

# KUTSESTANDARD

## Kokk, 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
Kokk, tase 4	4

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

<p><b>A.1 Töö kirjeldus</b></p> <p>Kokk käitleb toiduaineid, kasutades mitmesuguseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. Kokk käitleb toiduaineid säästlikult, valmistab toitu vastavalt ettevõtte kontseptsioonile ja klientide vajadustele ja soovidele, järgib ettevõtte enesekontrolliplaani.</p> <p>Kokk korraldab iseseisvalt oma tööd ja töötab meeskonnas, vajadusel juhendades köögiabilisi, abikokki ja praktikante. Kokk arvestab oma tegevuses ettevõtte kasumlikkust.</p> <p>Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid.</p>
<p><b>A.2 Tööosad</b></p> <p>A.2.1 Toitude valmistamine            A.2.2 Menüü koostamine            A.2.3 Kaupade käitlemine            A.2.4 Puhastamine ja koristamine            A.2.5 Teenindamine</p>
<p><b>A.3 Kutsealane ettevalmistus</b></p> <p>Kokana töötavad inimesed, kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või täienduskoolituse või omandanud erialased oskused töökohal.</p>
<p><b>A.4 Enamlevinud ametinimetused</b></p> <p>Kokk, vanemkokk.</p>
<p><b>A.5 Regulaatsioonid kutsealal tegutsemiseks</b></p> <p>Regulaatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad.</p>
<p><b>A.6 Tulevikuoskused</b></p> <p>Probleemilahendamise oskus, analüüsioskus, võõrkeele oskus, multikultuursus, terviseteadlikkus, keskkonnasäästlikkus.</p>

### B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

<p><b>B.1 Kutse struktuur</b></p> <p>Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kompetentsid.</p>
<p><b>B.2 Kokk, tase 4 üldoskused</b></p> <p>Tegevusnäitajad:</p>

1. peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
2. on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, 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;
6. valdab eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (lisa 1);
7. kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala algtasemel kasutaja tasemele (lisa 2); kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kaloraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid.

### B.3 Kompetentsid

#### B.3.1 Toitude valmistamine

**EKR tase 4**

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 külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
4. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
5. valmistab kastmeid, sh põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
6. valmistab toite munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
7. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
8. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
9. valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;
10. valmistab kuumi ja külmi jooke (nt köögiviljamahlad, mahedikud) vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
11. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite;
12. soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
13. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitumise vastavalt plaanile.

#### B.3.2 Menüü koostamine

**EKR tase 4**

Tegevusnäitajad:

1. koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast (nt lasteaialastele, koolilastele, eakatele) ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
2. koostab ja kohandab menüüd (sh veganmenüüd), arvestades muuhulgas enamlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid;
3. vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist;
4. arvutab toitumise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitumise keemilise koostise andmebaasi, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
5. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse.

#### B.3.3 Kaupade käitlemine

**EKR tase 4**

Tegevusnäitajad:

1. võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile;
2. kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu;

3. hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib oma tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele;	
4. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;	
5. inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.	
<b>B.3.4 Puhastamine ja koristamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.	
<b>B.3.5 Teenindamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1. suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; 2. selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; 3. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, kasutades enamkasutatavaid teenindusviise ja -tehnikaid; 4. kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet meeskonnale; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires.	

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

<b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b>	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	04-05052022-2.3/10k
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	10
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	5120 Kokad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
<b>C.2 Kutsenimetuse võõrkeeles</b>	
Inglise keeles	Chef, EstQF Level 4
<b>C.3 Lisad</b>	
Lisa 1 <a href="#">Keelte oskustasemetete kirjeldused</a>	
Lisa 2 <a href="#">Digipädevuste enesehindamise skaala</a>	