

KUTSESTANDARD

Abikokk, tase 3

Kutsestandard on dokument, milles kirjeldatakse tööd ning töö edukaks tegemiseks vajalike oskuste, teadmiste ja hoiakute kogumit ehk kompetentsusnõudeid.

Abikokk, tase 3 kutsestandard on välja töötatud:

- a) Kutsehariduse vastava taseme õppekava aluseks
- b) Isikute kutsealase kompetentsuse hindamiseks

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

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus

Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid.

Abikokk abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel, käitleb toiduaineid. Abikokk eeltöötleb toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning -toite. Abikokk teeb puhastus- ja koristustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. Abikokk töötab meeskonnas juhendamisel.

A.2 Tööosad

A.2.1 Töö planeerimine

- 1. Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine.
- 2. Töö planeerimine.

A.2.2 Puhastus- ja koristustööd

- 1. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine.
- 2. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine.
- 3. Nõude pesemine.
- 4. Ruumide üldpuhastamine.

A.2.3 Kaupade käitlemine

- 1. Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine.
- 2. Pakendite ja taara käitlemine.
- 3. Laoseisu inventeerimine.

A.2.4 Toitude valmistamine

- 1. Toiduainete eeltöötlemine.
- 2. Eelroogade valmistamine .
- 3. Suppide valmistamine.
- 4. Kastmete valmistamine.
- 5. Aed- ja teraviljatoodetest lisandite valmistamine.
- 6. Jookide valmistamine.
- 7. Portsjonite ja vaagnate vormistamine.

A.2.5 Teenindamine

- 1. Laudade katmine ja koristamine.
- 2. Toitude serveerimine.

A.3 Töö keskkond ja eripära
Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal. Töö võib olla periooditi pingeline.
A.4 Töövahendid
Ettevalmistusseadmed, külmseadmed, kuumseadmed, väljastus- ja toidutranspordivahendid, nõudepesu seadmed, köögi- ja laoinventar, köögitarvikud ja lauanõud, koristamisvahendid ja -seadmed.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused
Töö eeldab suhtlemisoskust, ausust, täpsust, kohusetunnet.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
Abikokaks saab õppida kutseõppeasutuses, täiskasvanute tööalase koolituse kursustel ja töökohal.
A.7 Enamlevinud ametinimetused
Abikokk, koka abi.

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Selle kutse taotlemisel on nõutav kohustuslike kompetentside B.2.1-B.5 ja B.2.6 (läbiv kompetents) tõendamine.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Töö planeerimine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele.	
B.2.2 Puhastus- ja koristustööd	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1. puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 2. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 3. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.	
B.2.3 Kaupade käitlemine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1. abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel; 2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele; 3. abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.	
B.2.4 Toitude valmistamine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid, kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; 2. valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 3. valmistab köögivilja- ja piimasuppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 4. valmistab piimatoodetest külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 5. valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 6. valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;	

7. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.	
B.2.5 Teenindamine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1. katab ja koristab juhendamisel laudu; 2. serveerib juhendamisel toite.	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.6 Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1. lähtub oma töös eelistest tööspidamistest, järgides koka kutseala head tava; 2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 6. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 7. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.	

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	04-09112017-1.2/4k
2. Kutsestandardi koostajad	Indrek Kivisalu, Food Studio Rudolf Visnapuu, Eesti Peakokkade Ühendus Angelica Udeküll, Restoran Wicca Madis Põllu, Restoran Peppersack Kaire Raba, Baltic Restaurants Estonia AS Eero Kippa, Eesti Rahva Muuseum Sirje Rekkor, Tallinna Ülikool Eeve Kärblane, TTÜ Kuressaare kolledž Anne Mäe, Tallinna Teeninduskool Ülle Parbo, SA Innove Maret Õunpuu, Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
3. Kutsestandardi kinnitaja	Teeninduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	11
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	09.11.2017
6. Kutsestandard kehtib kuni	08.11.2022
7. Kutsestandardi versiooni number	4
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	9412 Köögiabilised
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	3
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Assistant Chef
Inglise keeles	Cook, EstQF Level 3
Soome keeles	Kokin apulainen
Vene keeles	помощник повара

C.3 Lisad