**KUTSESTANDARD**

**Abikokk, tase 3**

**Kutsestandard on dokument**, milles kirjeldatakse tööd ning töö edukaks tegemiseks vajalike oskuste, teadmiste ja hoiakute kogumit ehk kompetentsusnõudeid. Kutsestandardeid kasutatakse õppekavade koostamiseks ja kutse andmiseks.

|  |  |
| --- | --- |
| **Kutsenimetus** | **Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase** |
| *Abikokk, tase 3* | *3* |

**A-osa**

**TÖÖ KIRJELDUS**

|  |
| --- |
| **A.1 Töö kirjeldus** |
| Abikokk käitleb toiduaineid, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel. Abikokk teeb puhastus- ja koristustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. Abikokk töötab meeskonnas juhendamisel.  Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid. |
| Ettepanekud töö kirjelduse kohta |
| **A.2 Tööosad** |
| A.2.1 Toitude valmistamine  A.2.2 Kaupade käitlemine  A.2.3 Puhastamine ja koristamine  A.2.4 Teenindamine |
| Ettepanekud tööosade kohta |
| **A.3 Kutsealane ettevalmistus** |
| Abikokana töötavad inimesed, kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või täienduskoolituse või omandanud erialased oskused töökohal. |
| Ettepanekud kutsealase ettevalmistuse kohta |
| **A.4 Enamlevinud ametinimetused** |
| Abikokk, koka abi. |
| Ettepanekud enamlevinud ametinimetuste kohta |
| **A.5 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks** |
| Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad. |
|  |
| **A.6 Tulevikuoskused** |
|  |
| Ettepanekud tulevikuoskuste kohta |

**B-osa**

**KOMPETENTSUSNÕUDED**

|  |
| --- |
| **B.1 Kutse struktuur** |
| Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kompetentsid. |

|  |
| --- |
| **B.2 Abikoka****üldoskused** |
| Tegevusnäitajad:   1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 2. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 3. järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 4. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. |
| Ettepanekud üldoskuste kohta |

|  |
| --- |
| **B.3 Kompetentsid** |

**KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID**

|  |  |
| --- | --- |
| **B.3.1 Toitude valmistamine** | **EKR tase 3** |
| Tegevusnäitajad:   1. valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest; 2. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 3. valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 4. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 6. valmistab toite munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 8. valmistab lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 9. valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 10. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.2 Kaupade käitlemine** | **EKR tase 3** |
| Tegevusnäitajad:   1. abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel; 2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele; 3. abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.3 Puhastamine ja koristamine** | **EKR tase 3** |
| Tegevusnäitajad:   1. puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 2. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 3. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.3 Teenindamine** | **EKR tase 3** |
| Tegevusnäitajad:   1. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 2. katab ja koristab juhendamisel laudu. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |

**C-osa**

**ÜLDTEAVE JA LISAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile** | |
| 1. Kutsestandardi tähis kutseregistris | Täidab kutseregistri töötaja |
| 1. Kutsestandardi koostajad: | Juhan Heinsalu, Restoran Mimosa  Indrek Kivisalu, Food Studio  Taigo Lepik, Eesti Peakokkade Ühendus  Anne Mäe, Tallinna Teeninduskool  Inga Paenurm, Markofka OÜ  Angelica Udeküll, Restoran Wicca  Rene Uusmees, Radisson Grupp |
| 1. Kutsestandardi kinnitaja | Teeninduse Kutsenõukogu |
| 1. Kutsenõukogu otsuse number |  |
| 1. Kutsenõukogu otsuse kuupäev |  |
| 1. Kutsestandard kehtib kuni alates |  |
| 1. Kutsestandardi versiooni number |  |
| 1. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08) |  |
| 1. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF) |  |
| **C.2 Kutsenimetus võõrkeeles** | |
| Inglise keeles Cook, level 3 | |