

KUTSESTANDARD

Vanemkondiiter, 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
Vanemkondiiter, tase 5	5

A-osa KUTSEKIRJELDUS

<p>A.1 Töö kirjeldus</p> <p>Kondiitri kutseala koosneb kahest kutsest: kondiiter, tase 4 ja vanemkondiiter, tase 5. Vanemkondiiter on töökogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse valikpagari- ja/ või kondiitritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi kondiitritooteid. Vanemkondiitri tööülesanded on kondiitritoote valmistamine ja kaunistamine, toodete arendamine, külmutatud toodete valmistamine, toodete pakendamine ja ladustamine, juhtimine ja juhendamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Kondiiter hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides ja täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Vanemkondiiter organiseerib enda ja töögrupi tööd ning töötab meeskonnas. Oma igapäevatöös võib kondiiter kokku puutuda allergeenidega. Toiduohutusnõuete täimiseks on vajalik kanda eririietust. Töö eripära eeldab valmisolekut töötada ka nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Tuleb töötada madalatel ja kõrgetel töökeskkonna temperatuuridel. Vanemkondiiter kasutab oma töös kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja -seadmeid.</p>
<p>A.2 Tööosad</p> <p>A.2.1 Kondiitritoote valmistamine A.2.2 Kondiitritoote kaunistamine A.2.3 Toodete arendamine A.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine A.2.5 Juhendamine ja juhtimine</p>
<p>Valitavad tööosad</p> <p>A.2.6 Väikeettevõtte majandamine</p>
<p>A.3 Kutsealane ettevalmistus</p> <p>Tavaliselt on vanemkondiitri erialane kutseharidus või kutsekeskharidus või on kutseoskused omandatud töökohal või täiendusõppes, lisaks on tal erialane töökogemus kondiitritooteid valmistatavas ettevõttes.</p>
<p>A.4 Enamlevinud ametinimetused</p> <p>Kondiiter, vanemkondiiter, meisterkondiiter.</p>
<p>A.5 Reguleerimised kutsealal tegutsemiseks</p> <p>Reguleerimised kutsealal töötamiseks puuduvad.</p>

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur

Kutse koosneb kohustuslikest kompetentsidest B.3.1, B.2.2, B.2.3, B.2.4, B.2.5. Lisaks on võimalik tõendada valitavat kompetentsi B.2.6.

B.2 Vanemkondiiter, tase 5 üldoskused

Tegevusnäitajad:

1. vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastus- ja koristusplaani;
2. juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid;
3. järgib klienditeeninduse põhimõtteid;
4. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;
5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
7. kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 1);
8. tunneb peamisi prantsuskeelseid kondiitrivaldkonna mõisteid;
9. kasutab arvutiit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.

B.3 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; valmistab ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest ning seadistab vajalikud seadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2. korraldab toodete valmistamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; 3. valmistab kaunistusmaterjalid, täidised, kondiitritooted (Lisa 3), lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 4. korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; 5. valmistab ja külmutab külmutatavad pooltooted ja valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära. 	
B.3.2 Kondiitritoodete kaunistamine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; 2. valmistab erikujulised kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist ja karamellist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 3. kaunistab loovalt kondiitritooted vastavalt kliendi erisoovidele; koostab eskiisi, joonistades või kasutades digivahendeid. 	
B.3.3 Toodete arendamine	EKR tase 5
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid; 2. arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet; 3. koostab degustatsioonil väljavalitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo; 4. kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit. 	

B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1. korraldab pakendamisprotsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele; 2. korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaan).	
B.3.5 Juhendamine ja juhtimine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1. määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi; 2. planeerib töötajate arendustegevused; 3. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; 4. koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet; 5. korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.	

VALITAVAD KOMPETENSIID

Lisaks on võimalik tõendada valitavat kompetentsi B.2.6.

B.3.6 Väikeettevõtte majandamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad: 1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele; 2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi; 3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest; 4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid; 5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid; 6. järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise; 7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte; 8. planeerib turundustegevused; 9. optimeerib töötaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.	

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-14112019-2.2.2/8k
2. Kutsestandardi koostajad	Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts MTÜ Eha Martma, Eesti Leivaliit Ülle Parbo, SA Innove Õie Pritson, Mattias Café OÜ 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 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	
Lisa 3 Kondiitritodete loetelu	