

KUTSESTANDARD

Kokk, tase 3

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Kokk, tase 3	3

Võimalikud spetsialiseerumised ja nimetused kutsetunnistusel

Spetsialiseerumine	Nimetus kutsetunnistusel
Suurköögitöö	Kokk, tase 3 Suurköögitöö
Restoraniitöö	Kokk, tase 3 Restoraniitöö

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.

Sellel kutsealal on võimalik spetsialiseeruda restoraniitööle või suurköögitööle.

3. taseme kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. 3. taseme koka töö eeldab majanduslikku mõtlemisviisi, sealhulgas oskust käidelda toidutooret ja toitu säästlikult. Täidab enesekontrolli tegevusi. Töö iseloom eeldab oskust oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning aega planeerida. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas. 3. taseme kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.

A.2 Tööosad

- 2.1 Töö planeerimine ja korraldamine
- 2.2 Töö planeerimine ja korraldamine
- 2.3 Kaupade haldamine
- 2.4 Toidutoorme eeltöötlemine
- 2.5 Toitude valmistamine
- 2.6 Teenindamine ja müügitöö
- 2.7 Kaastöötajate juhendamine
- 2.8 Toodete arendamine
- 2.15 3. taseme koka kutset läbivad kompetentsid

Spetsialiseerumisega seotud tööosad

- Restoraniitöö
- 2.9 Restoraniitöö korraldus
- 2.10 Peoteenindus
- 2.11 Rahvus- ja regionaalköögid

Suurköögitöö
 2.12 Suurköögitöö korraldus
 2.13 Eritoitlustus
 2.14 Catering - teenindus

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, liha ja kala töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri-, gaasi- ja induktioonpliidid, prae- ja küpsetusahjud, aurutamis- ja keetmiseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasina, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad, mikserid ja vahustajad, käsikärud (togid).

Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, mõõtevahendid, praadimislabidad, kaabitsad, segamis- ja vahustamisvahendid, sõelad, riivid, lihavasara, ahju- ja küpsetusvormid, pannid, keedunõud, kulbid jt tõstevahendid, termomeetrid, kausid.

Serveerimisvahendid: taldrikud, klaasid, söögiriistad, serveerimisnõud ja -vahendid.

Arvlemistehnika, koristamisvahendid jm seadmed vastavalt restorani eripärale.

A.5 Tööks vajalikud isikuomadused

Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja -oskust, ausust, täpsust, vastutusvõimet.

Koka töös on oluline arenenud ilumeel ning hea värvi-, maitse- ja lõhnataju. Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning ping- ja stressitaluvus.

A.6 Kutsealane ettevalmistus

Kokaks saab õppida kutseõppeasutuses, täiskasvanute tööalase koolituse kursustel ja töökohal.

A.7 Enamlevinud ametinimetused

Kokk, peakokk, meisterkokk

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur

Selle kutse taotlemisel on nõutav kõigi kohustuslike kompetentside (B.2.1 – B.2.8 ja B.2.15) tõendamine ja vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamine:

restoranitöö B.2.9 - B.2.11

suurköögitöö B.2.12 - B.2.14

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi
- 2) kasutab köögitöös vajalikku dokumentatsiooni
- 3) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
- 4) planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, korraldab oma töö üldjuhul iseseisvalt, on valmis töötama meeskonnas
- 5) kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid ning hooldab neid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt

6) teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile

Teadmised:

- 1) töökorralduse alused
- 2) enesekontrolli nõuded
- 3) köögitöös vajalik dokumentatsioon
- 4) asjakohased seadusandlikud aktid (tööseadusandlus, toiduseadus, võlaõigusseadus, tarbijakaitseadus jt)
- 5) puhastusvahendid ja -keemia
- 6) köögiseadmed ja töövahendid

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.2 Menüü koostamine

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ja portsjonite arvust
- 2) arvutab menüüs olevate toitude hinnad
- 3) koostab tehnoloogilisi kaarte, kasutades ettevõttes kehtestatud vormi
- 4) koostab menüüd vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades kliendi soove ja vajadusi ning hooajalisust
- 5) kohandab ettevõtte menüüd eri- ja erilisvajadustega klientidele

Teadmised:

- 1) toitumise alused, sh tervisliku toitumise põhimõtted
- 2) menüü koostamise alused
- 3) kalkuleerimise alused, toitlustuses vajalikud matemaatilised tehted

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.3 Kaupade haldamine

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) jälgib laoseseisu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
- 2) kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
- 3) kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile ja sertifikaatide olemasolu
- 4) inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale

Teadmised:

- 1) laomajanduse põhimõtted
- 2) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad eri kaubagruppidele
- 3) toitlustuses kasutatavate kassasüsteemide ja laoprogrammide põhimõtted
- 4) teksti- ja tabeltöötlemise programmid

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) eeltöötleb toidutooret (nt aed- ja teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid külmi eeltöötlemise meetodeid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 2) käitleb toidutooret säästlikult
- 3) eeltöötleb toidutooret (nt aed- ja teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid kuumi eeltöötlemise meetodeid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)

Teadmised:

- 1) külm- ja kuumtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine)
- 2) kuumtöötlemismeetodid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)

3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)

4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtused, maitseomadused, kasutamismõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.5 Toitude valmistamine

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele
- 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid
- 3) kasutab tööks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid
- 4) valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist
- 5) ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile
- 6) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergia)
- 7) valmistab külmi ja sooje eelroogi (nt võileivad, suupisted, salatid) vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 8) valmistab külmi ja kuumi suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 9) valmistab külmi ja kuumi kastmeid, sh sooje põhikastmeid (valge, hele, pruun põhikaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 10) valmistab toite lihast, linnuliha, kalast ja mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 11) valmistab toite aedviljadest ja metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 12) valmistab toite ja lisandeid teraviljatoodetest ja tangainetest vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 13) valmistab toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 14) valmistab magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 15) valmistab taignatooted vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- 16) valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile

Teadmised:

- 1) külm- ja kuumtöötlemismeetodid (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, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid)
- 3) säilitusmeetodid (sh soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine)
- 4) toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel
- 5) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamismõimalused
- 6) põhilised keemilised ja füüsikalised muutused toiduvalmistamise protsessis

Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.

B.2.6 Teenindamine ja müügitöö

EKR tase 3

Tegevusnäitajad:

- 1) loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga
- 2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires
- 3) tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele
- 4) katab istumise ja iseteenindusega laudu vastavalt juhendamisele
- 5) teenindab laudu vastavalt juhendamisele, kasutades asjakohaseid teenindustehnikaid
- 6) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogustele
- 7) serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteileid jne)

8) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile 9) kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale 10) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks	
Teadmised: 1) klienditeeninduse ja müügitöö alused 2) teeninduspsühholoogia 3) portsjonite ja vaagnate vormistamise ja kaunistamise viisid ja võtted 4) portsjonite ja vaagnate kompositsioonid 5) teenindusviisid ja -tehnikad 6) toitude sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad 7) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused 8) joogiõpetuse põhitõed, toitude ja jookide sobivus 9) teeninduse- ja müügitöö korraldus 10) kassatöö 11) ettevõtluse, majanduse, turunduse alused 12) toitude kaasapakkimise põhimõtted 13) teksti- ja tabelitöötamise programmid	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.7 Kaastöötajate juhendamine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) juhendab abikokki, kogudes selleks vajadusel nõuandeid ja muud vajalikku informatsiooni 2) varustab end ja juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, annab tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt 3) kontrollib oma töö kvaliteeti 4) panustab positiivse tööõhkkonna loomisesse ja säilitamisse avatud oleku, vastutulelikkuse ja juhendatavate jõupingutuste toetamise kaudu 5) on kaastöötajatel tekkivatele küsimustele avatud ning probleemide lahendamisel abivalmis	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.8 Toodete arendamine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) jälgib valdkonnas toimuvaid uuendusi ja edastab infot kolleegidele 2) osaleb uute toodete arendamisel, lähtudes meeskonna tööjaotusest	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	

SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD KOMPETENTSID

Selle kutse taotlemisel on nõutav vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamine:

restoranitöö B.2.9 - B.2.11

suurköögitöö B.2.12 - B.2.14

Suurköögitöö	
B.2.9 Suurköögitöö korraldus	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) kasutab tööks suurköögiseadmed ja väiketöövahendid, arvestades ohutusnõudeid 2) arvestab ajaressursiga toitude õigeaegseks valmimiseks 3) suhtleb vajadusel kliendiga, et selgitada välja kliendi vajadused ja nõustab klienti 4) töötleb toorainet vastavalt töö käsule	

5) valmistab toite suurtes kogustes, arvestades tooraine vajadust 6) serveerib toidud suurköökidele omastel viisidel (nt termotoitlustamisena või väljajagamislainist) 7) väljastab road vastavalt portsjonkaalule, vältides üle- ja puudujääke 8) lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.10 Eritoitlustus	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) arvestab toitude valmistamisel mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale (nt vanadekodud, ravi-asutused ja laste toitlustamine) 2) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia) 3) valmistab toite, arvestades kliendi ealisi iseärasusi (nt vanurid (kergetiseeditav toit), lapsed (toiteväärtused)) 4) valmistab toite, arvestades kliendi tervislikku seisut (nt üle- ja alakaalulisus, diabeet jne)	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.11 Catering-teenindus	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) koostab juhendamisel catering-teeninduseks sobivaid menüüsid vastavalt juhendamisele, arvestades kliendi vajadusi ja soove ja sündmust, catering-teenuse pakkumise aega ja kohta 2) planeerib catering- teenindust vastavalt juhendamisele, arvestades teenuse pakkumise aega, kohta ja sündmust 3) planeerib ja korraldab ruumid catering- teeninduseks vastavalt juhendamisele 4) linutab, kaunistab ja katab laudu catering- teeninduseks vastavalt juhendamisele 5) valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja sooje toite, sh suupisteid, lähtudes tehnoloogilisest kaardist või standardretseptuurist 6) järgib toiduohutusnõudeid catering-teeninduse osutamisel 7) kasutab catering-teeninduseks vajalikke seadmeid, töövahendeid, abivahendeid 8) teenindab catering-teeninduses vastavalt juhendamisele 9) teeb eel- ja järeltöid catering- teeninduses vastavalt juhendamisele	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	

Restoranitöö	
B.2.12 Restoranitöö korraldus	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle 2) valmistab toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest 3) serveerib selvelaudades ning osalise teenindusega laudades meeskonnatööna 4) serveerib eelroogi, pearoogi, järelroogi 5) serveerib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke 6) kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides 7) esitleb tooteid ja teenuseid	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.13 Peoteenindus	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) esitleb tooteid ja teenuseid suuliselt ja/või kirjalikult, koostab juhendamisel menüü vastavalt kliendi soovile 2) valmistab toite vastavalt kliendi vajadusele ja soovidele ning sündmuse formaadile 3) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergiad) 4) paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu vastavalt etteantud korraldusele 5) linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle ja külaliste arvule	

6) kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul)	
7) Planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades, osalise teenindusega laudades meeskonnatööna	
8) vormistab road serveerimiseks	
9) valmistab ja vormistab serveerimiseks kuumi jooke, külmi jooke ja alkohoolseid jooke	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.14 Rahvus- ja regionaalköögid	EKR tase 3
Tegevusnäitajad:	
1) valmistab eri rahvusköökide toite, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad	
2) serveerib toidud rahvusköögile omasel viisil	
Teadmised:	
1) Eesti rahvustoidud	
2) eri regioonide rahvusköökide eripära, olemus, toidutoore ja põhitoidud	
3) religioonist tingitud toitumistavade eripära	
Hindamismeetod (id): Kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilise töö käigus või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.15 3. taseme koka kutset läbivad kompetentsid	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhindub kvaliteetsest töötulemusest 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid 3) arvestab hügieeninõuetega, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi 4) vastutab enda turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades 5) osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleege huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega 6) suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest 7) on ettevõtlik, kasutab ressursse keskkonda säästes 8) kohaneb oma töös tavaoludega, oskab jagada informatsiooni 9) töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone 10) kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest 11) küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt 12) väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas 13) väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles 14) kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit 15) mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv	
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	04-11052011-4.2/6k

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	11.05.2011
6. Kutsestandard kehtib kuni	23.05.2012
7. Kutsestandardi versiooni number	6
8. Viide Ametite Klassifikatorile (ISCO 08)	5120 Kokad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	3
C.2 Kutsenimetuse võõrkeeles	
Inglise keeles	Cook, level 3
C.3 Lisad	
Lisa 1 Töösad ja tööülesanded	