

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Pastry 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)
Pastry Chef, EstQF Level 5	5

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Vanemkondiiter on töökogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse kondiitritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi kondiitritooteid. Kondiitri tööülesanded on kondiitritoodete valmistamine, kaunistuste valmistamine, kondiitritoodete arendamine, juhtimine ja juhendamine. Vanemkondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Vanemkondiiter hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides ning täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös, juhendab kondiitreid vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja töötaja 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. Vanemkondiiter kasutab oma töös erialaseid töövahendeid ja seadmeid. Kondiitri kutsegrupis on lisaks 5. taseme vanemkondiitrile veel kondiiter, tase 4 kutse.
A.2 Tasks
Kohustuslikud tööosad A.2.1. Kondiitritoodete valmistamine A.2.2. Kondiitritoodete arendamine A.2.3. Juhtimine ja juhendamine
A.3 Professional preparation
Üldjuhul on vanemkondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus või on kutseoskused omandatud töökohal või täiendusõppes, lisaks on tal erialane töökogemus kondiitritooteid valmistatavas ettevõttes.
A.4 Most common occupational titles
Kondiiter, vanemkondiiter, meisterkondiiter
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	
Vanemkondiiter, tase 5 kutse koosneb üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Taotlemisel on nõutav üldoskuste B.2 ja kõikide kompetentside B.3.1–B.3.3 tõendamine.	
Hariduslikud nõuded	
Nõuded kutse taotlemisel Töömaailma taotlejale a) keskharidus b) erialane töökogemus vähemalt 2 aastat, sealhulgas töötajate ja/või õpilaste juhendamise kogemus c) 4. taseme kondiitri kutsetunnistus või kondiitri/pagar-kondiitri lõputunnistus 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 Chef, EstQF Level 5	
Mõtlemisoskused 1. Tunneb peamisi prantsuskeelseid kondiitrivaldkonna mõisteid. 2. Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm). 3. Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest. Enesejuhtimisoskused 4. Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastusplaani. 5. Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutuse nõudeid. 6. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. 7. Järgib klienditeeninduse põhimõtteid. Lävimisoskused 8. Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. 9. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B2 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 2 - keelte oskustasemete kirjeldused). 10. Kasutab arvutiit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.	
B.3 Competences	
B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine	EstQF Level 5
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 kondiitritooteid (sh kreemid, muretaina-, biskviittaina-, beseetaina-, keedutaina-, suhkrulisest tainast tooted, maiustused), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast.	
B.3.2 Kondiitritoodete arendamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad 1. Kavandab kondiitritooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh veganlus, laktoosi- ja gluteenitalumatus) ning valdkonnas toimuvaid arenguid.	

2. Arendab kondiitritooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakendeid, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet ning järgides kestlikkuse põhimõtteid.
3. Koostab kondiitritoodetele tehnoloogilised juhendid, kujundab kondiitritoodete hinnad ja tooteinfo, kasutades digitaalseid lahendusi.

B.3.3 Juhtimine ja juhendamine

EstQF Level 5

Tegevusnäitajad

1. Juhendab, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja oskustest, pakkudes tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel.
2. Jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega.
3. Annab juhendatavale tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab.
4. Planeerib ja korraldab kondiitritoodete valmistamist ratsionaalselt ja keskkonnasäästlikult.
5. Koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist.
6. Korraldab seadmete hooldust, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule ning määratleb seadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist.
7. Koostab hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest.
8. Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.

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	11-29102024-2.5/9k
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)	5

C.2 Occupational title in foreign language

English:	Pastry Chef, EstQF Level 5
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](#)