

KUTSESTANDARD

Meisterkondiiter, 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.

Kutsenimetuse	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Meisterkondiiter, tase 5	5

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus

Kondiitri kutseala koosneb kahest kutsest: kondiiter, tase 4 ja meisterkondiiter, tase 5, milles 4. taseme kondiiter töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes ja 5. taseme meisterkondiiter planeerib ja ohjab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, osaleb uute toodete kavandamisel ja arendamisel ning organiseerib töögrupi tööd.

Meisterkondiiter, tase 5 on kogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse valikpagari- ja/ või kondiitritooteid. Ta planeerib ja ohjab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi kondiitritooteid. Vastutab töögrupi liikmete töö eest ja vajadusel juhendab neid. Meisterkondiitri tööülesanded on toorainete vastuvõtmine; toorainete ja toodete kvaliteedi kontrollimine, ladustamine ja ettevalmistamine; retsepti järgi taina valmistamine, küpsetamine; täidiste, katete ja kaunistuste valmistamine; toodete kokkupanemine, kaunistamine ja viimistlemine; valmistoodete pakendamine, ladustamine ja väljastamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt.

Kondiiter kasutab tööks vajalikke seadmeid ja töövahendeid. 5. taseme kondiiter organiseerib enda ja töögrupi tööd ning töötab meeskonnas. Ta hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides ja täiendab oma kompetentsust järjepidevalt.

5. taseme meisterkondiiter organiseerib enda ja töögrupi tööd ning töötab meeskonnas.

A.2 Tööosad

A.2.1 Toodete kavandamine ja arendamine

- 1) Toodete kavandamine ja arendamine
- 2) Toote hinna kujundamine ning retseptide ja tehnoloogiliste juhendite koostamine

A.2.2 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

- 1) Tootmisseadmete seadistamine
- 2) Toorainete ettevalmistamine
- 3) Soolaste ja magusate täidiste valmistamine
- 4) Küpsetatud pooltoodete valmistamine
- 5) Suhkruliste pooltoodete valmistamine ja kasutamine
- 6) Šokolaadi ja rasvagliksuuride kasutamine

A.2.3 Tainaste valmistamine

- 1) Tootmisseadmete seadistamine
- 2) Toorainete ettevalmistamine
- 3) Komponentide lisamine ja tainaste segamine
- 4) Tainaste kvaliteedi ja valmiduse hindamine

A.2.4 Tainaste vormimine ja kergitamine

- 1) Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine
- 2) Tainaste kergitamine

A.2.5 Toodete küpsetamine

- 1) Tootmisseadmete seadistamine
- 2) Valikpagaritoodete küpsetuseelne viimistlemine
- 3) Toodete küpsetamine erinevates ahjutüüpides ja küpsetusseadmetes
- 4) Kvaliteedi jälgimine

A.2.6 Toodete jahutamine ja viimistlemine

- 1) Toodete jahutamine
- 2) Toodete lõppviimistlemine

A.2.7 Valikpagaritoodete külmutamine

- 1) Pooltoodete külmutamine
 - 1.1 Tainaste külmutamine
 - 1.2 Eelküpsetatud toodete külmutamine
- 2) Valmistoodete külmutamine

A.2.8 Toodete pakendamine ja ladustamine

- 1) Toodete pakendamine
- 2) Toodete ladustamine

A.2.9 Juhtimine ja majandamine

- 1) Äriplaani koostamisel osalemine
- 2) Enesekontrolli plaani koostamisel osalemine
- 3) Ettevõtte töö korraldamine
- 4) Kaastöötajate juhendamine ja nõustamine
- 5) Müügi ja turundustöö korraldamine

Valitavad tööosad

A.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine

- 1) Tegevuse kavandamine
- 2) Masinate ja seadmete seisukorra kontrollimine
- 3) Masinate ja seadmete käivitamine
- 4) Toote valmistamine
- 5) Toote kvaliteedi hindamine
- 6) Masinate ja seadmete veateadete eristamine
- 7) Masinate ja seadmete veateadete salvestamine
- 8) Masinate või seadmete seiskamine
- 9) Masinate või seadmete korrastamine ja puhastamine

A.3 Töö keskkond ja eripära

Kondiiter töötab enamasti seistes või liikudes, mis nõuab füüsilise koormuse taluvust ja head tervist. Oma igapäevatöös puutub kondiiter kokku toorainetega, mis võivad ülitundlikel inimestel põhjustada allergiat. Töö eripära nõuab valmisolekut töötada ka öisel ajal, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.

A.4 Töövahendid

Kondiitri tööks on enamasti vajalikud järgmised töövahendid, masinad ja seadmed:

- 1) töövahendid: kaalud, krabad, noad, spaatlid, visplid, vahustajad, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid jm;
- 2) masinad ja seadmed: kaalud, tainasegajamasinad, tainatükeldajad ja -ümardajad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, pakkimismasinad, külmutamisseadmed jm;
- 3) koristusvahendid ja -seadmed.

A.5 Tööks vajalikud isikuomadused

5. taseme meisterkondiitri töö eeldab loovust ja ilumeelt, kohusetundlikkust, täpsust, koostöövõimet, õpivalmidust ja korrektsust ning loovust ja füüsilise pingutuse võimet.

A.6 Kutsealane ettevalmistus

5. taseme meisterkondiitri on enamasti erialane kutsekeskharidus või kutseoskused on omandatud töökohal või täiendusõppes ja vähemalt viieaastane erialane töökogemus valikpagari- või kondiitritooteid valmistatavas ettevõttes.

A.7 Enamlevinud ametinimetused

Kondiiter, pagar-kondiiter

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur

Kondiiter, tase 5 kutse saamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.9 ja B.2.11 (lääviv kompetents) tõendamine. Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.10.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Toodete kavandamine ja arendamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) kavandab ja arendab toote, arvestades klientide soove ja valdkonnas toimuvaid arenguid; 2) koostab toodete retseptid ja tehnoloogilised juhendid ning kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ettevõtte tootmissuunda. Teadmised: 1) toorained ja nende kasutamise põhimõtted; 2) kalkulatsiooni koostamise alused. Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.2 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) seadistab vajalikud tootmisseadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2) korraldab toorainete ettevalmistamise või valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest; 3) korraldab valmistamise või valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm) ning dekooreid, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 4) korraldab valmistamise või valmistab küpsetatud pooltooted (liivataigen, biskviittaigen jne), lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 5) korraldab valmistamise või valmistab ja kasutab suhkrulisi pooltooteid, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 6) kasutab šokolaadi ja rasvaglasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi. Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted. Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.3 Tainaste valmistamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad:	

1) korraldab seadistamise või seadistab vajalikud tootmiseseadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2) korraldab toorainete ettevalmistamise või valmistab tootmiseks ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest; 3) korraldab tainaste valmistamise või valmistab tainad vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele juhendile; 4) jälgib toote valmistamise protsessis toote kvaliteeti ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende tööpõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted; 3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted; 4) tainaste liigid; 5) valikpagari- ja kondiitritoodete kvaliteedinäitajad.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.4 Tainaste vormimine ja kergitamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) korraldab või tükeldatakse tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele; 2) korraldab kergitamise või kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele režiimile, kasutades kergitusseadmeid.	
Teadmised: 1) kergitusseadmed ja nende kasutamise põhimõtted; 2) tainatükeldajad ja nende tööpõhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.5 Toodete küpsetamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja valmistatavast tootest; 2) korraldab viimistlemise või viimistleb valikpagaritooted (koogid, küpsised ning keerulisemad ja suuremat meisterlikkust nõudvad tordid), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 3) korraldab või küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist; 4) tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvaldades puhul otsustab edasise tegutsemise.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) valikpagaritooted ja nende viimistlemise viisid; 4) kvaliteedinõuded küpsetatud valiktootele ja võimalikud defektid ning nende põhjused.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.6 Toodete jahutamine ja viimistlemine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) korraldab valikpagaritoodete jahutamise, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja toote valmistamise juhistest ning arvestades tellimusi; 2) korraldab valikpagaritoodete lõppviimistlemise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.	
Teadmised: 1) nõuded valikpagaritoodete jahutamisele; 2) viimistletud valikpagaritoodete liigid ja nende viimistlemise põhimõtted;	

3) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsilised-keemilised, mikrobioloogilised näitajad) jahutatud ja viimistletud valikpagaritoodetele.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.7 Valikpagaritoodete külmutamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) Pooltoodete (küpsetamata tainad, eelküpsetatud pagaritooted, küpsetatud biskviidid, koogi-tordipõhjad jm) külmutamine 1.1 korraldab tainaste pakendamise ja külmutamise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 1.2 korraldab eelküpsetatud valikpagaritoodete jahutamise, pakendamise ja külmutamise/ külmutusseadmesse suunamise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi. 2) Valmistoodete (tooted, mis ei vaja edasist käsitlemist, nt küpsetamist) külmutamine 2.1 korraldab valmis valikpagaritoodete jahutamise, pakendamise ja külmutamise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.	
Teadmised: 1) külmutusseadmed ja nende tööpõhimõtted; 2) toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine, külmutamine); 3) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsilised-keemilised näitajad) külmutatud pagari- ja kondiitritoodetele.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.8 Toodete pakendamine ja ladustamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) korraldab pakendamisprotsessi, seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi; 2) korraldab ladustamist ja täidab enesekontrollisüsteemi dokumente. Markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.	
Teadmised: 1) pakkemasinad ja nende tööpõhimõtted; 2) pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.9 Juhtimine ja majandamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) osaleb ettevõtte äriplaani ja majanduslike arvestuste koostamisel, arvestades ettevõtte eesmärgi; 2) osaleb ettevõtte enesekontrolli plaani koostamisel, arvestades seadusandlust; 3) korraldab vajadusel ettevõtte tööd, planeerides töötajate arvu, toodangu mahtu ja tooteid, arvestades ettevõtte eripära; 4) juhendab ja nõustab kaastöötajaid, jälgides nende töö kvaliteeti ja õigeaegsust, vajadusel organiseerib/korraldab töö ringi; 5) korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning tutvustab ettevõtte tootmisvõimalusi potentsiaalsetele klientidele ja koostööpartneritele, kasutades selleks sobivaid kanaleid.	
Teadmised: 1) ettevõtluse alused; 2) enesekontrollisüsteemi põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

VALITAVAD KOMPETENTSID

Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.10.

B.2.10 Masinate ja seadmete kasutamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) kavandab oma edasise tegevuse, arvestades lähteülesannet, toote valmistamiseks koostatud programmi, töötlemiskeerukust ja masina või seadme võimalusi; 2) kontrollib masina või seadme seisukorda ja vastavust tööoperatsioonile; 3) käivitab ja seadistab seadme või masina vastavalt etteantud juhisele (tehnoloogiline dokumentatsioon) ning valib olemasolevatest programmidest sobiva; 4) valmistab toote, kasutades vajadusel abivahendeid vastavalt etteantud juhistele (sh tehnoloogiline dokumentatsioon); 5) hindab toote vastavust tehnoloogilises juhendis antud kvaliteedinõuetele, vajadusel eraldab mittestandardse toote; 6) eristab masina või seadme veateateid ja reageerib nendele, arvestades valmistajatehase etteantud juhiseid; 7) salvestab veateated ja tehnilised parandustööd, täites vajalikud dokumendid; 8) seiskab masina või seadme vastavalt etteantud juhisele; 9) korrastab ja puhastab masinat või seadet igapäevaselt vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) mõõtmise ja kontrollimise vahendid.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.11 Meisterkondiiter, tase 5 kutset läbiv kompetents	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1) jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni ja bioturvalisuse nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon); 2) kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab enda ja töögrupi töö tulemuse eest; 3) kasutab valdkonnaspetsiifilisi teadmisi ja arendab tööalaseid teadmisi läbi pideva professionaalse arengu; on avatud uute tööülesannete, meetodite ja tehnikate omandamisele; jagab oma teadmisi ja valdkonna spetsiifikat kolleegidega; 4) kogub, analüüsib ja kasutab infot, mille põhjal langetab otsuseid või töötab välja toimivaid lahendusi erinevatele probleemidele; 5) saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas; näitab üles arusaamist kuidas üks probleem on suurema süsteemi osa; 6) hoiab end pidevalt kursis konkurentide ja kolleegide tegevusega ning majanduses toimuvaga; 7) esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; teeb koostööd; 8) hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud ohtude maandamiseks, järgides töökeskkonna ja tööohutuse nõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid; 9) annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale; 10) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vene või inglise keelt tasemel B1 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemete kirjeldused“);	

11) kasutab oma töös arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".

Teadmised:

- 1) enesekontrollisüsteemi põhimõtted;
- 2) kutsealaga seonduvate õigusaktide nõuded;
- 3) toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded;
- 4) ergonoomika põhimõtted;
- 5) klienditeeninduse põhimõtted;
- 6) meeskonnatöö põhimõtted.

Hindamismeetod(id):

Läbivat kompetentsi hinnatakse teiste kutsestandardis toodud kompetentsidega integreeritult.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile

1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-17042018-1.13/6k
2. Kutsestandardi koostajad	Katrin Kapten-Leppik, OÜ Vilmix Kairit Luhakooder, AS Eesti Pagar Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts Eha Martma, Tallinna Teeninduskool Ülle Parbo, SA Innove Inga Rahnu, OÜ Vilmix Janno Semidor, Fazer Food OÜ Raivo Vilbaste, Eesti Leivaliit
3. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	10
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	17.04.2018
6. Kutsestandard kehtib kuni	16.04.2019
7. Kutsestandardi versiooni number	6
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	5

C.2 Kutsenimetuse võõrkeeles

Inglise keeles	Pastry Chef, level 5
Soome keeles	Konditori
Vene keeles	Кондитер

C.3 Lisad

Lisa 1 [Keelte oskustasemete kirjeldused](#)

Lisa 2 [Digipädevuste enesehindamise skaala](#)