

1. KUTSENIMETUS JA -TASE; KEELEKOOD - ET ⁽¹⁾
Kokk II
⁽¹⁾ Originaaldokumendi keeles

2. KUTSENIMETUS JA -TASE (TÖLGITUD) ⁽¹⁾
Cook II
⁽¹⁾ Kui on kohaldatav. Sellel tõlkel ei ole õiguslikku tähendust.

3. KUTSEOSKUSED
- planeerib oma töö aega, korraldab oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt, on valmis töötama meeskonnas - arvestab hügieeninõuetega tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi - tunneb erinevate rahvaste toidukultuure ja eripärasid - tunneb toidukaupade pakendi märgistusi - tunneb tervisliku toitumise ja eritoitumise ning toiduallergia erisusi - kasutab õigeid töövõtteid järgides töökeskkonna ohutust - kasutab õigeid töövahendeid, seadmeid ja masinaid ohutult - eeltöötleb toidutoorme külmtöötlemis- kuumtöötlemis- või säilitamise meetodil arvestades toidutoorme kvaliteeti, keemilist koostist, toiteväärtust, kasutamise võimalusi, säilitamistingimusi, kaunorme ja realiseerimisaegasid - käitleb toidutooret säästlikult, kasutades erinevaid külma- ja kuumtöötlemise võtteid - valmistab toite vastavalt klientide vajadustele - valmistab külma ja kuumad joogid - valmistab külma ja sooja eelroa, võileiva ja suupisteid - valmistab puljongeid, suppe, püreesuppe ja rahvuslikke suppe - valmistab erinevaid külmi ja kuumi kastmeid - valmistab keedetud, hautatud ja praetud liha toite, hakkliha toite ja linnuliha toite - valmistab keedetud, praetud ja hakkmassist kalatoite - valmistab köögiviljatoite ja – lisandeid ning toite seentest - valmistab toite ja lisandeid makaronitoodetest ning tangainetest - valmistab kohupiima-, juustu- ja munatoite - valmistab külma, kuumad ja külmutatud magustoidud - valmistab pärimi-, biskviiti-, liiva-, leht-, keedu- ja õhulisest taignast taignatooteid - koostab menüüd arvestades toitlustusettevõtte eripära, tasakaalustatust, sesoonsust ja klientide soovi - arvutab toiduportsjoni hinna arvestades toidutoorme kulu - korraldab töö väljastusletis, iseteenindusliinis, buffet- ja furšettlaual - korraldab a la carte ja cateringteenindust - serveerib toite juhendi järgi - koostab aruandluse ja teostab inventuuri - kontrollib laovarustid ja tellib kauba arvestades vastuvõtmise protseduure ning dokumentatsiooni - osaleb meeskonnatöös toote kvaliteedi kujunemisel - osaleb müügitöös vajadusel nõustades kliente, arveldades erinevate maksevahenditega - teenindab vajadusel kliente arvestades viisakusreegleid ja kutse-eetikat

^(*) Selgitav märkus

Selle dokumendi ülesandeks on anda konkreetse tunnistuse kohta lisainformatsiooni. Ilma kutsetunnistusega ei ole sellel dokumendil õiguslikku tähendust, ta ei asenda kutsetunnistuse originaali ega anna õigust kutsetunnistuse tunnustamiseks teiste riikide institutsioonide poolt. Kirjelduse formaat põhineb järgmistel tekstidel: nõukogu 3. detsembri 1992. aasta resolutsioon 93/N 49/01 kvalifikatsioonide läbipaistvuse kohta, nõukogu 15. juuli 1996. aasta resolutsioon 96/N 224/04 kutshariduse tunnistuste läbipaistvuse kohta ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. juuli 2001. aasta soovitus 2001/613/EÜ õppurite, koolitusel olevate isikute, vabatahtlike, õpetajate ja koolitajate liikuvuse kohta ühenduses.

Täiendav informatsioon aadressil: <http://europass.cedefop.europa.eu/et/home>

Kasuks tuleb oskus valmistada taimetoite, erinevate regioonide rahvuskööride põhitoite ning teadmised joogiõpetusest ja religioonist tingitud toitumistavade eripärast.

4. KUTSETUNNISTUSE OMANIKU VÕIMALIKUD AMETINIMETUSED ⁽¹⁾

Kokk töötab toitlustusteenust pakkuvates ettevõtetes nagu restoran, kohvik, söökla, baar, kiirtoitlustusettevõtte, suursöökk, catering- ettevõtte jne.

⁽¹⁾ Kui on kohaldatav

5. KUTSETUNNISTUSE VÄLJAANDMISE ALUS

Kutsetunnistuse väljastaja nimi ja õiguslik vorm Kutsetunnistuse on välja andnud kutsenõukogu poolt tegevusloa saanud Kutset Andev Organ	Kutsetunnistusele tunnustuse andnud institutsiooni nimi ja õiguslik vorm Vabariigi Valitsuse määrusega kinnitatud Kutsenõukogu
Kutsetase (riigisisene ja/või rahvusvaheline) Eesti kutsesüsteemi II kutsetase Eesti Kvalifikatsiooniraamistik, tase 4 Euroopa Kvalifikatsiooniraamistik, tase 4	Hindamisskaala / sooritamise tingimused 1. planeerimine - kolmekäigulise toidukorra planeerimine ja aruande koostamine 2. intervjuu - aruande kaitsmine ja teooria küsimustele vastamine - 20 min 3. praktiline teostus ja serveerimine - 3 tundi
Järgmine kutsetase, mida on võimalik taotleda Kokk III	Rahvusvahelised lepingud
Õiguslik alus Kutseseadus (RT I 2008, 24, 156; 01.09.2008)	

6. AMETLIKULT TUNNUSTATUD VIISID KUTSETUNNISTUSE SAAMISEKS

Kutsetunnistuse saamiseks on vaja tõendada kõik kompetentsid vastavalt kutsestandardis ja kutset andva organi kutse andmise korras esitatud nõuetele

Lisainformatsioon (sealhulgas kutsete süsteemi kirjeldus) on kättesaadav:
www.kutsekoda.ee