

KUTSESTANDARD

Vanemkokk, tase 5

Kutsestandard on dokument, milles kirjeldatakse tööd ning töö edukaks tegemiseks vajalike oskuste, teadmiste ja hoiakute kogumit ehk kompetentsusnõudeid. Kutsestandardeid kasutatakse õppekavade koostamiseks ja kutse andmiseks.

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

Võimalikud spetsialiseerumised ja nimetused kutsetunnistusel	
Spetsialiseerumine	Nimetus kutsetunnistusel
Suurköögitöö	Vanemkokk, tase 5 Suurköögitöö
Restoranitöö	Vanemkokk, tase 5 Restoranitöö

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>Vanemkokk juhib tootmisprotsessi toitlustusteenust pakkavas ettevõttes. Ta planeerib, korraldab tootmistööd, koostab menüüsid ja arendab tooteid. Vanemkokk juhib ja juhendab meeskonda ning annab edasi kutsealaseid oskusi. Vanemkokk juhindub oma tegevuses ettevõtte majanduslikkusest ja kasumlikkusest, vastutab teiste töö korraldamise ja kvaliteetse töötulemuse eest. Vanemkokk valmistab toite, kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid vastavalt klientide vajadustele ja soovidele. Vanemkokk võib spetsialiseeruda suurköögi- või restoranitööle.</p>
A.2 Tööosad
<p>A.2.1 Töö planeerimine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Enesekontrolli tegevuste täitmine 2. Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine 3. Töö planeerimine <p>A.2.2 Puhastus- ja koristustööd</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Puhastus- ja koristustööde planeerimine 2. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine 3. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine 4. Nõude pesemine 5. Ruumide üldpuhastamine <p>A.2.3 Menüü koostamine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menüü planeerimine 2. Eritoitumise menüü planeerimine 3. Toiteväärtuste arvutamine 4. Hindade ja tooraine kalkuleerimine 5. Tehnoloogiliste kaartide koostamine

<p>A.2.4 Kaupade käitlemine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kaubavarude haldamine 2. Pakendite ja taara käitlemine 3. Laoseisu inventeerimine <p>A.2.5 Toitude valmistamine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toiduainete eeltöötlemine 2. Eel-, pea- ja järelroogade ning küpsetiste valmistamine 3. Portsjonite ja vaagnate vormistamine <p>A.2.6 Teenindamine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klientide teenindamine 2. Laudade katmine ja toitude ja jookide serveerimine 3. Catering-teenindus <p>A.2.7 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toitlustusteenuse disainimine 2. Toidutoote arendamine <p>A.2.8 Juhtimine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Personalitöö 2. Müügidokumentatsiooni ja aruannete koostamine 3. Meeskonna juhtimine 4. Juhendamine 5. Materiaalsete ressursside juhtimine
<p>A.3 Töö keskkond ja eripära</p> <p>Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal, nii sise- kui välitingimustes. Töö võib olla periooditi pingeline.</p>
<p>A.4 Töövahendid</p> <p>Ettevalmistusseadmed; külmseadmed; kuumseadmed; väljastus- ja toidutranspordivahendid; nõudepesu seadmed; jäätmekäitlusseadmed ja -vahendid; pagariseadmed; kohvimasinad; gurmeeseadmed; köögi- ja laoinventar; köögitarvikud ja lauanõud; koristamisvahendid ja -seadmed, kontoritehnika; arvlemistehnika.</p>
<p>A.5 Tööks vajalikud isikuomadused</p> <p>Töö eeldab suhtlemis- ja juhendamisoskust, 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. Ta on võimeline töötama nii iseseisvalt kui ka meeskonnas.</p>
<p>A.6 Kutsealane ettevalmistus</p> <p>Vanemkokalt eeldatakse keskharidust, ta on läbinud kutsealase koolituse, omab vähemalt kaks aastat erialast töökogemust, sh meeskonna juhtimise kogemust.</p>
<p>A.7 Enamlevinud ametinimetused</p> <p>Kokk, peakokk, vanemkokk, vahetuse vanem.</p>

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

<p>B.1 Kutse struktuur</p> <p>Selle kutse taotlemisel on nõutav kohustuslike kompetentside B.2.1-B.8 ja B.2.9 (läbiv kompetents) täiendamine. Spetsialiseerumine toimub vastavalt toitlustamise valdkonnale – suurröögitoo või restoranitöö ning kõik töösad on spetsialiseerumistega seotud. Kompetentside hindamine toimub vastavalt valitud spetsialiseerumise valdkonnale.</p>

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

B.2.1 Töö planeerimine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; 2. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist; 3. planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärasest; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele. 	
B.2.2 Puhastus- ja koristustööd	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite igapäevast puhastamist vastavalt kasutusjuhendile; 2. korraldab seadmete hooldamise vastavalt hooldusgraafikutele; 3. korraldab nõuetekohase prügi käitlemist; 4. korraldab nõude pesemist; 5. korraldab köögi, saali ja muude ruumide puhastamist, lähtudes puhastusplaanist. 	
B.2.3 Menüü koostamine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. koostab erinevat tüüpi menüüd (sh erinevate rahvusköökidest menüüd) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi; 2. koostab ja kohandab menüüd lasteaiast lastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü; 3. arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaasi ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; 4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara; arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet; 5. töötab välja tehnoloogilisi kaarte ja kontrollib nende järgimist. 	
B.2.4 Kaupade käitlemine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise; sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi; korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid; 2. korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele; 3. korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi; 4. haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid. 	
B.2.5 Toitude valmistamine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. eeltötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid; korraldab toiduainete eeltöötlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku, toidainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest; 2. valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid; valmistab roogi ja küpsetisi, kasutades erinevate rahvusköökidest retsepte; korraldab toitude valmistamist ning vastutab asjakohaste tehnoloogiate valiku, toidainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest; 	

3. korraldab toitude vormistamist vastavalt tehnoloogilisele kaardile.	
B.2.6 Teenindamine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidu ja teenindusega seotud soovid ja vajadused ning nõustab klienti; lahendab kliendi teenusega seotud probleeme; kogub tagasisidet toidu ja teeninduse kohta, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadustele; 2. koostab meeskonnaga saali laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga, arvestades kliendi soove ja ettevõtte eripära; korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele; 3. planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid. 	
B.2.7 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiast ja hooajalisusest; disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõttes eripärast ning sihtrühmast; 2. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiaid). 	
B.2.8 Juhtimine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. määratleb köögi personali vajaduse ja värbab köögi personali, lähtudes tootmise vajadustest; kontrollib köögi personali tööd, lähtudes ametijuhenditest; planeerib köögi personali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest; 2. koostab hinnapakumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks; analüüsib ettevõtte kulutõhusust; 3. juhib köögimeeskonna tööd ja koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; 4. juhendab köögimeeskonna igapäevatööd, lähtudes tehnoloogilisest protsessist; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni; 5. määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule. 	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.9 Vanemkokk, tase 5 kutset läbiv kompetents	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, 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. juhib ja osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 5. suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast; 6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 7. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 8. analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid; 	

9. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (vt lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);
10. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);
11. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;
12. juhendab köögiabiliste, abikokkade ja praktikantide tööd enda töövaldkonnas.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	04-09112017-1.4/7k
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 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	7
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	3434 Peakokad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	5
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Senior Chef, EstQF Level 5
C.3 Lisad	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Arvuti kasutamise oskused	