KUTSESTANDARD

Kokk, tase 4

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Kokk, tase 4	4

Võimalikud spetsialiseerumised ja nimetused kutsetunnistusel	
Spetsialiseerumine	**Nimetus kutsetunnistusel**
Suurköögitöö	Kokk, tase 4 Suurköögitöö
Restoranitöö	Kokk, tase 4 Restoranitöö

A-osa
KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus

Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme meisterkoka kutsestandardid.
Kokal on vajalikud kompetentsid iseseisvaks tööks. Kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. 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. Kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.
Kokal on võimalik spetsialiseeruda restoranitööle või suurköögitööle.

A.2 Tööosad

A.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine
A.2.2 Menüü koostamine
A.2.3 Kaupade haldamine
A.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine
A.2 5 Toitude valmistamine
A.2.6 Teenindamine ja müügitöö
A.2.7 Kaastöötajate juhendamine
A.2.8 Toodete arendamine

Spetsialiseerumisega seotud tööosad

Suurköögitöö
A.2.9 Suurköögitöö korraldus
A.2.10 Dieettoitlustus
A.2.11 Catering-teenindus
Restoranitöö
A.2.12 Restoranitöö korraldus
A.2.13 Peoteenindus
A.2.14 Rahvus- ja regionaalköögid

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, liha ja kala töötlemise seadmed, lõikurid ja viilutajad, elektri-, gaasi- ja induktsioonpliidid, prae-ja küpsetusahjud, aurutamis- ja keetmisseadmed, väljastusseadmed, jahutus- ja külmutusseadmed, nõudepesumasinad, kaalud, kilepakendajad, vakumeerijad, mikserid ja vahustajad, käsikärud (togid). Väiketöövahendid: GN-nõud, noad, lõikelauad, mõõtevahendid, 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. 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 pinge- ja stressitaluvus.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
Kokaks saab õppida kutseõppeasutuses, täiskasvanute tööalase koolituse kursustel ja töökohal.
A.7 Enamlevinud ametinimetused
Kokk, peakokk

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 (läbivad kompetentsid) tõendamine ning vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamine: suurköögitöö B.2.9 - B.2.11; restoranitöö B.2.12 - B.2.14..

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) täidab enesekontrolliplaani; 2) haldab dokumentatsiooni; 3) valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras; 4) planeerib oma tööaega, korraldab oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele, 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, tarbijakaitseseadus 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 4**
Tegevusnäitajad: 1) koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid 2) arvutab tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale 3) koostab tehnoloogilisi kaarte ja standardretseptuure 4) koostab menüüd ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi (näiteks iseteeninduslauad, pulma-, juubeli- ja muud teemalauad) 5) koostab menüüsid lastele ning erivajadustega (laktoositalumatust, tsöliaakiat, diabeeti, levinumaid toiduallergiaid jne põdevaile) 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 4**
Tegevusnäitajad: 1) ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2) kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu 3) hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele 4) kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise 5) sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi 6) vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid 7) inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorra eeskirjale	
Teadmised: 1) laomajanduse põhimõtted 2) toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad eri kaubagruppidele 3) toitlustuses kasutatavate kassasüsteemide ja laoprogrammide põhimõtted 4) teksti- ja tabeltöötluse 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 4**
Tegevusnäitajad: 1) eeltöötleb toidutooret (nt aedviljad, teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid külmi eeltöötlemismeetodeid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine); 2) eeltöötleb toidutooret (nt aedviljad, teravili, piimasaadused, kala, mereannid, liha), kasutades õigeid ja asjakohaseid külmi eeltöötlemismeetodeid (keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, suitsutamine, flambeerimine ja muud kombineeritud kuumtöötlemismeetodid); 3) käitleb toidutooret säästlikult.	
Teadmised: 1) külmtöötlemismeetodid (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, kasutamisvõimalused, 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 4**

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 üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest 5) valmistab erinevaid külmi ja sooje eelroogasid (nt võileivad, suupisted, salatid) 6) valmistab erinevaid külmi ja kuumi suppe (nt selged supid, püreesupid, dessertsupid) 7) valmistab erinevaid külmi ja kuumi, sh sooje põhikastmeid (valge, hele, pruun põhikaste) 8) valmistab toite lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest 9) valmistab toite aedviljadest ja metsaandidest 10) valmistab toite ja lisandeid teraviljatoodetest ja tangainetest 11) valmistab toite piimasaadustest ja munast 12) valmistab erinevaid külmi, külmutatud ja kuumi magustoite 13) valmistab erinevaid taignatooteid (nt pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutainast) 14) valmistab erinevaid külmi ja kuumi jooke 15) ajastab toitude valmimise vastavalt teenindussituatsioonile
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, 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, kasutamisvõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel 5) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisvõimalused 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 Teenindus ja müük	**EKR tase 4**

Tegevusnäitajad: 1) loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga aktiivselt otse ja kasutades kommunikatsioonivahendeid 2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab iseseisvalt kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusala piires 3) tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile 4) kujundab, katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu 5) kasutab asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid, lähtudes sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest 6) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele 7) serveerib köögis valmistatavaid toite ja jooke (kuumad joogid, smuuti, toormahl, kokteilid jne) 8) vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile 9) valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib (nt queridon-teenindus) 10) kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale 11) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga kliendikontakti jätkamiseks

12) arveldab klientidega kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved)
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, kasutamisvõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad 7) jookide sortiment, kvaliteet, koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisvõimalused 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 tabeltöötluse 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 4**
Tegevusnäitajad : 1) juhendab abikokki ja kokki ning korraldab köögitööd 2) kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib, täpsustab ja interpreteerib seda 3) varustab juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooniga 4) organiseerib, jälgib ja kontrollib enda ja teiste töö kvaliteeti, võtab endale vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest 5) kohaneb kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides ümber enda ja juhendatavate tööd 6) mõjutab positiivse tööõhkkonna tekkimist, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades arengut ja püüdlikkust, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist 7) 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 4**
Tegevusnäitajad: 1) kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta 2) edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale 3) arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest
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

Kutse taotlemisel on nõutav vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentside tõendamine:
suurköögitöö B.2.9 - B.2.11;
restoranitöö B.2.12 - B.2.14.

Suurköögitöö	
B.2.9 Suurköögitöö korraldus	**EKR tase 4**
Tegevusnäitajad: 1) Kasutab tööks suurköögiseadmed ja väiketöövahendid, arvestades ohutusnõudeid 2) Planeerib ajaressurssi suurte toorainekoguste töötlemisel ja toidu valmistamisel 3) planeerib menüüd, lähtudes sööjate arvust, kliendi soovidest ja olemasolevast seadmepargist	

4) suhtleb vajadusel kliendiga, et selgitada välja kliendi vajadused ja nõustada klienti 5) planeerib tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja klientide arvule 6) valmistab toite suurtes kogustes, arvestades tooraine vajadust 7) vastutab toitude serveerimise eest, suurköökidele omastel viisidel (nt termotoitlustamisena või väljajagmisliinist) 8) vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke 9) lõpetab 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 4**
Tegevusnäitajad: 1) valmistab toite, arvestades mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale (nt vanadekodud, raviasutused ja laste toitlustamine) 2) koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi (nt vanurid (kergestiseeditav toit), lapsed (toiteväärtused)) 3) koostab ja kohandab menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele; valmistab dieettoite arvestades toitude valmistamisel enimlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergia ning kliendi tervislikku seisu nt üle- ja alakaalulisus, diabeet jne) 4) koostab ja kohandab menüüd sportlasele, rasket füüsilist tööd tegevatele klientidele 5) planeerib toidukordade sagedust vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused	
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 4**
Tegevusnäitajad: 1) koostab catering-teeninduseks sobivaid menüüsid, arvestades kliendi vajadusi ja soove ja sündmust, catering-teenuse pakkumise aega ja kohta 2) planeerib catering-teenindust, arvestades teenuse pakkumise aega, kohta ja sündmust 3) planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks 4) linutab, kaunistab ja katab laudu catering-teeninduseks 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) arvestab teenindades spetsiifikat catering-teeninduses 9) teeb eel- ja järeltöid catering- teeninduses	
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 4**
Tegevusnäitajad: 1) planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu 2) teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle 3) valmistab toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest 4) planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatööna 5) serveerib eelroogi, pearoogi, järelroogi 6) serveerib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke 7) kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides 8) 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 4
Tegevusnäitajad: 1) esitleb tooteid ja teenuseid suuliselt ja/või kirjalikult, koostab menüü vastavalt kliendi soovile 2) valmistab toite vastavalt kliendi vajadusele ja soovidele ning sündmuse formaadile 3) arvestab toitude valmistamisel enimlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, toiduallergiad) 4) planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu 5) linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle 6) kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) 7) planeerib ja teostab serveerimist selvelaudades ja 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 4**
Tegevusnäitajad: 1) valmistab eri rahvusköökide toite, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad 2) serveerib toidud rahvusköögile omasel viisil 3) koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile (nt Aasia, Vahemere, Prantsuse, Põhjamaade köök)	
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 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhindub kvaliteetsest töötulemusest; 2) on võimeline tegutsema iseseisvalt; 3) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; 4) arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 5) vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 6) osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleege huvi ja toetuse, mõistmise ja hoolivusega; 7) vastutab võetud kohustuste täitmise ja enda ning meeskonnaliikmete töö eest; 8) suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest; 9) on ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 10) kohaneb oma töös muutuvate oludega, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimivaid lahendusi; 11) töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 12) kriitikasse suhtub mõistvalt, võtab õppust nii õnnestumistest kui ebaõnnestumistest; 13) küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt ja klientidelt; 14) väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas; 15) väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles; 16) kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit; 17) 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	04-24052012-5.2/7k
2. Kutsestandardi koostajad	Indrek Kivisalu, Eesti Peakokkade Ühendus, Food Studio Inga Paenurm, Eesti Peakokkade Ühendus, Vabariigi Presidendi Kantselei Ülle Parbo, SA Innove Mare Pihl, Tallinna Teeninduskool, Eesti Mereakadeemia söökla juhataja Sirje Rekkor, Eesti Peakokkade Ühendus, Tallinna Ülikool Donald Visnapuu, ekspert, Eesti Hotellide ja Restoranide Liit Rudolf Visnapuu, Eesti Peakokkade Ühendus, Restoran Mannerheim Angelica Udeküll, Eesti Peakokkade Ühendus, Laulasmaa SPA
3. Kutsestandardi kinnitaja	Teeninduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	8
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	24.05.2012
6. Kutsestandard kehtib kuni	09.04.2013
7. Kutsestandardi versiooni number	7
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	5120 Kokad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Cook, level 4
C.3 Lisad	
Lisa 1 Tööosad ja tööülesanded	