ESF programm "Kutsete süsteemi arendamine"

KUTSESTANDARD

Abikokk, tase 2

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Abikokk, tase 2	2

A-osa
KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud abikoka, 3. taseme koka ja 4. taseme koka kutsestandardid. Abikokk käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel. 3. taseme kokal on vajalikud kompetentsid tööturule sisenemiseks, võib vajada mõningast juhendamist. 4. taseme kokk omab töökogemust, tal on vajalikud kompetentsid iseseisvaks tööks. Vajadusel juhendab meeskonda ning arendab ja töötab välja uusi tooteid ning lahendusi. Abikokk käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel. Abikoka töö eeldab oskust käidelda toidutooret ja toitu säästlikult, täidab enesekontrolli tegevusi. Töö iseloom eeldab oskust enda tööd korraldada ning aega planeerida. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas ja juhendamisel. Abikokk peab oskama eeltöödelda toiduaineid, külmtöödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite, teha koka juhendamisel abitöid toitude valmistamisel, teha puhastus- ja koristustöid. Abikokk peab tegutsema ja käituma eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.
A.3 Töö keskkond ja eripära
Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal. Töö võib olla perioodiliti pingeline. Töö eeldab valmidust ja oskust suhelda inimestega.
A.4 Töövahendid
Köögiseadmed: köögivilja töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri- gaasi- ja induktsioonpliidid, prae-ja küpsetusahjud, aurutamis- ja keetmisseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasinad, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad. Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), praadimislabidad, kaabitsad, segamis- ja vahustamisvahendid, sõelad, riivid, lihavasarad, ahju- ja küpsetusvormid, pannid, keedunõud, kulbid jt tõstevahendid, termomeetrid, kausid. Serveerimisvahendid: taldrikud, klaasid, söögiriistad, serveerimisnõud ja -vahendid Koristamisvahendid jm seadmed.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused
Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja –oskust, ausust, täpsust, kohusetunne. Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
Abikokaks saab õppida kutseõppeasutuses, täiskasvanute tööalase koolituse kursustel ja töökohal.
A.7 Enamlevinud ametinimetused
Enamlevinud ametinimetus on abikokk.

B-osa
KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Selle kutse taotlemisel on nõutav kõikide kompetentside (B.2.1 – B.2.6) tõendamine.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1) täidab enesekontrollitegevusi vastavalt koka korraldustele 2) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras 3) planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele 4) puhastab seadmeid ja töövahendeid ning hooldab neid vastavalt hooldusjuhendile igapäevaselt 5) teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides vastavalt puhastusplaanile ja koka korraldustele	
Teadmised: 1) töökorralduse alused (köögis ja toitlustusteeninduses) 2) toiduhügieeni ja enesekontrolli nõuded 3) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad erinevatele kaubagruppidele 4) abikoka töös vajalikud matemaatilised tehted 5) asjakohased seadusandlikud aktid 6) puhastusvahendid ja –keemia 7) köögiseadmed ja töövahendid	
Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või kombineeritud meetod.	
B.2.2 Kaupade haldamine	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1) ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele ja koka korraldustele 2) abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele	
Teadmised: 1) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad erinevatele kaubagruppidele	
Hindamismeetod (id): Intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.	
B.2.3 Toidutoorme eeltöötlemine	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1) kasutab toidutoorme külmal ja kuumal eeltöötlemisel asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid 2) eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid 3) kasutab toidutoorme külmal eeltöötlemisel asjakohaseid külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine) 4) kasutab toidutoorme kuumal eeltöötlemisel asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetodid (hautamine)) 5) käitleb toidutooret säästlikult	
Teadmised: 1) külmtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine) 2) kuumtöötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetodid (hautamine))	

3) toiduained (toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, maitseomadused, kasutamisvõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad)
Hindamismeetodid: Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.

B.2.4 Toitude valmistamine	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1) abistab kokka erinevate toitude ja jookide valmistamisel vastavalt koka korraldustele 2) ajastab toitude valmimise vastavalt koka korraldustele 3) järgib toidu valmistamisel toiduohutuse nõudeid 4) valmistab lihtsaid külmi eelroogi (nt võileivad, salatid) vastavalt juhendile või koka korraldustele 5) valmistab lihtsamaid suppe (nt köögiviljasupid) vastavalt koka korraldustele 6) valmistab aedvilja- ja pastalisandeid vastavalt juhendile või koka korraldustele 7) valmistab toite piimasaadustest ja munast vastavalt juhendile ja koka korraldustele	
Teadmised: 1) toitumise alused 2) külmtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine) 3) kuumtöötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eriviisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetodid (hautamine)) 4) toiduained (toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, maitseomadused, kasutamisvõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad)	
Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.	

B.2.5 Teenindamine	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1) alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga 2) selgitab välja kliendi vajadused 3) kirjeldab menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele 4) katab ja koristab laudu vastavalt koka korraldustele 5) serveerib toite vastavalt koka korraldustele 6) teenindab kliente iseteenindusliinis vastavalt koka korraldustele 7) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile või koka korraldustele 8) kogub ja edastab klientide tagasisidet vastavalt korraldustele	
Teadmised: 1) klienditeeninduse alused 2) iseteeninduse korraldus ja tehnikad 3) portsjonite ja vaagnate vormistamise alused 4) toitude kaasapakkimise põhimõtted	
Hindamismeetod (id): Intervjuu/suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või kombineeritud meetod.	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.6 Abikoka kutset läbivad kompetentsid	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1) väärtustab oma kutseala ja arendab kutseoskusi 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid 3) täidab lihtsaid ülesandeid etteantud juhendite järgi ja vastavalt koka korraldustele 4) kasutab ressursse keskkonda säästes 5) on valmis töötama meeskonnas	

6) väljendab ennast eesti keeles arusaadavalt
Hindamismeetod (id): hinnatakse integreeritult kõigi teiste kutsestandardis toodud kompetentside hindamise käigus.

C-osa
ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	14-01062011-4.1/1k
2. Kutsestandardi koostajad	Indrek Kivisalu, Eesti Peakokkade Ühendus, Food Studio, peakokk Inga Paenurm, Eesti Peakokkade Ühendus, Vabariigi Presidendi Kantselei peakokk Ülle Parbo, Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeksus Mare Pihl, Tallinna Teeninduskool, Eesti Mereakadeemia söökla juhataja Sirje Rekkor, Eesti Peakokkade Ühendus, Tallinna Ülikool Donald Visnapuu, ekspert Rudolf Visnapuu, Eesti Peakokkade Ühendus, Restoran Korsaar, peakokk Angelica Udeküll, Eesti Peakokkade Ühendus, Santa Maria AS, Food Service Eesti, menüüinsener
3. Kutsestandardi kinnitaja	Teeninduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	6
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	01.06.2011
6. Kutsestandard kehtib kuni	23.05.2012
7. Kutsestandardi versiooni number	1
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	9412 Köögiabilised
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	2
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Cook assistant, level 2
C.3 Lisad	
Lisa 1 Tööosad ja tööülesanded	