

# KUTSESTANDARD

## Kondiiter, tase 4

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 |
|-------------------|---|
| Kondiiter, tase 4 | 4   |

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

|   |
|---|
| <b>A.1 Töö kirjeldus</b><br>Kondiitri kutseala koosneb kahest kutsest: kondiiter, tase 4 ja vanemkondiiter, tase 5. Kondiiter on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse valikpagari- ja/või kondiitritooteid. Kondiiter töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes. Kondiitri tööülesanded on kondiitritoodete, kaunistuste ja külmutatud toodete valmistamine, toodete pakendamine ja ladustamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös. Vajalik on pidev erialane enesetäiendamine. Juhendab vajadusel kaastöötajat vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust. Oma igapäevatöös võib kondiiter kokku puutuda allergeenidega. Toiduohutusnõuete täimiseks on kondiitri töös vajalik kanda eririietust. Töö eripära nõuab valmisolekut töötada ka nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Tuleb töötada madalatel ja kõrgetel töökeskkonna temperatuuridel. Kondiiter kasutab oma töös kohaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja seadmeid. |
| <b>A.2 Tööosad</b><br>A.2.1 Kondiitritoodete valmistamine<br>A.2.2 Kaunistuste valmistamine<br>A.2.3 Külmutatud toodete valmistamine<br>A.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine  |
| <b>Valitavad tööosad</b><br>A.2.5 Teenindus- ja müügitöö<br>A.2.6 Väikeettevõtte majandamine  |
| <b>A.3 Kutsealane ettevalmistus</b><br>Tavaliselt on 4. taseme kondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus, võimalik on kutseoskused omandada ka töökohal või täiendusõppes.  |
| <b>A.4 Enamlevinud ametinimetused</b><br>Kondiiter, kondiiter-maiustuste valmistaja.  |
| <b>A.5 Reguleerimised kutsealal tegutsemiseks</b><br>Reguleerimised kutsealal töötamiseks puuduvad.   |

### B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

|   |
|---|
| <b>B.1 Kutse struktuur</b><br>Kutse koosneb kohustuslikest kompetentsidest B.3.1 - B.3.4. |
|---|

## B.2 Kondiiter, tase 4 üldoskused

Tegevusnäitajad:

1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;
2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;
3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;
4. planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm)
5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;
7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;
8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 (Lisa 1) ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2;
9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".

## B.3 Kompetentsid

### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine</b>   | <b>EKR tase 4</b> |
| Tegevusnäitajad:<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</li> <li>2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</li> <li>3. valmistab mure-, keedu-, biskviit-, võibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkrunäidise taina (lisatud pool- ja kondiitritoodete loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želeed, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist;</li> <li>4. valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.</li> </ol> |                   |
| <b>B.3.2 Kaunistuste valmistamine</b>  | <b>EKR tase 4</b> |
| Tegevusnäitajad:<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;</li> <li>2. valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värviprits, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;</li> <li>3. valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;</li> <li>4. kaunistab kondiitritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile.</li> </ol>  |                   |
| <b>B.3.3 Külmutatud toodete valmistamine</b>   | <b>EKR tase 4</b> |
| Tegevusnäitajad:<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;</li> <li>2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;</li> <li>3. valmistab külmutatavad kondiitritooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära;</li> <li>4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid;</li> <li>5. sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.</li> </ol>   |                   |
| <b>B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine</b>  | <b>EKR tase 4</b> |
| Tegevusnäitajad:<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhendist; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal;</li> </ol>   |                   |

2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.

## VALITAVAD KOMPETENTSID

Lisaks on võimalik tõendada valitavaid kompetentse B.3.5 ja B.3.6.

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>B.3.5 Teenindus- ja müügitöö</b>  | <b>EKR tase 4</b> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused;</li> <li>2. tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteid degustatsiooniks;</li> <li>3. lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires;</li> <li>4. müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta;</li> <li>5. teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid;</li> <li>6. kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalt töökorraldusele;</li> <li>7. lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt.</li> </ol>   |                   |
| <b>B.3.6 Väikeettevõtte majandamine</b>  | <b>EKR tase 5</b> |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele;</li> <li>2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi;</li> <li>3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest;</li> <li>4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid;</li> <li>5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid;</li> <li>6. järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise;</li> <li>7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte;</li> <li>8. planeerib turundustegevused;</li> <li>9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.</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   | 11-14112019-2.2.1/8k  |
| 2. Kutsestandardi koostajad  | Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts MTÜ<br>Eha Martma, Eesti Leivaliit<br>Ülle Parbo, SA Innove<br>Õie Pritson, Mattias Café OÜ<br>Merle Truupõld, Tartu Kutsehariduskeskus |
| 3. Kutsestandardi kinnitaja  | Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu  |
| 4. Kutsenõukogu otsuse number  | 14  |
| 5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev   | 14.11.2019  |
| 6. Kutsestandard kehtib kuni   | 13.11.2024  |
| 7. Kutsestandardi versiooni number   | 8   |
| 8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)   | 7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevälmistajad   |
| 9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)  | 4   |
| <b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>   |   |

|  |                      |
|--|----------------------|
| Inglise keeles   | Pastry-cook, level 4 |
| Soome keeles   | Konditori            |
| Vene keeles  | Кондитер             |
| <b>C.3 Lisad</b>   |                      |
| Lisa 1 <a href="#">Keelte oskustasemete kirjeldused</a>    |                      |
| Lisa 2 <a href="#">Digipädevuste enesehindamise skaala</a> |                      |
| Lisa 3 <a href="#">Kondiitritoodete loetelu</a>            |                      |