

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Pastry-cook, level 4

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.

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Pastry-cook, level 4	4

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Kondiitri kutseala koosneb kahest kutsest: kondiiter, tase 4 ja vanemkondiiter, tase 5. Kondiiter on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse valikpagari- ja/või kondiitritooteid. Kondiiter töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes. Kondiitri tööülesanded on kondiitritoodete, kaunistuste ja külmutatud toodete valmistamine, toodete pakendamine ja ladustamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös. Vajalik on pidev erialane enesetäiendamine. Juhendab vajadusel kaastöötajat vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust. Oma igapäevatöös võib kondiiter kokku puutuda allergeenidega. Toiduohutusnõuete täimiseks on kondiitri töös vajalik kanda eririietust. Töö eripära nõuab valmisolekut töötada ka nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Tuleb töötada madalatel ja kõrgetel töökeskkonna temperatuuridel. Kondiiter kasutab oma töös kohaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja seadmeid.
A.2 Tasks
A.2.1 Kondiitritoodete valmistamine A.2.2 Kaunistuste valmistamine A.2.3 Külmutatud toodete valmistamine A.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine
Elective areas of work
A.2.5 Teenindus- ja müügitöö A.2.6 Väikeettevõtte majandamine
A.3 Professional preparation
Tavaliselt on 4. taseme kondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus, võimalik on kutseoskused omandada ka töökohal või täiendusõppes.
A.4 Most common occupational titles
Kondiiter, kondiiter-maiustuste valmistaja.
A.5 Regulations governing profession
Regulatsioonid kutsealal töötamiseks puuduvad.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation
Kutse koosneb kohustuslikest kompetentsidest B.3.1 - B.3.4.

B.2 General skills of Pastry-cook, level 4

Tegevusnäitajad:

1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;
2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;
3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;
4. planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm)
5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;
7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;
8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 (Lisa 1) ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2;
9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".

B.3 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab mure-, keedu-, biskviit-, võibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkrulise taina (lisatud pool- ja kondiitritoodete loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želee, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.2 Kaunistuste valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereeriija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. kaunistab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	
B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab külmutatavad kondiitritooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära; 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.	
B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal;	

2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.

OPTIONAL COMPETENCES

Lisaks on võimalik tõendada valitavaid kompetentse B.3.5 ja B.3.6.

B.3.5 Teenindus- ja müügitöö	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused; 2. tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteid degustatsiooniks; 3. lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires; 4. müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta; 5. teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid; 6. kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalt töökorraldusele; 7. lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt.	
B.3.6 Väikeettevõtte majandamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele; 2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi; 3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest; 4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid; 5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid; 6. järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise; 7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte; 8. planeerib turundustegevused; 9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.	

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	11-14112019-2.2.1/8k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts MTÜ Eha Martma, Eesti Leivaliit Ülle Parbo, SA Innove Õie Pritson, Mattias Café OÜ Merle Truupõld, Tartu Kutsehariduskeskus
3. Occupational qualification standard approved by:	Food Industry and Agriculture
4. No. of decision of Sectoral Council	14
5. Date of decision of Sectoral Council	14.11.2019
6. Occupational qualification standard valid until	28.10.2024
7. Occupational qualification standard version no.	8

8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	7512 Bakers, Pastry-cooks and Confectionery Makers
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	4
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Pastry-cook, level 4
Finnish:	Konditori
Russian:	Кондитер
C.3 Annexes	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Digipädevuste enesehindamise skaala	
Lisa 3 Kondiitritoodete loetelu	