

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Cook, EstQF Level 3

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)
Cook, EstQF Level 3	3

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Abikokk töötab meeskonnas juhendamisel. Abikokk käitleb toiduaineid, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel. Abikokk teeb puhastus- ja koristustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. 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 Toitude valmistamine A.2.2 Kaupade käitlemine A.2.3 Puhastamine ja koristamine A.2.4 Teenindamine
A.3 Professional preparation
Abikokana töötavad inimesed, kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või täienduskoolituse või omandanud erialased oskused töökohal.
A.4 Most common occupational titles
Abikokk, koka abi.
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 Cook, EstQF Level 3
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 Toitude valmistamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest; 2. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 3. valmistab võileibu, salateid ja külmi enamlevinud eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 4. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 6. valmistab toite munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 8. valmistab lihtsamaid pearoogasid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 9. valmistab lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 10. valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 11. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.	
B.3.2 Kaupade käitlemine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1. abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel; 2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele; 3. abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.	
B.3.3 Puhastamine ja koristamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1. puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 2. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 3. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.	
B.3.4 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	04-05052022-2.2/5k
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.	5
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	9412 Kitchen Helpers
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	3
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Cook, EstQF Level 3
C.3 Annexes	