

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Cook assistant, level 2

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Cook assistant, level 2	2

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud abikoka, 3. taseme koka ja 4. taseme koka kutsestandardid. Abikokk käitleb toidutooret, abistab kokka toitade 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. Abikokk käitleb toidutooret, abistab kokka toitade valmistamisel ja serveerimisel. Abikoka töö eeldab oskust käidelda toidutooret ja toitu säästlikult, täidab enesekontrolli tegevusi. Töö iseloom eeldab oskust enda tööd korraldada ning aega planeerida. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas ja juhendamisel. Abikokk peab oskama eeltöödelda toiduaineid, külm töödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite, teha koka juhendamisel abitöid toitade valmistamisel, teha puhastus- ja koristustöid. Abikokk peab tegutsema ja käituma eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.
A.3 Work environment and specific nature of work
Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, öhtusel ja öisel ajal. Töö võib olla periooditi pingeline. Töö eeldab valmidust ja oskust suhelda inimestega.
A.4 Tools
Köögiseadmed: köögivilja töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri- gaasi- ja induktioonpliidid, prae- ja küpsetusahjud, aurutamis- ja keetmisseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasinad, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad. Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), praadimislabidad, kaabitsad, segamis- ja vahustamisvahendid, sõelad, riivid, lihavasasad, ahju- ja küpsetusvormid, pannid, keedunõud, kulbid jt tõstevahendid, termomeetrid, kausid. Serveerimisvahendid: taldrikud, klaasid, söögiriistad, serveerimisnõud ja -vahendid Koristamisvahendid jm seadmed.
A.5 Personal qualities required for work: abilities and characteristics
Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja -oskust, ausust, täpsust, kohusetunnet. Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinget- ja stressitaluvus.
A.6 Professional preparation
Abikokaks saab õppida kutseõppeasutuses, täiskasvanute tööalase koolituse kursustel ja töökohal.
A.7 Most common occupational titles
Enamlevinud ametinimetus on abikokk.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation

Selle kutse taotlemisel on nõutav kõikide kompetentside (B.2.1 – B.2.6) tõendamine.

B.2 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	EstQF Level 2
Tegevusnäitajad: 1) täidab enesekontrollitegevusi vastavalt koka korraldustele 2) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras 3) planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele 4) puhastab seadmeid ja töövahendeid ning hooldab neid vastavalt hooldusjuhendile igapäevaselt 5) teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides vastavalt puhastusplaanile ja koka korraldustele Teadmised: 1) töökorralduse alused (köögis ja toitlustusteeninduses) 2) toiduhügieeni ja enesekontrolli nõuded 3) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad erinevatele kaubagruppidele 4) abikoka töös vajalikud matemaatilised tehted 5) asjakohased seadusandlikud aktid 6) puhastusvahendid ja -keemia 7) köögiseadmed ja töövahendid Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või kombineeritud meetod.	
B.2.2 Kaupade haldamine	EstQF Level 2
Tegevusnäitajad: 1) ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele ja koka korraldustele 2) abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele Teadmised: 1) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad erinevatele kaubagruppidele Hindamismeetod (id): Intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.	
B.2.3 Toidutoorme eeltöötlemine	EstQF Level 2
Tegevusnäitajad: 1) kasutab toidutoorme külmal ja kuumal eeltöötlemisel asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid 2) eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid 3) kasutab toidutoorme külmal eeltöötlemisel asjakohaseid külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine) 4) kasutab toidutoorme kuumal eeltöötlemisel asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetodid (hautamine)) 5) käitleb toidutooret säästlikult Teadmised:	

- 1) külm töötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 2) kuum töötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuum töötlemismeetodid (hautamine))
- 3) toiduained (toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, maitseomadused, kasutamise võimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad)

Hindamismeetodid: Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.

B.2.4 Toitude valmistamine

EstQF Level 2

Tegevusnäitajad:

- 1) abistab kokka erinevate toitude ja jookide valmistamisel vastavalt koka korraldustele
- 2) ajastab toitude valmistamise vastavalt koka korraldustele
- 3) järgib toidu valmistamisel toiduohutuse nõudeid
- 4) valmistab lihtsaid külmi eelroogi (nt võileivad, salatid) vastavalt juhendile või koka korraldustele
- 5) valmistab lihtsamaid suppe (nt köögiviljasupid) vastavalt koka korraldustele
- 6) valmistab aedvilja- ja pastalisandeid vastavalt juhendile või koka korraldustele
- 7) valmistab toite piimasaadustest ja munast vastavalt juhendile ja koka korraldustele

Teadmised:

- 1) toitumise alused
- 2) külm töötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 3) kuum töötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuum töötlemismeetodid (hautamine))
- 4) toiduained (toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, maitseomadused, kasutamise võimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad)

Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.

B.2.5 Teenindamine

EstQF Level 2

Tegevusnäitajad:

- 1) alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga
- 2) selgitab välja kliendi vajadused
- 3) kirjeldab menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele
- 4) katab ja koristab laudu vastavalt koka korraldustele
- 5) serveerib toite vastavalt koka korraldustele
- 6) teenindab kliente iseteenindusliinis vastavalt koka korraldustele
- 7) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile või koka korraldustele
- 8) kogub ja edastab klientide tagasisidet vastavalt korraldustele

Teadmised:

- 1) klienditeeninduse alused
- 2) iseteeninduse korraldus ja tehnikad
- 3) portsjonite ja vaagnate vormistamise alused
- 4) toitude kaasapakkimise põhimõtted

Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.

RECURRING COMPETENCES

B.2.6 Abikoka kutset läbivad kompetentsid	EstQF Level 2
Tegevusnäitajad: 1) väärtustab oma kutseala ja arendab kutseoskusi 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid 3) täidab lihtsaid ülesandeid etteantud juhendite järgi ja vastavalt koka korraldustele 4) kasutab ressursse keskkonda säästes 5) on valmis töötama meeskonnas 6) väljendab ennast eesti keeles arusaadavalt	
Hindamismeetod (id): hinnatakse integreeritult kõigi teiste kutsestandardis toodud kompetentside hindamise käigus.	

Part C GENERAL INFORMATION AND ANNEXES

C.1 Information concerning compilation and certification of occupational qualification standard and reference to classification of occupations	
1. ID of occupational qualification standard in register of occupational qualifications	14-01062011-4.1/1k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Indrek Kivisalu, Eesti Peakokkade Ühendus, Food Studio, peakokk Inga Paenurm, Eesti Peakokkade Ühendus, Vabariigi Presidendi Kantselei peakokk Ülle Parbo, Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeksus Mare Pihl, Tallinna Teeninduskool, Eesti Mereakadeemia söökla juhataja Sirje Rekkor, Eesti Peakokkade Ühendus, Tallinna Ülikool Donald Visnapuu, ekspert Rudolf Visnapuu, Eesti Peakokkade Ühendus, Restoran Korsaar, peakokk Angelica Udeküll, Eesti Peakokkade Ühendus, Santa Maria AS, Food Service Eesti, menüüinsener
3. Occupational qualification standard approved by:	Service
4. No. of decision of Sectoral Council	6
5. Date of decision of Sectoral Council	01.06.2011
6. Occupational qualification standard valid until	23.05.2012
7. Occupational qualification standard version no.	1
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	9412 Kitchen Helpers
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	2
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Cook assistant, level 2
C.3 Annexes	
Lisa 1 Töösad ja tööülesanded	