ESF programm "Kutsete süsteemi arendamine"

KUTSESTANDARD

Meisterkokk, tase 5

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Meisterkokk, tase 5	5

A-osa
KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme meisterkoka kutsestandardid. Meisterkoka töö eesmärk on juhtida toiduvalmistamist toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes. Tema tööülesanneteks on köögitöö planeerimine ja korraldamine, menüü koostamine ja toote arendamine. Meisterkokk juhib ja juhendab meeskonda ning annab edasi kutsealaseid oskusi. Meisterkokk mõtleb majanduslikult, vastutab ressursside jagamise ning teiste töö korraldamise ja kvaliteetse töötulemuse eest. Meisterkokk valmistab toite, kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid vastavalt klientide vajadustele ja soovile. Tegutseb ja käitub eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.
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 A.2.9 Juhtimine
A.3 Töö keskkond ja eripära
Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal, nii sise- kui välitingimustes. 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. Kontoritehnika.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused
Töö eeldab suhtlemisvalmidust ja –oskust, ausust, täpsust, vastutustunnet. Meisterkoka töös on oluline arenenud ilumeel ning hea värvi-, maitse- ja lõhnataju. Vajalik on hea tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus. Oluline on analüüsi-, empaatia- ja otsustusvõime.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
Meisterkokalt eeldatakse keskharidust, ta on läbinud kutsealase koolituse ja omab mitmekülgset töökogemust.

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.2.9 ja B.2.10 (läbivad kompetentsid) tõendamine.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; 2) planeerib köögi töökorralduse, arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid; 3) planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele; 4) korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldust; 5) koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist.	
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 5**
Tegevusnäitajad: 1) koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; 2) planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale; 3) koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale; 4) vastutab menüü koostamise eest, jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte spetsiifikale ning kliendi soovidele ja vajadustele; 5) juhendab ja kontrollib meeskonna tööd menüüde koostamisel; 6) loob uut menüüd meeskonda kaasates.	
Hindamismeetod (id): kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilises töös või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.3 Kaupade haldamine	**EKR tase 5**
Tegevusnäitajad: 1) korraldab kauba ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; 2) korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; 3) tagab igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; 4) kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; 5) kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale; 6) korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale.	
Hindamismeetod (id): kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilises töös või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	

B.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) korraldab toidutoorme külm- ja kuum-eeltöötlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toidutoorme säästliku kasutamise eest.	
Hindamismeetod (id): kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilises töös või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.5 Toitude valmistamine	**EKR tase 5**
Tegevusnäitajad: 1) koostab köögi tööplaani ja vastutab selle täitmise eest; 2) vastutab toitude valmistamise eest vastavalt klientide vajadustele, arvestades kliendi toidutalumatuse ja allergiaga; 3) valmistab toite, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid; 4) jälgib ja juhendab õige ja asjakohase köögitöötehnika ja tehnoloogia kasutamist ning toiduhügieeni ja ohutusnõuete täitmist.	
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 5**
Tegevusnäitajad: 1) loob positiivse kontakti kliendiga, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga nii otse kui erinevate kommunikatsioonivahendite teel; 2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme vastavalt ettevõtte spetsiifikale; 3) tutvustab meeskonnale menüüs olevaid toite ja jooke ning juhendab toodete tutvustamist klientidele; 4) koostab meeskonnaga saali laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga vastavalt ettevõtte spetsiifikale; 5) korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele, lähtuvalt ettevõtte spetsiifikast; 6) kogub tagasisidet toidu ja teeninduse kohta, analüüsib ja edastab tagasidet meeskonnale; 7) lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni eesmärgiga jätkata kliendiga kontakti; 8) koostab menüü- ja hinnapakkumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadustele; 9) korraldab erinevate maksevahendite kasutamise vastavalt ettevõtte vajadusele.	
Hindamismeetod (id): kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilises töös või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.7 Kaastöötajate juhendamine	**EKR tase 5**
Tegevusnäitajad: 1) juhendab abikokki ja kokki, varustab juhendatavad õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, annab tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt; 2) kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, klientide tagasisidet ning analüüsib, täpsustab ja tõlgendab seda; 3) organiseerib, jälgib ja kontrollib oma ja teiste töö kvaliteeti, vastutab nii oma kui juhendatavate töö kvaliteedi eest; 4) kohaneb kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides vajadusel ümber oma ja juhendavate töö; 5) loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades arengut ja püüdlikkust, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist; 6) vastab juhendatavate küsimustele ning lahendab tekkinud probleemid, on avatud ja abivalmis.	
Hindamismeetod (id): kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilises töös või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	
B.2.8 Toodete arendamine	**EKR tase 5**
Tegevusnäitajad: 1) kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete ja tehnoloogiate kohta ning edastab info meeskonnale;	

2) kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, hooajalisusest ja klientide soovidest; 3) arendab uusi tooteid, rakendab uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ning soovidest; 4) lahendab ettearvamatud olukorrad ja tegutseb paindlikult.
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.2.9 Juhtimine	**EKR tase 5**
Tegevusnäitajad: 1) juhib köögimeeskonna tööd ja koordineerib erinevate struktuuriüksuste vahelist koostööd; 2) korraldab köögi meeskonna personalitööd ja meeskonnaliikmete koolitamist; 3) planeerib meeskonnaliikmete arendustegevust; 4) hindab meeskonnaliikmete töö tulemusi ja annab neile tagasisidet; 5) planeerib parendustegevused, lähtudes analüüsist ja tagasisidest.	
Hindamismeetod (id): kirjalik aruanne või intervjuu / suuline küsitlus või proovitöö või jälgimine praktilises töös või jälgimine töökohas või eneseanalüüs või tööalase tegevuse hinnang või portfoolio või kombineeritud meetod.	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.10 Meisterkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents	**EKR tase 5**
Tegevusnäitajad: 1) meisterkokk väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi ja on orienteeritud kvaliteetsetele töötulemustele; 2) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid nõudeid (tööohutus- ja tuleohutusnõudeid); 3) arvestab hügieeninõudeid tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 4) juhib meeskonnatööd, toetades igati oma kolleege, näidates üles hoolivust ja arusaamist; 5) suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõtetest; 6) on ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 7) vastutab võetud kohustuste täitmise eest, nii oma kui meeskonnaliikmete töö eest; 8) kohaneb oma töös ettearvamatute olukordadega, jagab informatsiooni ja leiab toimivaid lahendusi; 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 nii kolleegidelt kui klientidelt; 12) väljendab ennast eesti keeles selgelt nii kõnes kui kirjas; 13) väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles - kas vene, inglise või soome keeles; 14) kasutab oma töös erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja arvutit; 15) mõistab kultuuride mitmekesisusest 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	04-24052012-5.3/5k

2. Kutsestandardi koostajad	Indrek Kivisalu, Eesti Peakokkade Ühendus, Food Studio Inga Paenurm, Eesti Peakokkade Ühendus, Vabariigi Presidendi Kantselei Ülle Parbo, SA Innove 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	23.05.2017
7. Kutsestandardi versiooni number	5
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	3434 Peakokad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	5
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Master Chef, level 5
C.3 Lisad	
Lisa 1 Tööosad ja tööülesanded	