

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Cook, level 4

Kutsestandard on dokument, milles kirjeldatakse tööd ning töö edukaks tegemiseks vajalike oskuste, teadmiste ja hoiakute kogumit ehk kompetentsusnõudeid.

Koka kutsestandard on aluseks tööturu nõudmistele vastavate koolituskavade ja õppeprogrammide koostamiseks ning kompetentsuse hindamise aluseks.

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Cook, level 4	4

Possible specialisation and titles on occupational certificate	
Specialisation	Title on occupational qualification certificate
Suurköögitöö	Cook, level 4 Suurköögitöö
Restoranitöö	Cook, level 4 Restoranitöö

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme meisterkoka kutsestandardid. Kokal on vajalikud kompetentsid iseseisvaks tööks. Kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. 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. Kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil. Kokal on võimalik spetsialiseeruda restoranitööle või suurköögitööle.
A.2 Tasks
A.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine: 1) enesekontrolli tegevuste täitmine; 2) töö planeerimine ja korraldamine; 3) puhastus- ja koristustööd. A.2.2 Menüü koostamine: 1) hindade ja tooraine kalkuleerimine; 2) tehnoloogiliste kaartide koostamine; 3) menüüde koostamine. A.2.3 Kaupade haldamine: 1) laoseisu jälgimine; 2) kauba dokumentatsiooni haldamine; 3) laoseisu inventeerimine. A.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine: 1) toidutoorme külm eeltöötlemine; 2) toidutoorme kuum eeltöötlemine. A.2.5 Toitude valmistamine: 1) eelroogade valmistamine;

- 2) supptide valmistamine;
- 3) kastmete valmistamine;
- 4) lihas, linnulihas, kalast ja mereandidest toitude valmistamine;
- 5) aedviljadest ning metsaandidest toitude valmistamine;
- 6) teraviljatoodetest ja tangainetest toitude ja lisandite valmistamine;
- 7) piimasaadustest ja munast toitude valmistamine;
- 8) magustoitude valmistamine;
- 9) taignatoodete valmistamine;
- 10) külmade ja kuumade jookide valmistamine.

A.2.6 Teenindamine ja müügitöö:

- 1) positiivse kliendikontakti loomine;
- 2) kliendi vajaduste väljaselgitamine;
- 3) menüü tundmine;
- 4) laudade katmine ja teenindamine;
- 5) toitude ja jookide serveerimine;
- 6) portsjonite ja vaagnate vormistamine;
- 7) teenindussituatsiooni lõpetamine;

A.2.7 Kaastöötajate juhendamine:

- 1) tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooni kogumine, analüüsimine, edastamine;
- 2) töö kvaliteedi kontrollimine;
- 3) positiivse tööühkkonna loomine;
- 4) probleemide lahendamine.

A.2.8 Toodete arendamine:

- 1) info kogumine ja töötlemine lähtuvalt ettevõtte vajadustest;
- 2) toodete arendamine.

Specialised areas of work

Suurköögitöö

A.2.9 Suurköögitöö korraldus:

- 1) suurköögiseadmete kasutamine;
- 2) toidutoorme vajaduse väljaselgitamine;
- 3) toidutoorme eeltöötlemine suurtes kogustes;
- 4) toitude valmistamine suurtes kogustes;
- 5) toitude serveerimine suurköögis.

A.2.10 Dieettoitlustus:

- 1) menüüde koostamine erinevatele dieetidele;
- 2) toitude valmistamine erinevatele dieetidele;
- 3) toidukordade sageduse planeerimine.

A.2.11 Catering-teenindus:

- 1) catering-teenuse planeerimine ja korraldamine;
- 2) catering menüüde koostamine;
- 3) külmade ja kuumade suupistete valmistamine;
- 4) teenindamine catering-teeninduses.

Restoranitöö

A.2.12 Restoranitöö korraldus:

- 1) söögisaali ja laudade ettevalmistamine;
- 2) toitude ja jookide valmistamine vastavalt restoranimenüüle;
- 3) klientide teenindamine;
- 4) toodete ja teenuste esitlemine;
- 5) toitude ja jookide serveerimine.

A.2.13 Peoteenindus:

- 1) toitude valmistamine vastavalt sündmuse formaadile;
- 2) söögisaali ja laudade ettevalmistamine;
- 3) toitude ja jookide vormistamine;
- 4) toitude ja jookide serveerimine;
- 5) toodete ja teenuste esitlemine.

A.2.14 Rahvus- ja regionaalköögid:

1) erinevate rahvuskööride toitude valmistamine; 2) erinevate rahvuskööride toitude serveerimine.
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 induktsoonpliidid, prae- ja küpsetusahjud, aurutamis- ja keetmiseseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasina, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad, mikserid ja vahustajad, käsikärud (togid). Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, 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

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 (lääbivad kompetentsid) tõendamine. Koka kutse taotlemisel võib lisaks valida spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamise: 1. suurköögitöö B.2.9-B.2.11; 2. restoranitöö B.2.12-B.2.14.

B.2 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) täidab enesekontrolliplaani; 2) haldab dokumentatsiooni; 3) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras; 4) planeerib oma tööaega, korraldab oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele, 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) köögitoos vajalik dokumentatsioon;
- 4) asjakohased seadusandlikud aktid (tööseadusandlus, toiduseadus, võlaõigusseadus, tarbijakaitseadus 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 4

Tegevusnäitajad:

- 1) koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid;
- 2) arvutab tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale;
- 3) koostab tehnoloogilisi kaarte ja standardretseptuure;
- 4) koostab menüüd ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi (näiteks iseteeninduslauad, pulma-, juubeli- ja muud teemalauad);
- 5) koostab menüüsid lastele ning erivajadustega (laktoositalumatust, tsöliaakiat, diabeeti, levinumaid toiduallergiaid jne põdevaile) 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 4

Tegevusnäitajad:

- 1) ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele;
- 2) kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu;
- 3) hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetsetes ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele;
- 4) kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise;
- 5) sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi;
- 6) vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumentid;
- 7) inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorra eeskirjale.

Teadmised:

- 1) laomajanduse põhimõtted;
- 2) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad eri kaubagruppidele;
- 3) toitlustuses kasutatavate kassasüsteemide ja laoprogrammide põhimõtted;
- 4) teksti- ja tabeltöötluste 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 4

Tegevusnäitajad:

- 1) eeltöötleb toidutooret (nt aedviljad, teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid külmi eeltöötlemismeetodeid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine);

2) eeltötleb toidutooret (nt aedviljad, teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid külmi eeltöötlemismeetodeid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid);
3) käitleb toidutooret säästlikult.

Teadmised:

- 1) külm- ja kuumtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine);
- 2) kuumtöötlemismeetodid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid);
- 3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine);
- 4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamise võimalused, 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 Toidu valmistamine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele;
- 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid;
- 3) kasutab tööks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid;
- 4) valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest;
- 5) valmistab erinevaid külmi ja sooje eelroogasid (nt võileivad, suupisted, salatid);
- 6) valmistab erinevaid külmi ja kuuma suppe (nt selged supid, püreesupid, dessertsupid);
- 7) valmistab erinevaid külmi ja kuuma, sh sooje põhikastmeid (valge, hele, pruun põhikaste);
- 8) valmistab toite lihast, linnuliha, kalast ja mereandidest;
- 9) valmistab toite aedviljadest ja metsaandidest;
- 10) valmistab toite ja lisandeid teraviljatoodetest ja tangainetest;
- 11) valmistab toite piimasaadustest ja munast;
- 12) valmistab erinevaid külmi, külmutatud ja kuuma magustoite;
- 13) valmistab erinevaid taignatooteid (nt pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutainast);
- 14) valmistab erinevaid külmi ja kuuma jooki;
- 15) ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile.

Teadmised:

- 1) külm- ja kuumtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine);
- 2) kuumtöötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid);
- 3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine);
- 4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamise võimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel;
- 5) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamise võimalused;
- 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 Teenindus ja müük

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

- 1) loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga aktiivselt otse ja kasutades kommunikatsioonivahendeid;

- 2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab iseseisvalt kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires;
- 3) tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile;
- 4) kujundab, katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu;
- 5) kasutab asjakohaseid teenindusviise ja -tehnikaid, lähtudes sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest;
- 6) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele;
- 7) serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteileid jne);
- 8) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile;
- 9) valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib (nt queridon-teenindus);
- 10) kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale;
- 11) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks;
- 12) arveldab klientidega kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved).

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 töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.7 Kaastöötajate juhendamine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

- 1) juhendab abikokki ja kokki ning korraldab köögitööd;
- 2) kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib, täpsustab ja interpreteerib seda;
- 3) varustab juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooniga;
- 4) organiseerib, jälgib ja kontrollib enda ja teiste töö kvaliteeti, võtab endale vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest;
- 5) kohaneb kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides ümber enda ja juhendatavate tööd;
- 6) mõjutab positiivse tööõhkkonna tekkimist, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades arengut ja püüdlikkust, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist;
- 7) 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 töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.8 Toodete arendamine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

- 1) kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta;
- 2) edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale;

3) arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.

Hindamismeetod(id): Kirjalik aruanne või intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

COMPETENCES RELATED TO SPECIALISATION

Koka kutse taotlemisel võib lisaks valida spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamise:

1. suurköögitöö B.2.9-B.2.11;
2. restoranitöö B.2.12-B.2.14.

Suurköögitöö	
B.2.9 Suurköögitöö korraldus	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) kasutab tööks suurköögiseadmed ja väiketöövahendid, arvestades ohutusnõudeid; 2) planeerib ajaressurssi suurte toorainekoguste töötlemisel ja toidu valmistamisel; 3) planeerib menüüd, lähtudes sööjate arvust, kliendi soovidest ja olemasolevast seadmepargist; 4) suhtleb vajadusel kliendiga, et selgitada välja kliendi vajadused ja nõustada klienti; 5) planeerib tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja klientide arvule; 6) valmistab toite suurtes kogustes, arvestades tooraine vajadust; 7) vastutab toitade serveerimise eest, suurköökidele omastel viisidel (nt termotoitlustamisena või väljajagmisliinist); 8) vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke; 9) lõpetab 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 töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.10 Eritoitlustus	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valmistab toite, arvestades mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale (nt vanadekodud, ravi-asutused ja laste toitlustamine); 2) koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi (nt vanurid (kergetiseeditav toit), lapsed (toiteväärtused)); 3) koostab ja kohandab menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele; valmistab dieettoite arvestades toitade valmistamisel enimlevinud toidutalumatusetega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergia ning kliendi tervislikku seisut nt üle- ja alakaalulisus, diabeet jne); 4) koostab ja kohandab menüüd sportlastele, rasket füüsilist tööd tegevatele klientidele; 5) planeerib toidukordade sagedust vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused. Hindamismeetod(id): Kirjalik aruanne või intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.11 Catering-teenindus	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) koostab catering-teeninduseks sobivaid menüüsid, arvestades kliendi vajadusi ja soove ja sündmust, catering-teenuse pakkumise aega ja kohta; 2) planeerib catering-teenindust, arvestades teenuse pakkumise aega, kohta ja sündmust; 3) planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks; 4) linutab, kaunistab ja katab laudu catering-teeninduseks; 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) arvestab teenindades spetsiifikat catering-teeninduses;	

9) teeb eel- ja järeltöid catering- teeninduses.

Hindamismeetod(id): Kirjalik aruanne või intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

Restoranitöö	
B.2.12 Restoranitöö korraldus	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu; 2) teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle; 3) valmistab toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest; 4) planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatööna; 5) serveerib eelroogi, pearoogi, järelroogi; 6) serveerib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke; 7) kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides; 8) 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 töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.13 Peoteenindus	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) esitleb tooteid ja teenuseid suuliselt ja/või kirjalikult, koostab menüü vastavalt kliendi soovile; 2) valmistab toite vastavalt kliendi vajadusele ja soovidele ning sündmuse formaadile; 3) arvestab toitade valmistamisel enimlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergiad); 4) planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu; 5) linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle; 6) kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul); 7) planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades ja 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 töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.14 Rahvus- ja regionaalköögid	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valmistab eri rahvuskööride toite, kasutades vastavale rahvusköörgile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad; 2) serveerib toidud rahvusköörgile omasel viisil; 3) koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköörgile (nt Aasia, Vahemere, Prantsuse, Põhjamaade köök); Teadmised: 1) Eesti rahvustoidud; 2) eri regioonide 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 töölase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	

RECURRING COMPETENCES

B.2.15 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhindub kvaliteetsest töötulemusest; 2) on võimeline tegutsema iseseisvalt; 3) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid;	

- 4) arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
- 5) vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
- 6) osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleege huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega;
- 7) vastutab võetud kohustuste täitmise ja enda ning meeskonnaliikmete töö eest;
- 8) suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest;
- 9) on ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
- 10) kohaneb oma töös muutuvate oludega, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimivaid lahendusi;
- 11) töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
- 12) kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest;
- 13) küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt ja klientidelt;
- 14) väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas;
- 15) väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles;
- 16) kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit;
- 17) 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	04-10042013-01/8k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Indrek Kivisalu, Eesti Peakokkade Ühendus, Food Studio Inga Paenurm, Eesti Peakokkade Ühendus, Vabariigi Presidendi Kantselei Ülle Parbo, SA Innove Mare Pihl, Tallinna Teeninduskool, Eesti Mereakadeemia söökla juhataja Sirje Rekkor, Eesti Peakokkade Ühendus, Tallinna Ülikool Donald Visnapuu, ekspert, Eesti Hotellide ja Restoranide Liit Rudolf Visnapuu, Eesti Peakokkade Ühendus, Restoran Mannerheim Angelica Udeküll, Eesti Peakokkade Ühendus, Laulasmaa SPA
3. Occupational qualification standard approved by:	Service
4. No. of decision of Sectoral Council	8
5. Date of decision of Sectoral Council	10.04.2013
6. Occupational qualification standard valid until	08.11.2017
7. Occupational qualification standard version no.	8
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	5120 Cooks
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	4
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Cook, level 4



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

ESF programm "Kutsete süsteemi arendamine"

Finnish:	Kokki
Russian:	Повар
C.3 Annexes	