

# KUTSESTANDARD

## Kokk, tase 4

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

Kokk, tase 4 kutsestandard on välja töötatud:

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

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

### 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.

Kokk käitleb toiduaineid, kasutades mitmesuguseid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. Kokk käitleb toiduaineid säästlikult. Kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovidele. Järgib ettevõtte enesekontrolliplaani.

Kokk korraldab iseseisvalt oma tööd ja töötab meeskonnas, vajadusel juhendades köögiabilisi, abikokki ja praktikante. Kokk arvestab oma tegevuses ettevõtte majanduslikkust ja kasumlikkust.

#### A.2 Tööosad

##### A.2.1 Töö planeerimine

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

##### A.2.2 Puhastus- ja koristustööd

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

##### A.2.3 Menüü koostamine

1. Menüü planeerimine.
2. Eritoitumise menüü planeerimine.
3. Toiteväärtuste arvutamine.
4. Hindade ja tooraine kalkuleerimine.
5. Tehnoloogiliste kaartide koostamine.

##### A.2.4 Kaupade käitlemine

1. Kaubavarude haldamine.
2. Pakendite ja taara käitlemine.
3. Laoseisu inventeerimine.

##### A.2.5 Toitude valmistamine

1. Toiduainete eeltöötlemine.

2. Eelroogade valmistamine.
3. Suppide valmistamine.
4. Kastmete valmistamine.
5. Lihast, linnulihast ja kalast toitude valmistamine.
6. Aed- ja teraviljatoodetest ning metsaandidest toitude ja lisandite valmistamine.
7. Magustoitude valmistamine.
8. Taignatoodete valmistamine.
9. Jookide valmistamine.
10. Eesti rahvustoitude valmistamine.
11. Toiduainete konserveerimine.
12. Portsjonite ja vaagnate vormistamine.

#### A.2.6 Teenindamine

1. Klientide teenindamine.
2. Laudade katmine ja toitude ja jookide 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, pagariseadmed, kohvimasinad, köögi- ja laoinventar, köögitarvikud ja lauanõud, koristamisvahendid ja -seadmed, kassasüsteemid.

#### A.5 Tööks vajalikud isikuomadused

Töö eeldab suhtlemis- ja juhendamisoskust, ausust, täpsust, vastutusvõimet. Koka töös on oluline hea värvi-, maitse- ja lõhnataju. Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus. Ta on võimeline töötama nii iseseisvalt kui ka meeskonnas.

#### A.6 Kutsealane ettevalmistus

Kokaks saab õppida kutseõppeasutuses ja töökohal.

#### A.7 Enamlevinud ametinimetused

Kokk, peakokk.

## B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

#### B.1 Kutse struktuur

Selle kutse taotlemisel on nõutav kohustuslike kompetentside B.2.1-B.6 ja B.2.7 (läbiv kompetents) tõendamine.

#### B.2 Kompetentsid

### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

#### B.2.1 Töö planeerimine

**EKR tase 4**

Tegevusnäitajad:

1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;
2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele.

#### B.2.2 Puhastus- ja koristustööd

**EKR tase 4**

Tegevusnäitajad:

1. planeerib köögi puhastus- ja koristustööd vastavalt puhastusplaanile;

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <p>2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;</p> <p>3. käitleb prügi, lähtudes juhendist;</p> <p>4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;</p> <p>5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.</p>  |                          |
| <p><b>B.2.3 Menüü koostamine</b></p>   | <p><b>EKR tase 4</b></p> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</li> <li>2. koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü;</li> <li>3. arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</li> <li>4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist;</li> <li>5. vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist.</li> </ol>   |                          |
| <p><b>B.2.4 Kaupade käitlemine</b></p>   | <p><b>EKR tase 4</b></p> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele;</li> <li>2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;</li> <li>3. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale.</li> </ol>  |                          |
| <p><b>B.2.5 Toitude valmistamine</b></p>   | <p><b>EKR tase 4</b></p> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>2. valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>3. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>4. valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>5. valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>6. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>7. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>8. valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>9. valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>10. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite;</li> <li>11. soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.</li> </ol> |                          |
| <p><b>B.2.6 Teenindamine</b></p>   | <p><b>EKR tase 4</b></p> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt;</li> </ol>  |                          |

2. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.

## KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

| B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents  | EKR tase 4 |
|---|------------|
| Tegevusnäitajad:<br>1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;<br>2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;<br>3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;<br>4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;<br>5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;<br>6. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;<br>7. analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid;<br>8. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);<br>9. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);<br>10. 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  | 04-09112017-1.3/9k   |
| 2. Kutsestandardi koostajad   | Indrek Kivisalu, Food Studio<br>Rudolf Visnapuu, Eesti Peakokkade Ühendus<br>Angelica Udeküll, Restoran Wicca<br>Madis Põllu, Restoran Peppersack<br>Kaire Raba, Baltic Restaurants Estonia AS<br>Eero Kippa, Eesti Rahva Muuseum<br>Sirje Rekkor, Tallinna Ülikool<br>Eeve Kärblane, TTÜ Kuressaare kolledž<br>Anne Mäe, Tallinna Teeninduskool<br>Ülle Parbo, SA Innove<br>Maret Öunpuu, 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  | 9  |
| 8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)  | 5120 Kokad   |
| 9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)   | 4  |
| C.2 Kutsenimetus võõrkeeles   |  |
| Inglise keeles  | Chef, EstQF Level 4  |
| Inglise keeles  | Cook   |

|   |       |
|---|-------|
| Soome keeles  | Kokki |
| Vene keeles   | Повар |
| <b>C.3 Lisad</b>  |       |
| Lisa 1 <a href="#">Keelte oskustasemete kirjeldused</a> |       |
| Lisa 2 <a href="#">Arvuti kasutamise oskused</a>        |       |