

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Senior Chef, EstQF 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)
Senior Chef, EstQF Level 5	5

Possible specialisation and titles on occupational certificate	
Specialisation	Title on occupational qualification certificate
Restaurant Chef	Restaurant Chef, EstQF Level 5
Institutional Chef	Institutional Chef, EstQF Level 5

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work Vanemkokk juhib tootmisprotsessi toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes. Ta planeerib, korraldab köögitööd, koostab menüüsid ja arendab tooteid. Vanemkokk juhib ja juhendab meeskonda ning annab edasi kutsealaseid oskusi. Vanemkokk juhindub oma tegevuses ettevõtte kasumlikkusest, vastutab teiste töö korraldamise ja kvaliteetse töötulemuse eest. Vanemkokk valmistab toite, kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid vastavalt klientide vajadustele ja soovidele. Vanemkokk võtab kasutusele keskkonnasäästlikke materjale ja tehnoloogiaid, järgides keskkonnasäästlikku ja rohelist mõtteviisi. Vanemkokk spetsialiseerub suursöögi- või restoranitööle. 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 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine A.2.2 Kaupade käitlemine A.2.3 Puhastamine ja koristamine A.2.4 Köögitöö juhtimine A.2.5 Teenindamine A.2.6 Juhendamine
Specialised areas of work A.2.7 Toidu valmistamine restoranis A.2.8 Toidu valmistamine suursöögis
A.3 Professional preparation Vanemkokkana töötavad inimesed, kellel on vähemalt keskharidus ning kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või omandanud erialased oskused töökohal. Vanemkokk omab erialast töökogemust, sh meeskonna juhtimise kogemust.
A.4 Most common occupational titles Peakokk, vanemkokk, köögi vahetusevanem.

A.5 Regulations governing profession

Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad.

A.6 Relevant skills for the future

Loovus, disainmõtlemine ja kohanemisvõime, probleemilahendamise oskus, analüüsioskus, võõrkeeke oskus, multikultuursus, terviseteadlikkus, keskkonnasäästlikkus, tööjõu efektiivsuse tõstmine.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation

Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kohustuslikud kompetentsid. Lisaks tuleb tõendada vähemalt üks spetsialiseerumisega seotud kompetents B.3.7 või B.3.8.

B.2 General skills of Senior Chef, EstQF Level 5

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 töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
5. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
7. valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (lisa 1);
8. kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala iseseisva kasutaja tasemele, v.a sisuloome osaoskust vastavalt 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

MANDATORY COMPETENCES

B.3.1 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine

EstQF Level 5

Tegevusnäitajad:

1. disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast;
2. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovide, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest;
3. koostab erinevat tüüpi menüüid vastavalt õigusaktidele, ettevõtte eripäradele (nt erinevad rahvusköögid, tänavatoit, kohvik, kalarestoran) ja sihtrühmale (nt lasteaialastele, koolilastele, vanuritele);
4. töötab välja tehnoloogilisi kaarte;
5. arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
6. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;
7. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovide ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).

B.3.2 Kaupade käitlemine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; 2. sisestab kauba ja taara dokumentatsiooni andmebaasi; 3. kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; 4. hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetsetes ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; 5. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt õigusaktidele; 6. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale; analüüsib inventuuri tulemusi.	
B.3.3 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.3.4 Köögitöö juhtimine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. määratleb köökipersonali vajaduse ja värbab köökipersonali, lähtudes tootmise vajadustest; 2. planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripäras; planeerib köögimeeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele; 3. koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; 4. jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni ja annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; 5. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; 6. planeerib köökipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest; 7. koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; 8. korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule; 9. määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; 10. jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks, analüüsib ettevõtte kulutõhusust; 11. koostab hinnapakumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; 12. koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest.	
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.	
B.3.6 Juhendamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. korraldab juhendamise, sh koostab tegevuskava, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja olemasolevatest oskustest; 2. juhendab ja nõustab kolleege, pakub tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel; 3. jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega ja suhtumist töösse; 4. annab juhendatavale selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab.	

COMPETENCES RELATED TO SPECIALISATION

Tuleb tõendada vähemalt üks spetsialiseerumisega seotud kompetents B.3.7 või B.3.8.

Restaurant Chef	
B.3.7 Toidu valmistamine restoranis	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes 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 eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid (nt part, vutt, ulukid, koorikloomad ja mereannid, vähemkasutatud subproduktid, seened, vetikad), erilisi tehnoloogiaid (nt suitsutamine, vinnutamine, fermenteerimine, dehüdreerimine, sous-vide, aereerimine) ja arvestades eritoitumisega seotud nõudeid.	

Institutional Chef	
B.3.8 Toidu valmistamine suurröögis	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes 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 suures koguses eel-, pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades suurröögile kohandatud tehnoloogiaid (sh madalal temperatuuril küpsetamine, suitsutamine) ja seadmeid ning arvestades eritoitumisega seotud nõudeid.	

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	04-05052022-2.4/8k
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.	8
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	3434 Chefs
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	5
C.2 Occupational title in foreign language	

English:	Senior Chef, EstQF Level 5
C.3 Annexes	
Lisa 1 Language skills level descriptions	
Lisa 2 Scale of self-assessment in digital competence	