid külmi- ja kuumtöötlemise võtteid
- Valmistab toite vastavalt klientide vajadustele
- Valmistab külmad ja kuumad joogid
- Valmistab külmad ja soojad eelroad, võileivad ja suupisted
- Valmistab puljongeid, suppe, püreesuppe ja rahvuslikke suppe
- Valmistab erinevaid külmi ja kuumi kastmeid
- Valmistab keedetud, hautatud ja praetud lihatoite, hakklihatoite ja linnulihatoite
- Valmistab keedetud, praetud ja hakkmassist kalatoite
- Valmistab köögiviljatoite ja – lisandeid ning toite seentest
- Valmistab toite ja lisandeid makaronitoodetest ning tangainetest
- Valmistab kohupiima-, juustu- ja munatoite
- Valmistab külmad, kuumad ja külmutatud magustoidud
- Valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja õhulisest taigenast taigenatoiteid
- Koostab menüüd arvestades toitlustusettevõtte eripära, tasakaalustatust, sesoonsust ja klientide soovi
- Arvutab toiduportsjoni hinna arvestades toidutoorme kulu
- Korraldab töö väljastusletis, iseteenindusliinis, buffet- ja furšettlauas
- Korraldab a la carte ja cateringteenindust
- Serveerib toite juhendi järgi
- Koostab aruandluse ja teostab inventuuri

(*) Selgitav märkus

Selle dokumendi ülesandeks on anda konkreetse tunnistuse kohta lisainformatsiooni. Ilma kutsetunnistusega ei ole sellel dokumendil õiguslikku tähendust, ta ei asenda kutsetunnistuse originaali ega anna õigust kutsetunnistuse tunnustamiseks teiste riikide institutsioonide poolt. Kirjelduse formaat põhineb järgmistel tekstidel: nõukogu 3. detsembri 1992. aasta resolutsioon 93/N 49/01 kvalifikatsioonide läbipaistvuse kohta, nõukogu 15. juuli 1996. aasta resolutsioon 96/N 224/04 kutshariduse tunnistuste läbipaistvuse kohta ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. juuli 2001. aasta soovitus 2001/613/EÜ õppurite, koolitusel olevate isikute, vabatahtlike, õpetajate ja koolitajate liikuvuse kohta ühenduses.

Täiendav informatsioon aadressil: <http://europass.cedefop.eu.int>

© Euroopa Ühendused 2002

- Kontrollib laovarused ja tellib kauba arvestades vastuvõtmise protseduure ning dokumentatsiooni
- Osaleb meeskonnatöös toote kvaliteedi kujunemisel
- Osaleb müügitöös vajadusel nõustades kliente, arveldades erinevate maksevahenditega
- Teenindab vajadusel kliente arvestades viisakusreegleid ja kutse-eetikat

Kasuks tuleb oskus valmistada taimetoite, erinevate regioonide rahvuskööride põhitoite ning teadmised joogiõpetusest ja religioonist tingitud toitumistavade eripärast.

4. KUTSETUNNISTUSE OMANIKU VÕIMALIKUD TÖÖKOHAD JA/VÕI TÖÖVALDKONNAD⁽¹⁾

Kokk töötab toitlustusteenust pakkuvates ettevõtetes nagu restoran, kohvik, söökla, baar, kiirtoitlustusettevõtte, suursööök, catering- ettevõtte jne.

⁽¹⁾ Kui on kohaldatav

5. KUTSETUNNISTUSE VÄLJAANDMISE ALUS

<p>Kutsetunnistuse väljastaja nimi ja õiguslik vorm</p> <p>Eesti Hotellide ja Restoranide Liit Kiriku 6, 10130 Tallinn, Eesti Tel +372 6411428 Fax +372 6411425 E-post info@ehrl.ee www.ehrl.ee</p> <p>Kutset Andva Organi tegevusluba antud Eesti Hotellide ja Restoranide Liidule 5. juunil 2002. aastal Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr. 8.</p> <p>Eesti Hotellide ja Restoranide Liit (EHRL) on asutatud 12. veebruaril 1992. EHRL liikmeteks on 70 iseseisvat hotelli ja restorani. EHRLi tegevuse põhilised suunad on järgmised:</p> <p>Liikmete huvide esindamine ja kaitsmine riigivõimu- ja valitsemisorganites, suhetes teiste juriidiliste- ja üksikisikutega</p> <p>Osalemine EHRL ja tema liikmeid puudutava seadusandluse väljatöötamisel</p> <p>EHRL liikmete esindamine suhetes turismi- ja muude organisatsioonide ja ühendustega, hotellide ja restoranide ning nende liitude ja ühendustega nii Eesti Vabariigis kui ka välismaal</p> <p>Hotellide ja restoranide tegevust puudutava informatsiooni hankimine ja levitamine, sh reklaami- ja muude trükiste väljaandmine ja levitamine</p> <p>Hotelli- ja restoranituru trendide analüüs ja vahendamine liikmetele</p> <p>Täienduskoolituse vajaduste väljaselgitamine, liikmete huvide esindamine koolitusorganisatsioonides</p>	<p>Kutsetunnistusele tunnustuse andnud institutsiooni nimi ja õiguslik vorm</p> <p>Kutsekvalifikatsiooni Sihtasutus Kutsekoda Mustamäe tee 16 10617 Tallinn, Eesti Tel +372 679 1700 Faks +372 679 1701 e-post kutsekoda@kutsekoda.ee www.kutsekoda.ee</p> <p>Eesti riigi osalusel asutatud eraõiguslik sihtasutus Kutsekoda loodi 2001. aastal, jätkamaks Eesti Kaubandus-Tööstuskoja 1997. aastal alustatud kutsesüsteemi loomist. Kutsekoja tegevuse eesmärkideks on ühtse ja korrastatud kutsete süsteemi loomine ja arendamine, Eesti töötajate kutsete võrreldavuse ja teiste riikide tunnustamise saavutamiseks eelduste loomine ning riikliku kutseregistri volitatud töötaja.</p>
<p>Kutsetase (riigisisene ja/või rahvusvaheline)</p> <p>Eesti kutsete süsteem II kutsetase</p>	<p>Kutseomistamise vorm ja viis <u>Eksam koosneb kolmest etapist:</u> I planeerimine - kolmekäigulise toidukorra planeerimine ja aruande koostamine II intervjuu - aruande kaitsmine ja teooria küsimustele vastamine - 20 min III praktiline teostus ja serveerimine - 3 tundi</p>
<p>Järgmine kutsetase, mida on võimalik taotleda Kokk III</p>	<p>Rahvusvahelised lepingud</p>
<p>Õiguslik alus Kutseadus (RT I 2008, 24, 156; 01.09.2008)</p>	

6. AMETLIKULT TUNNUSTATUD VIISID KUTSETUNNISTUSE SAAMISEKS

Kutse taotlemise eeldused (haridustase või koolitus, töökogemus, täiendkoolitus jm). Vajadusel märkige ajaline kestus.

Kokk II kutsekvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav kutsealane koolitus, põhiharidus ja 2-aastane järjepidev töötamine kokana.

Lisainformatsioon (sealhulgas kutsete süsteemi kirjeldus) on kättesaadav:

www.kutsekoda.ee, www.ehrl.ee