

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 toitade 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 toitade 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, külm töödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite, teha koka juhendamisel abitöid toitade valmistamisel, teha puhastus- ja koristustöid. Abikokk peab tegutsema ja käituma eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.

A.3 Töö keskkond ja eripära

Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, öhtusel ja öisel ajal. Töö võib olla periooditi pingeline. Töö eeldab valmidust ja oskust suhelda inimestega.

A.4 Töövahendid

Köögiseadmed: köögivilja töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri- gaasi- ja induktioonpliidid, 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, lihavasasad, 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 toidlustusteeninduses) 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 köögitooteid 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, kasutamisevõimalused, 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 valmistamise vastavalt koka korraldustele
- 3) järgib toidu valmistamisel toiduohutuse nõudeid
- 4) valmistab lihtsaid külmi eelroogi (nt võileivad, salatid) vastavalt juhendile või koka korraldustele
- 5) valmistab lihtsaid 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) külm- ja kuumtöötlemismeetodid (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, kasutamisevõimalused, 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 Kvalifikatsioonikeskus 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	