

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Pastry-cook, 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)
Pastry-cook, EstQF Level 4	4

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Kondiiter on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse kondiitritooteid. Kondiiter töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes. Kondiitri tööülesanded on kondiitritoodete, maiustuste ning kaunistuste valmistamine, sh kondiitritoodete külmutamine, kaunistamine, pakendamine ja ladustamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Ta osaleb meeskonnatöös. Vajalik on pidev erialane enesetäiendamine, vajadusel juhendab kaastöötaja tavatööd vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust. Oma igapäevatöös võib kondiiter kokku puutuda allergeenidega (jahutolmu, pähkli jt). Toiduohutusnõuete järgimiseks kannab kondiiter kaitseriietust. Töö eripära eeldab valmisolekut töötada öisel ajal ja/või graafiku alusel, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Kondiiter kasutab oma töös erialaseid töövahendeid ja seadmeid. Kondiitri kutsegrupis on lisaks 4. taseme kondiitritele veel vanemkondiiter, tase 5 kutse.
A.2 Tasks
Kohustuslikud tööosad A.2.1. Kreemide valmistamine A.2.2. Muretaina toodete valmistamine A.2.3. Biskviittaina toodete valmistamine A.2.4. Beseetaina toodete valmistamine A.2.5. Keedutaina toodete valmistamine A.2.6. Suhkrulise taina toodete valmistamine A.2.7. Maiustuste valmistamine A.2.8. Kaunistuste valmistamine A.2.9. Erinevatest jahudest kondiitritoodete valmistamine
A.3 Professional preparation
Üldjuhul on 4. taseme kondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus, võimalik on kutseoskused omandada ka töökohal või täiendusõppes.
A.4 Most common occupational titles
Kondiiter, maiustuste valmistaja
A.5 Regulations governing profession
Regulatsioonid puuduvad
A.6 Relevant skills for the future
Teave oskuste ja trendide kohta, mille tähtsus valdkonnas kasvab. Tulevikus on kondiitri ametis kasvava tähtsusega loovus ja praktilised käelised oskused, teadlikkus trendidest ja tarbijate ootustest. Tähtsustumas on uute tehnoloogiate kasutamine ning jätkusuutliku tootmise põhimõtete tundmine, sh keskkonnasõbralike ja funktsionaalsete pakendite kasutuselevõtmine ning nende taaskasutus.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation	
Kondiiter, tase 4 kutse koosneb üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Taotlemisel on nõutav üldoskuste B.2 ja kõikide kompetentside B.3.1–B.3.9. tõendamine.	
Hariduslikud nõuded	
Nõuded kutse taotlemisel Töömaailma taotlejale Põhiharidus Kutseõppe lõpetajale Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine Kutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsetele kutse andmise korras.	
B.2 General skills of Pastry-cook, EstQF Level 4	
Mõtlemisoskused - Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm). - Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest. - Tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles. - Tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid. Enesejuhtimisoskused - Hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani. - Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. - Töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid. Lävimisoskused - Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. - Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 2 - keelte oskustasemete kirjeldused). - Kasutab arvuti vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "algtasemel kasutaja".	
B.3 Competences	
B.3.1 Kreemide valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad - Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. - Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. - Valmistab järgmisi kreeme: võikreemid, munavalgekreemid, keedukreemid, rõõsa- ja hapukoorekreemid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.2 Muretaina toodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad - Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. - Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. - Valmistab muretainaid (sh magus, lisanditega, siirupiga, küpsetussegust), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. - Valmistab muretaina pooltooteid ja tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.3 Biskviittaina toodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad	

1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab biskviittainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab biskviittaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.4 Beseetaina toodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad 1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab beseetainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab beseetaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.5 Keedutaina toodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad 1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab keedutainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab keedutaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.6 Suhkrulise taina toodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad 1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab suhkrulisi tainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab suhkrulise taina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.7 Maiustuste valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad 1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab trühvleid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab komme, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.8 Kaunistuste valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad 1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast. 4. Valmistab martsipanist ja dekoormassist kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast.	
B.3.9 Erinevatest jahudest kondiitritoodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad 1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab järgmisi erinevatest jahudest kondiitritooteid (sh gluteenivabad), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades eritoitumist.	

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	11-29102024-2.4/9k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Diana Kaurkina, Tallinna Teeninduskool Gerda Ode, Tartu Rakenduslik Kolledž Ilona Õunapuu, Cristella VT OÜ Janno Semidor, Bureau Veritas Estonia Katrín Kapten, Vilmix OÜ Marko Vestmann, AS Eesti Pagar Meelis Pärn, Pagaripoisid OÜ Merle Truupõld, Tartu Rakenduslik Kolledž
3. Occupational qualification standard approved by:	Food Industry and Agriculture
4. No. of decision of Sectoral Council	31
5. Date of decision of Sectoral Council	29.10.2024
6. Occupational qualification standard valid until	28.10.2029
7. Occupational qualification standard version no.	9
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	7512 Bakers, Pastry-cooks and Confectionery Makers
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	4
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Pastry-cook, EstQF Level 4
Finnish:	Konditori
Russian:	Кондитер
C.3 Annexes	
Lisa 1 Kondiitritoodete loetelu	
Lisa 2 Foreign language competences at language skills levels	
Lisa 3 Digital competences - Self-assessment grid	