

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

2. KUTSENIMETUS JA -TASE (TÖLGITUD) ⁽¹⁾
Cook III
⁽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 toidukaupade pakendi märgistusi - tunneb tervisliku toitumise ja eritoitumise ning toiduallergia erisusi - tunneb erinevate regioonide rahvusköökide eripära, olemust, toidutooret ja põhitoite - tunneb religioonist tingitud toitumistavade eripära - tunneb joogiõpetuse põhitõdesid ning toitade ja jookide sobivust - kasutab õigeid töövõtteid järgides töökeskkonna ohutust - kasutab õigeid töövahendeid, seadmeid ja masinaid ohutult - eeltöötleb toidutoorme külmtöötlemis- kuumtöötlemis- või säilitamismeetodil arvestades toidutoorme kvaliteeti, keemilist koostist, toiteväärtust, asutamisevõimalusi, säilitamistingimusi, kaonorme ja realiseerimisaegasid - käitleb toidutooret säästlikult, kasutades erinevaid külma- ja kuumtöötlemise võtteid - valmistab toite vastavalt klientide vajadustele - valmistab külmad ja kuumad joogid - valmistab külmad ja soojad eelroad, võileivad ja suupisted - valmistab puljongeid, suppe, püreesuppe ja rahvuslikke suppe - valmistab erinevaid külmi ja kuumi kastmeid - valmistab keedetud, hautatud ja praetud lihatoite, hakklihatoite ja linnulihatoite - 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 külmad, kuumad ja külmutatud magustoidud - valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja õhulisest taignast taignatooteid - valmistab taimetoite - koostab menüüd arvestades toitlustusettevõtte eripära, tasakaalustatust, sesoonsust ja klientide soovi - arvutab toiduportsjoni hinna arvestades toidutoorme kulu - korraldab töö väljastusletis, iseteenindusliinis, buffet- ja furšettlauas - korraldab a la carte ja cateringteenindust - serveerib toite juhendi järgi - koostab aruandluse ja teostab inventuuri - kontrollib laovaruseid ja tellib kauba arvestades vastuvõtmise protseduure ning dokumentatsiooni - osaleb meeskonnatöös toote kvaliteedi kujunemisel

^(*) 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>

- osaleb müügitöös vajadusel nõustades kliente, arveldades erinevate maksevahenditega
- teenindab vajadusel kliente arvestades viisakusreegleid ja kutse-eetikat
- juhendab töögruppi ja vähese kogemusega töötajaid ja õpilasi ning annab edasi kutsealaseid oskusi
- jagab ressursse, korraldab teiste tööd ja vastutab tulemuste eest

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	Kutsetunnistusele tunnustuse andnud institutsiooni nimi ja õiguslik vorm
Kutsetunnistuse on välja andnud kutsenõukogu poolt tegevusloa saanud Kutset Andev Organ	Vabariigi Valitsuse määrusega kinnitatud Kutsenõukogu
Kutsetase (riigisisene ja/või rahvusvaheline)	Hindamisskaala / sooritamise tingimused
Eesti kutsesüsteemi III kutsetase Eesti Kvalifikatsiooniraamistik, tase 5 Euroopa Kvalifikatsiooniraamistik, tase 5	1. planeerimine - planeerida vastuvõtt ja koostada aruanne 2. intervjuu -30 min 3. praktiline teostus -juhendada 4 liikmelist meeskonda sündmuse läbiviimiseks
Järgmine kutsetase, mida on võimalik taotleda	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