KUTSESTANDARD

Köögiabiline, tase 2

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
Köögiabiline, tase 2	2

A-osa
KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
Köögiabiline abistab kokka toiduainete käitlemisel, teeb puhastus-ja koristustöid. Köögiabiline töötab meeskonnas juhendamisel. Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid.
A.2 Tööosad
A.2.1 Tooraine eeltöötlemine A.2.3 Puhastamine ja koristamine A.2.2 Teenindamine
A.3 Kutsealane ettevalmistus
Köögiabilisena töötavad inimesed, kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või täienduskoolituse või omandanud erialased oskused töökohal.
A.4 Enamlevinud ametinimetused
Köögiabiline.
A.5 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks
Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad.

B-osa
KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kompetentsid.

B.2 Köögiabiline, tase 2 üldoskused
Tegevusnäitajad: 1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 2. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 3. järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 4. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.

B.3 Kompetentsid	
B.3.1 Tooraine eeltöötlemine	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1. valmistab juhendamisel ette töökoha; 2. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult.	
B.3.2 Puhastamine ja koristamine	**EKR tase 2**
Tegevusnäitajad: 1. puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; 2. käitleb juhendamisel prügi; 3. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.	
B.3.3 Teenindamine	**EKR tase 3**
Tegevusnäitajad: 1. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 2. katab ja koristab juhendamisel laudu.	

C-osa
ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	04-05052022-2.1/2k
2. Kutsestandardi koostajad	Juhan Heinsalu, Restoran Mimosa Indrek Kivisalu, Food Studio Taigo Lepik, Eesti Peakokkade Ühendus Anne Mäe, Tallinna Teeninduskool Inga Paenurm, Markofka OÜ Angelica Udeküll, Restoran Wicca Rene Uusmees, Radisson Grupp
3. Kutsestandardi kinnitaja	Teeninduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	32
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	05.05.2022
6. Kutsestandard kehtib kuni	08.11.2027
7. Kutsestandardi versiooni number	2
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	9412 Köögiabilised
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	2
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Kitchen assistant, EstQF Level 2
C.3 Lisad	