

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Chef, EstQF 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)
Chef, EstQF Level 4	4

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Kokk käitleb toiduaineid, kasutades mitmesuguseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. Kokk käitleb toiduaineid säästlikult, valmistab toitu vastavalt ettevõtte kontseptsioonile ja klientide vajadustele ja soovidele, järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. Kokk korraldab iseseisvalt oma tööd ja töötab meeskonnas, vajadusel juhendades köögiabilisi, abikokki ja praktikante. Kokk arvestab oma tegevuses ettevõtte kasumlikkust. 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 Menüü koostamine A.2.3 Kaupade käitlemine A.2.4 Puhastamine ja koristamine A.2.5 Teenindamine
A.3 Professional preparation
Kokana töötavad inimesed, kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või täienduskoolituse või omandanud erialased oskused töökohal.
A.4 Most common occupational titles
Kokk, vanemkokk.
A.5 Regulations governing profession
Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad.
A.6 Relevant skills for the future
Probleemilahendamise oskus, analüüsioskus, võõrkeele oskus, multikultuursus, terviseteadlikkus, keskkonnasäästlikkus.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation
Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kompetentsid.
B.2 General skills of Chef, EstQF Level 4
Tegevusnäitajad:

1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
2. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, 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;
6. valdab eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (lisa 1);
7. kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala algtasemel kasutaja tasemele (lisa 2); kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kaloraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid.

B.3 Competences

B.3.1 Toitude valmistamine

EstQF Level 4

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 külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
4. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
5. valmistab kastmeid, sh põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
6. valmistab toite munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
7. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
8. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
9. valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;
10. valmistab kuumi ja külmi jooke (nt köögiviljamahlad, mahedikud) vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
11. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite;
12. soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
13. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitumise vastavalt plaanile.

B.3.2 Menüü koostamine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

1. koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast (nt lasteaialastele, koolilastele, eakatele) ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
2. koostab ja kohandab menüüd (sh veganmenüüd), arvestades muuhulgas enamlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid;
3. vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist;
4. arvutab toitumise toidainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitumise keemilise koostise andmebaasi, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
5. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse.

B.3.3 Kaupade käitlemine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

1. võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile;
2. kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu;

3. hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib oma tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; 4. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; 5. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.	
B.3.4 Puhastamine ja koristamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.	
B.3.5 Teenindamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 2. selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; 3. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, kasutades enamkasutatavaid teenindusviise ja -tehnikaid; 4. kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet meeskonnale; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires.	

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	04-05052022-2.3/10k
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.	10
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:	Chef, EstQF Level 4
C.3 Annexes	
Lisa 1 Language skills level descriptions	

Lisa 2 [Scale of self-assessment in digital competence](#)