

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Cook, level 3

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Cook, level 3	3

Possible specialisation and titles on occupational certificate	
Specialisation	Title on occupational qualification certificate
Suurköögitöö	Cook, level 3 Suurköögitöö
Restoranitöö	Cook, level 3 Restoranitöö

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. Sellel kutsealal on võimalik spetsialiseeruda restoranitööle või suurköögitööle. 3. taseme kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. 3. 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. 3. taseme kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.
A.2 Tasks 2.1 Töö planeerimine ja korraldamine 2.2 Töö planeerimine ja korraldamine 2.3 Kaupade haldamine 2.4 Toidutoorme eeltöötlemine 2.5 Toitude valmistamine 2.6 Teenindamine ja müügitöö 2.7 Kaastöötajate juhendamine 2.8 Toodete arendamine 2.15 3. taseme koka kutset läbivad kompetentsid
Specialised areas of work Restoranitöö 2.9 Restoranitöö korraldus 2.10 Peoteenindus 2.11 Rahvus- ja regionaalköögid

Suurköögitöö
2.12 Suurköögitöö korraldus
2.13 Eritoitlustus
2.14 Catering - teenindus

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, liha ja kala töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri-, gaasi- ja induktsioonpliidid, prae- ja küpsetusahjud, aurutamis- ja keetmisseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasina, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad, mikserid ja vahustajad, käsikärud (tigid).

Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelaual, 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 Personal qualities required for work: abilities and characteristics

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 Professional preparation

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

A.7 Most common occupational titles

Kokk, peakokk, meisterkokk

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation

Selle kutse taotlemisel on nõutav kõigi kohustuslike kompetentside (B.2.1 – B.2.8 ja B.2.15) tõendamine ja vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamine:

restoranitöö B.2.9 - B.2.11

suurköögitöö B.2.12 - B.2.14

B.2 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

- 1) täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi
- 2) kasutab köögitöös vajalikku dokumentatsiooni
- 3) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
- 4) planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, korraldab oma töö üldjuhul iseseisvalt, 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

Teadmised:

- 1) töökorralduse alused
- 2) enesekontrolli nõuded
- 3) köögitöös vajalik dokumentatsioon
- 4) asjakohased seadusandlikud aktid (tööseadusandlus, toiduseadus, võlaõigusseadus, tarbijakaitseseadus jt)
- 5) puhastusvahendid ja -keemia
- 6) köögiseadmed ja töövahendid

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.2.2 Menüü koostamine

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

- 1) arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja portsjonite arvust
- 2) arvutab menüüs olevate toitade hinnad
- 3) koostab tehnoloogilisi kaarte, kasutades ettevõttes kehtestatud vormi
- 4) koostab menüüd vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades kliendi soove ja vajadusi ning hooajalisust
- 5) kohandab ettevõtte menüüd eri- ja erilisvajadustega klientidele

Teadmised:

- 1) toitumise alused, sh tervisliku toitumise põhimõtted
- 2) menüü koostamise alused
- 3) kalkuleerimise alused, toitlustuses vajalikud matemaatilised tehned

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.2.3 Kaupade haldamine

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

- 1) jälgib laoseise ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
- 2) kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
- 3) kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile ja sertifikaatide olemasolu
- 4) inventeerib laoseise vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale

Teadmised:

- 1) laomajanduse põhimõtted
- 2) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad eri kaubagruppidele
- 3) toitlustuses kasutatavate kassasüsteemide ja laoprogrammide põhimõtted
- 4) 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 tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

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

Teadmised:

- 1) külmtootlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 2) kuumtootlemismeetodid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtootlemismeetodid)
- 3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)
- 4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtused, maitseomadused, kasutamisevõimalused, 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 tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.5 Toitude valmistamine

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele
- 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitoetehnikaid, külm- ja kuumtootlemisvõtteid
- 3) kasutab tööks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid
- 4) valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist
- 5) ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile
- 6) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumatusetega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergia)
- 7) valmistab külmi ja sooje eelroogi (nt võileivad, suupisted, salatid) vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 8) valmistab külmi ja kuumi suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 9) valmistab külmi ja kuumi kastmeid, sh sooje põhikastmeid (valge, hele, pruun põhikaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 10) valmistab toite lihast, linnuliha, kalast ja mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 11) valmistab toite aedviljadest ja metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 12) valmistab toite ja lisandeid teraviljatoodetest ja tangainetest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 13) valmistab toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 14) valmistab magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 15) valmistab taignatooted vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 16) valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile

Teadmised:

- 1) külmtootlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 2) kuumtootlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtootlemismeetodid)
- 3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)
- 4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel
- 5) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused
- 6) põhilised keemilised ja füüsikalised muutused toiduvalmistamise protsessis

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.2.6 Teenindamine ja müügitöö	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga 2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires 3) tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele 4) katab istumise ja iseteenindusega laudu vastavalt juhendamisele 5) teenindab laudu vastavalt juhendamisele, kasutades asjakohaseid teenindustehnikaid 6) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogustele 7) serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteileid jne) 8) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile 9) kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale 10) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks	
Teadmised: 1) klienditeeninduse ja müügitöö alused 2) teeninduspsühholoogia 3) portsjonite ja vaagnate vormistamise ja kaunistamise viisid ja võtted 4) portsjonite ja vaagnate kompositsioonid 5) teenindusviisid ja -tehnikad 6) toitude sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad 7) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused 8) joogiõpetuse põhitõed, toitude ja jookide sobivus 9) teeninduse- ja müügitöö korraldus 10) kassatöö 11) ettevõtluse, majanduse, turunduse alused 12) toitude kaasapakkimise põhimõtted 13) teksti- ja tabelitöötluse 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.2.7 Kaastöötajate juhendamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) juhendab abikokki, kogudes selleks vajadusel nõuandeid ja muud vajalikku informatsiooni 2) varustab end ja juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, annab tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt 3) kontrollib oma töö kvaliteeti 4) panustab positiivse tööõhkkonna loomisesse ja säilitamisse avatud oleku, vastutulelikkuse ja juhendatavate jõupingutuste toetamise kaudu 5) 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.2.8 Toodete arendamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) jälgib valdkonnas toimuvaid uuendusi ja edastab infot kolleegidele 2) osaleb uute toodete arendamisel, lähtudes meeskonna tööjaotusest	
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.	

COMPETENCES RELATED TO SPECIALISATION

Selle kutse taotlemisel on nõutav vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamine:

restoranitöö B.2.9 - B.2.11

suurköögitöö B.2.12 - B.2.14

Suurköögitöö	
B.2.9 Suurköögitöö korraldus	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) kasutab tööks suurköögiseadmed ja väiketöövahendid, arvestades ohutusnõudeid 2) arvestab ajaressursiga toitude õigeaegseks valmimiseks 3) suhtleb vajadusel kliendiga, et selgitada välja kliendi vajadused ja nõustab klienti 4) töötleb toorainet vastavalt töökäsule 5) valmistab toite suurtes kogustes, arvestades tooraine vajadust 6) serveerib toidud suurköökidele omastel viisidel (nt termotoitlustamisena või väljajagamisliinist) 7) väljastab road vastavalt portsjonkaalule, vältides üle- ja puudujääke 8) lõpetab positiivselt 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 tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.10 Eritoitlustus	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) arvestab toitude valmistamisel mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale (nt vanadekodud, raviasutused ja laste toitlustamine) 2) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia) 3) valmistab toite, arvestades kliendi ealisi iseärasusi (nt vanurid (kergestiseeditav toit), lapsed (toiteväärtused)) 4) valmistab toite, arvestades kliendi tervislikku seisut (nt üle- ja alakaalulisus, diabeet jne) 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.2.11 Catering-teenindus	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) koostab juhendamisel catering-teeninduseks sobivaid menüüsid vastavalt juhendamisele, arvestades kliendi vajadusi ja soove ja sündmust, catering-teenuse pakkumise aega ja kohta 2) planeerib catering- teenindust vastavalt juhendamisele, arvestades teenuse pakkumise aega, kohta ja sündmust 3) planeerib ja korraldab ruumid catering- teeninduseks vastavalt juhendamisele 4) linutab, kaunistab ja katab laudu catering- teeninduseks vastavalt juhendamisele 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) teenindab catering-teeninduses vastavalt juhendamisele 9) teeb eel- ja järeltöid catering- teeninduses vastavalt juhendamisele 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.	

Restoranitöö	
B.2.12 Restoranitöö korraldus	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle	

- 2) valmistab toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest
- 3) serveerib selvelaudades ning osalise teenindusega laudades meeskonnatööna
- 4) serveerib eelroogi, pearoogi, järelroogi
- 5) serveerib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke
- 6) kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides
- 7) 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.2.13 Peoteenindus

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

- 1) esitleb tooteid ja teenuseid suuliselt ja/või kirjalikult, koostab juhendamisel 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) paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu vastavalt etteantud korraldusele
- 5) linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle ja külaliste arvule
- 6) kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul)
- 7) Planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades, 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.2.14 Rahvus- ja regionaalköögid

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab eri rahvuskööride toite, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad
- 2) serveerib toidud rahvusköögile omasel viisil

Teadmised:

- 1) Eesti rahvustoidud
- 2) eri regionide rahvuskööride 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.

RECURRING COMPETENCES

B.2.15 3. taseme koka kutset läbivad kompetentsid

EstQF Level 3

Tegevusnäitajad:

- 1) kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhendab kvaliteetsest töötulemusest
- 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid
- 3) arvestab hügieeninõuetega, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi
- 4) vastutab enda turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades
- 5) osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleege huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega
- 6) suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest
- 7) on ettevõtlik, kasutab ressursse keskkonda säästes
- 8) kohaneb oma töös tavaoludega, oskab jagada informatsiooni
- 9) töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
- 10) kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest

- 11) küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt
- 12) väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas
- 13) väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles
- 14) kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit
- 15) mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv

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	04-11052011-4.2/6k
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 Kvalifikatsioonikeskus 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	11.05.2011
6. Occupational qualification standard valid until	23.05.2012
7. Occupational qualification standard version no.	6
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	5120 Cooks
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	3
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Cook, level 3
C.3 Annexes	
Lisa 1 Töösad ja tööülesanded	