

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Pastry Chef, level 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.

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Pastry Chef, level 5	5

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Kondiitri kutseala koosneb kahest kutsest: kondiiter, tase 4 ja vanemkondiiter, tase 5. Vanemkondiiter on töökogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse valikpagari- ja/ või kondiitritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi kondiitritooteid. Vanemkondiitri tööülesanded on kondiitritoodete valmistamine ja kaunistamine, toodete arendamine, külmutatud toodete valmistamine, toodete pakendamine ja ladustamine, juhtimine ja juhendamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Kondiiter hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides ja täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Vanemkondiiter organiseerib enda ja töögrupi tööd ning töötab meeskonnas. Oma igapäevatöös võib kondiiter kokku puutuda allergeenidega. Toiduohutusnõuete täimiseks on vajalik kanda eririietust. Töö eripära eeldab valmisolekut töötada ka nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Tuleb töötada madalatel ja kõrgetel töökeskkonna temperatuuridel. Vanemkondiiter kasutab oma töös kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja -seadmeid.
A.2 Tasks
A.2.1 Kondiitritoodete valmistamine A.2.2 Kondiitritoodete kaunistamine A.2.3 Toodete arendamine A.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine A.2.5 Juhendamine ja juhtimine
Elective areas of work
A.2.6 Väikeettevõtte majandamine
A.3 Professional preparation
Tavaliselt on vanemkondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus või on kutseoskused omandatud töökohal või täiendusõppes, lisaks on tal erialane töökogemus kondiitritooteid valmistatavas ettevõttes.
A.4 Most common occupational titles
Kondiiter, vanemkondiiter, meisterkondiiter.
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.2.2, B.2.3, B.2.4, B.2.5. Lisaks on võimalik tõendada valitavat kompetentsi B.2.6.

B.2 General skills of Pastry Chef, level 5

Tegevusnäitajad:

1. vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastus- ja koristusplaani;
2. juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid;
3. järgib klienditeeninduse põhimõtteid;
4. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;
5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
7. kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 1);
8. tunneb peamisi prantsuskeelseid kondiitrivaldkonna mõisteid;
9. kasutab arvuti vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.

B.3 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; valmistab ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest ning seadistab vajalikud seadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2. korraldab toodete valmistamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; 3. valmistab kaunistusmaterjalid, täidised, kondiitritooted (Lisa 3), lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 4. korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; 5. valmistab ja külmutab külmutatavad pooltooted ja valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära.	
B.3.2 Kondiitritoodete kaunistamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; 2. valmistab erikujulised kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist ja karamellist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 3. kaunistab loovalt kondiitritooted vastavalt kliendi erisoovidele; koostab eskiisi, joonistades või kasutades digivahendeid.	
B.3.3 Toodete arendamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid; 2. arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet; 3. koostab degustatsioonil välja valitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo; 4. kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit.	

B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. korraldab pakendamisprotsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele; 2. korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaan).	
B.3.5 Juhendamine ja juhtimine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi; 2. planeerib töötajate arendustegevused; 3. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; 4. koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet; 5. korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.	

OPTIONAL COMPETENCES

Lisaks on võimalik tõendada valitavat kompetentsi B.2.6.

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 töötaja 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	11-14112019-2.2.2/8k
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)	5
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Pastry Chef, level 5
Finnish:	Konditori
Russian:	Кондитер
C.3 Annexes	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Digipädevuste enesehindamise skaala	
Lisa 3 Kondiitritoodete loetelu	