

# KUTSESTANDARD

## Abikokk, tase 3

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
Abikokk, tase 3	3

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

<b>A.1 Töö kirjeldus</b>
Abikokk töötab meeskonnas juhendamisel. Abikokk käitleb toiduaineid, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel. Abikokk teeb puhastus- ja koristustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid.
<b>A.2 Tööosad</b>
A.2.1 Toitude valmistamine A.2.2 Kaupade käitlemine A.2.3 Puhastamine ja koristamine A.2.4 Teenindamine
<b>A.3 Kutsealane ettevalmistus</b>
Abikokkana töötavad inimesed, kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või täienduskoolituse või omandanud erialased oskused töökohal.
<b>A.4 Enamlevinud ametinimetused</b>
Abikokk, koka abi.
<b>A.5 Regulaatsioonid kutsealal tegutsemiseks</b>
Regulaatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad.

### B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

<b>B.1 Kutse struktuur</b>
Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kompetentsid.
<b>B.2 Abikokk, tase 3 üldoskused</b>
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>B.3 Kompetentsid</b>	
<b>B.3.1 Toitude valmistamine</b>	<b>EKR tase 3</b>
Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest; 2. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 3. valmistab võileibu, salateid ja külmi enamlevinud eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 4. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 6. valmistab toite munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 8. valmistab lihtsamaid pearoogaseid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 9. valmistab lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 10. valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 11. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.	
<b>B.3.2 Kaupade käitlemine</b>	<b>EKR tase 3</b>
Tegevusnäitajad: 1. abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel; 2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele; 3. abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.	
<b>B.3.3 Puhastamine ja koristamine</b>	<b>EKR tase 3</b>
Tegevusnäitajad: 1. puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 2. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 3. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.	
<b>B.3.4 Teenindamine</b>	<b>EKR tase 3</b>
Tegevusnäitajad: 1. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 2. katab ja koristab juhendamisel laudu.	

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

<b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b>	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	04-05052022-2.2/5k
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	5
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	9412 Köögiabilised
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	3
<b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>	
Inglise keeles	Cook, EstQF Level 3
<b>C.3 Lisad</b>	