**KUTSESTANDARD**

**Vanemkokk, tase 5**

**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** |
| *Vanemkokk, tase 5* | | *5* |
|  | | |
| **Spetsialiseerumine** | **Nimetus kutsetunnistusel** | |
| Restoranikokk, tase 5 | Restoranikokk, tase 5 | |
| Suurköögikokk, tase 5 | Suurköögikokk, tase 5 | |

**A-osa**

**TÖÖ KIRJELDUS**

|  |
| --- |
| **A.1 Töö kirjeldus** |
| Vanemkokk juhib tootmisprotsessi toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes. Ta planeerib, korraldab köögitööd, koostab menüüsid ja arendab tooteid. Vanemkokk juhib ja juhendab meeskonda ning annab edasi kutsealaseid oskusi. Vanemkokk juhindub oma tegevuses ettevõtte kasumlikkusest, vastutab teiste töö korraldamise ja kvaliteetse töötulemuse eest. Vanemkokk valmistab toite, kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid vastavalt klientide vajadustele ja soovidele.  Vanemkokk spetsialiseerub suurköögi- või restoranitööle.  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 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine  A.2.2 Kaupade käitlemine  A.2.3 Puhastamine ja koristamine  A.2.4 Köögitöö juhtimine  A.2.5 Teenindamine  A.2.6 Juhendamine |
| **Spetsialiseerumisega seotud tööosad** |
| **Restoranikokk**  A.2.3 Toidu valmistamine restoranis  **Suurköögikokk**  A.2.5 Toidu valmistamine suurköögis |
| Ettepanekud tööosade kohta |
| **A.3 Kutsealane ettevalmistus** |
| Vanemkokana töötavad inimesed, kellel on vähemalt keskharidus ning kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või omandanud erialased oskused töökohal. Vanemkokk omab erialast töökogemust, sh meeskonna juhtimise kogemust. |
| Ettepanekud kutsealase ettevalmistuse kohta |
| **A.4 Enamlevinud ametinimetused** |
| Kokk, peakokk, vanemkokk, köögi vahetusevanem. |
| 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 kohustuslikud kompetentsid. Lisaks tuleb tõendada vähemalt üks spetsialiseerumisega seotud kompetents B.3.7 või B.3.8. |

|  |
| --- |
| **B.2 Vanemkoka****üldoskused** |
| Tegevusnäitajad:   1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 2. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, 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; 6. valdab eesti keelt vähemalt tasemel A2 (lisa 1); 7. kasutab digiseadmeid vastavalt DigComp enesehindamise skaala iseseisva kasutaja tasemele, v.a sisuloome osaoskust vastavalt algtasemel kasutaja tasemele (lisa 2). |
| Ettepanekud üldoskuste kohta |

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

**KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID**

|  |  |
| --- | --- |
| **B.3.1 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine** | **EKR tase 5** |
| Tegevusnäitajad:   1. disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast; 2. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest; 3. koostab erinevat tüüpi menüüd vastavalt õigusaktidele, ettevõtte eripärale (nt erinevad rahvusköögid, tänavatoit, kohvik, kalarestoran) ja sihtrühmale (nt lasteaialastele, koolilastele, vanuritele); 4. töötab välja tehnoloogilisi kaarte; 5. arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; 6. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet; 7. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad). | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.2 Kaupade käitlemine** | **EKR tase 5** |
| Tegevusnäitajad:   1. võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; 2. sisestab kauba ja taara dokumentatsiooni andmebaasi; 3. kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; 4. hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; 5. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt õigusaktidele; 6. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale; analüüsib inventuuri tulemusi. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.3 Puhastamine ja koristamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad:   1. planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.4 Köögitöö juhtimine** | **EKR tase 5** |
| Tegevusnäitajad:   1. määratleb köögipersonali vajaduse ja värbab köögipersonali, lähtudes tootmise vajadustest; 2. planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärast; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele; 3. koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; 4. jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni ja annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; 5. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; 6. planeerib köögipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest; 7. koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; 8. korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule; 9. määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; 10. jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks, analüüsib ettevõtte kulutõhusust; 11. koostab hinnapakkumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; 12. koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.5 Teenindamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad:   1. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 2. selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; 3. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; 4. kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet meeskonnale; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |
| **B.3.6 Juhendamine** | **EKR tase 5** |
| Tegevusnäitajad:   1. korraldab juhendamise, sh koostab tegevuskava, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja olemasolevatest oskustest; 2. juhendab ja nõustab kolleege, pakub tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel; 3. jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega ja suhtumist töösse; 4. annab juhendatavale selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |

**SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD KOMPETENTSID**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restoranikokk** | |
| **B.3.7 Toidu valmistamine restoranis** | **EKR tase 5** |
| Tegevusnäitajad:   1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes 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 eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid (nt part, vutt, ulukid, koorikloomad ja mereannid, vähemkasutatud subproduktid, seened, vetikad), erilisi tehnoloogiaid (nt suitsutamine, vinnutamine, fermenteerimine, dehüdreerimine, sous-vide, aereerimine) ja arvestades eritoitumisega seotud nõudeid. | |
| Ettepanekud tööosa kohta | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Suurköögikokk** | |
| **B.3.8 Toidu valmistamine suurköögis** | **EKR tase 5** |
| Tegevusnäitajad:   1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes 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 suures koguses eel-, pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades suurköögile kohandatud tehnoloogiaid (sh madalal temperatuuril küpsetamine, suitsutamine) ja seadmeid ning arvestades eritoitumisega seotud nõudeid. | |
| 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 Senior Chef, level 5 | |
| **C.3 Lisad** | |
| Lisa 1[Keele osaoskuste tasemekirjeldused](http://gofile.me/3oeTg/zr5Rxz9CG)  Lisa 2 [DigComp](http://gofile.me/3oeTg/7VGjViYwu) enesehindamise skaala | |