

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Kitchen assistant, EstQF Level 2

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)
Kitchen assistant, EstQF Level 2	2

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Köögiabiline abistab kokka toiduainete käitlemisel, teeb puhastus- ja koristustöid. Köögiabiline töötab meeskonnas juhendamisel. Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid.
A.2 Tasks
A.2.1 Tooraine eeltöötlemine A.2.3 Puhastamine ja koristamine A.2.2 Teenindamine
A.3 Professional preparation
Köögiabilisena töötavad inimesed, kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või täienduskoolituse või omandanud erialased oskused töökohal.
A.4 Most common occupational titles
Köögiabiline.
A.5 Regulations governing profession
Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation
Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kompetentsid.
B.2 General skills of Kitchen assistant, EstQF Level 2
Tegevusnäitajad: 1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 2. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 3. järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 4. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.

B.3 Competences	
B.3.1 Tooraine eeltöötlemine	EstQF Level 2
Tegevusnäitajad: 1. valmistab juhendamisel ette töökoha; 2. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult.	
B.3.2 Puhastamine ja koristamine	EstQF Level 2
Tegevusnäitajad: 1. puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; 2. käitleb juhendamisel prügi; 3. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.	
B.3.3 Teenindamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 2. katab ja koristab juhendamisel laudu.	

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	04-05052022-2.1/2k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Juhan Heinsalu, Restoran Mimosa Indrek Kivisalu, Food Studio Taigo Lepik, Eesti Peakokkade Ühendus Anne Mäe, Tallinna Teeninduskool Inga Paenurm, Markofka OÜ Angelica Udeküll, Restoran Wicca Rene Uusmees, Radisson Grupp
3. Occupational qualification standard approved by:	Service
4. No. of decision of Sectoral Council	32
5. Date of decision of Sectoral Council	05.05.2022
6. Occupational qualification standard valid until	08.11.2027
7. Occupational qualification standard version no.	2
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:	Kitchen assistant, EstQF Level 2
C.3 Annexes	