

KUTSESTANDARD

Vanemkokk, 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 |
|-------------------|---|
| Vanemkokk, tase 5 | 5 |

| Võimalikud spetsialiseerumised ja nimetused kutsetunnistusel | |
|--|--------------------------|
| Spetsialiseerumine | Nimetus kutsetunnistusel |
| Restoranikokk | Restoranikokk, tase 5 |
| Suurköögikokk | Suurköögikokk, tase 5 |

A-osa KUTSEKIRJELDUS

| A.1 Töö kirjeldus |
|---|
| <p>Vanemkokk juhib tootmisprotsessi toidlustusteenust pakkuvas ettevõttes. Ta planeerib, korraldab köögitööd, koostab menüüsid ja arendab tooteid. Vanemkokk juhib ja juhendab meeskonda ning annab edasi kutsealaseid oskusi. Vanemkokk juhindub oma tegevuses ettevõtte kasumlikkusest, vastutab teiste töö korraldamise ja kvaliteetse töötulemuse eest. Vanemkokk valmistab toite, kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid vastavalt klientide vajadustele ja soovidele. Vanemkokk võtab kasutusele keskkonnasõbralikke materjale ja tehnoloogiaid, järgides keskkonnasäästlikku ja rohelist mõtteviisi.</p> <p>Vanemkokk spetsialiseerub suursöögi- või restoranitööle. Toiduvalmistamise kutsealal on välja töötatud 2. taseme köögiabilise, 3. taseme abikoka, 4. taseme koka ja 5. taseme vanemkoka kutsestandardid.</p> |
| A.2 Tööosad |
| A.2.1 Toidutoodete ja toidlustusteenuse disainimine A.2.2 Kaupade käitlemine A.2.3 Puhastamine ja koristamine A.2.4 Köögitöö juhtimine A.2.5 Teenindamine A.2.6 Juhendamine |
| Spetsialiseerumisega seotud tööosad |
| A.2.7 Toidu valmistamine restoranis A.2.8 Toidu valmistamine suursöögis |
| A.3 Kutsealane ettevalmistus |
| <p>Vanemkokkana töötavad inimesed, kellel on vähemalt keskharidus ning kes on läbinud kutseõppe tasemeõppe või omandanud erialased oskused töökohal. Vanemkokk omab erialast töökogemust, sh meeskonna juhtimise kogemust.</p> |
| A.4 Enamlevinud ametinimetused |
| Peakokk, vanemkokk, köögi vahetusevanem. |

A.5 Regultatsioonid kutsealal tegutsemiseks

Regultatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad.

A.6 Tulevikuoskused

Loovus, disainmõtlemine ja kohanemisvõime, probleemilahendamise oskus, analüüsi oskus, võõrkeele oskus, multikultuurisus, terviseteadlikkus, keskkonnasäästlikkus, tööjõu efektiivsuse tõstmine.

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur

Kutse taotlemisel tuleb tõendada üldoskused ja kõik kohustuslikud kompetentsid. Lisaks tuleb tõendada vähemalt üks spetsialiseerumisega seotud kompetents B.3.7 või B.3.8.

B.2 Vanemkokk, tase 5 üldoskused

Tegevusnäitajad:

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 töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
5. järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
7. valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (lisa 1);
8. kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala iseseisva kasutaja tasemele, v.a sisuloome osaoskust vastavalt algtasemel kasutaja tasemele (lisa 2); kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kalorraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid.

B.3 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

B.3.1 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine

EKR tase 5

Tegevusnäitajad:

1. disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast;
2. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest;
3. koostab erinevat tüüpi menüüid vastavalt õigusaktidele, ettevõtte eripärale (nt erinevad rahvusköögid, tänavatoit, kohvik, kalarestoran) ja sihtrühmale (nt lasteaialastele, koolilastele, vanuritele);
4. töötab välja tehnoloogilisi kaarte;
5. arvutab toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitade keemilise koostise andmebaase, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
6. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;
7. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).

| | |
|--|-------------------|
| B.3.2 Kaupade käitlemine | EKR tase 5 |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; sisestab kauba ja taara dokumentatsiooni andmebaasi; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetsetes ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt õigusaktidele; inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale; analüüsib inventuuri tulemusi. | |
| B.3.3 Puhastamine ja koristamine | EKR tase 4 |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; käitleb prügi, lähtudes juhendist; peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist. | |
| B.3.4 Köögitöö juhtimine | EKR tase 5 |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> määratleb köögi personali vajaduse ja värbab köögi personali, lähtudes tootmise vajadustest; planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripäras; planeerib köögimeeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustöid ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele; koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni ja annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; planeerib köögi personali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest; koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule; määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks, analüüsib ettevõtte kulutõhusust; koostab hinnapakumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest. | |
| B.3.5 Teenindamine | EKR tase 4 |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, kasutades enamkasutatavaid teenindusviise ja -tehnikaid; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet meeskonnale; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires. | |
| B.3.6 Juhendamine | EKR tase 5 |
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> korraldab juhendamise, sh koostab tegevuskava, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja olemasolevatest oskustest; juhendab ja nõustab kolleege, pakub tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel; jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega ja suhtumist töösse; annab juhendatavale selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab. | |

SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD KOMPETENSIID

Tuleb tõendada vähemalt üks spetsialiseerumisega seotud kompetents B.3.7 või B.3.8.

| Restoranikokk | |
|--|-------------------|
| B.3.7 Toidu valmistamine restoranis | EKR tase 5 |
| Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes 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 eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid (nt part, vutt, ulukid, koorikloomad ja mereannid, vähemkasutatud subproduktid, seened, vetikad), erilisi tehnoloogiaid (nt suitsutamine, vinnutamine, fermenteerimine, dehüdreerimine, sous-vide, aereerimine) ja arvestades eritoitumisega seotud nõudeid. | |

| Suurköögikokk | |
|---|-------------------|
| B.3.8 Toidu valmistamine suurröögis | EKR tase 5 |
| Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes 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 suures koguses eel-, pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades suurröögile kohandatud tehnoloogiaid (sh madalal temperatuuril küpsetamine, suitsutamine) ja seadmeid ning arvestades eritoitumisega seotud nõudeid. | |

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

| C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile | |
|--|---|
| 1. Kutsestandardi tähis kutseregistris | 04-05052022-2.4/8k |
| 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 | 8 |
| 8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08) | 3434 Peakokad |
| 9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF) | 5 |
| C.2 Kutsenimetus võõrkeeles | |
| Inglise keeles | Senior Chef, EstQF Level 5 |
| C.3 Lisad | |
| Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused | |

Lisa 2 [Digipädevuste enesehindamise skaala](#)