

# 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:

- Kutsehariduse vastava taseme õppekava aluseks
- Isikute kutsealase kompetentsuse hindamiseks

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

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

| A.1 Töö kirjeldus  |
|--|
| <p>Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid.</p> <p>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.</p> <p>Kokk korraldab iseseisvalt oma tööd ja töötab meeskonnas, vajadusel juhendades köögiabilisi, abikokki ja praktikante. Kokk arvestab oma tegevuses ettevõtte majanduslikkust ja kasumlikkust.</p>   |
| A.2 Tööosad  |
| <p>A.2.1 Töö planeerimine</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine.</li><li>Töö planeerimine.</li></ol> <p>A.2.2 Puhastus- ja koristustööd</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Puhastus- ja koristustööde planeerimine.</li><li>Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine.</li><li>Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine.</li><li>Nõude pesemine.</li><li>Ruumide üldpuhastamine.</li></ol> <p>A.2.3 Menüü koostamine</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Menüü planeerimine.</li><li>Eritoitumise Menüü planeerimine.</li><li>Toiteväärtuste arvutamine.</li><li>Hindade ja tooraine kalkuleerimine.</li><li>Tehnoloogiliste kaartide koostamine.</li></ol> <p>A.2.4 Kaupade käitlemine</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Kaubavarude haldamine.</li><li>Pakendite ja taara käitlemine.</li><li>Laoseisu inventeerimine.</li></ol> <p>A.2.5 Toitude valmistamine</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Toiduainete eeltöötlemine.</li></ol> |

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>   |                   |
| <b>B.2.3 Menüü koostamine</b>   | <b>EKR tase 4</b> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</li> <li>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>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>koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist;</li> <li>vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist.</li> </ol>   |                   |
| <b>B.2.4 Kaupade käitlemine</b>   | <b>EKR tase 4</b> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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>käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;</li> <li>inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale.</li> </ol>  |                   |
| <b>B.2.5 Toitude valmistamine</b>   | <b>EKR tase 4</b> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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>valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaiganast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite;</li> <li>soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.</li> </ol> |                   |
| <b>B.2.6 Teenindamine</b>   | <b>EKR tase 4</b> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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>B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents</b>   | <b>EKR tase 4</b> |
|---|-------------------|
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;</li> <li>2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;</li> <li>3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;</li> <li>4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</li> <li>5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;</li> <li>6. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;</li> <li>7. analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid;</li> <li>8. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);</li> <li>9. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);</li> <li>10. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.</li> </ol> |                   |

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

| <b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b> |  |
|--|--|
| 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  |
| <b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>   |  |
| 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>        |       |