

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>Vanemkondiiter on töökogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse kondiitritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi kondiitritooteid. Kondiitri tööülesanded on kondiitritoodete valmistamine, kaunistuste valmistamine, kondiitritoodete arendamine, juhtimine ja juhendamine. Vanemkondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Vanemkondiiter hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides ning täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös, juhendab kondiitreid vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja töötaja võimekust. Oma igapäevatöös võib kondiiter kokku puutuda allergeenidega (jahutolmu, pähkli jt). Toiduohutusnõuete järgimiseks kannab kondiiter kaitseriietust. Töö eripära eeldab valmisolekut töötada öisel ajal ja/või graafiku alusel, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Vanemkondiiter kasutab oma töös erialaseid töövahendeid ja seadmeid. Kondiitri kutsegrupis on lisaks 5. taseme vanemkondiitrile veel kondiiter, tase 4 kutse.</p> |
| <p>A.2 Tööosad</p> <p>Kohustuslikud tööosad</p> <p>A.2.1. Kondiitritoodete valmistamine</p> <p>A.2.2. Kondiitritoodete arendamine</p> <p>A.2.3. Juhtimine ja juhendamine</p> |
| <p>A.3 Kutsealane ettevalmistus</p> <p>Üldjuhul 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 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks</p> <p>Regulatsioonid puuduvad</p> |
| <p>A.6 Tulevikuoskused</p> <p>Teave oskuste ja trendide kohta, mille tähtsus valdkonnas kasvab.</p> <p>Tulevikus on kondiitri ametis kasvava tähtsusega loovus ja praktilised käelised oskused, teadlikkus trendidest ja tarbijate ootustest. Tähtsustumas on uute tehnoloogiate kasutamine ning jätkusuutliku tootmise põhimõtete tundmine, sh keskkonnasõbralike ja funktsionaalsete pakendite kasutuselevõtmine ning nende taaskasutus.</p> |

B-osa KOMPETENTUSNÕUDED

| |
|--|
| B.1 Kutse struktuur |
| Vanemkondiiter, tase 5 kutse koosneb üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Taotlemisel on nõutav üldoskuste B.2 ja kõikide kompetentside B.3.1–B.3.3 tõendamine. |
| Kvalifikatsiooninõuded haridusele ja töökogemusele |
| Nõuded kutse taotlemisel |
| Töömaailma taotlejale |
| a) keskharidus |
| b) erialane töökogemus vähemalt 2 aastat, sealhulgas töötajate ja/või õpilaste juhendamise kogemus |
| c) 4. taseme kondiitri kutsetunnistus või kondiitri/pagar-kondiitri lõputunnistus |
| Kutseõppe lõpetajale |
| Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine |
| Kutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsetele kutse andmise korras. |

| |
|--|
| B.2 Vanemkondiiter, tase 5 üldoskused |
| Mõtlemisoskused |
| 1. Tunneb peamisi prantsuskeelseid kondiitrivaldkonna mõisteid. |
| 2. Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm). |
| 3. Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest. |
| Enesejuhtimisoskused |
| 4. Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastusplaani. |
| 5. Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid. |
| 6. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. |
| 7. Järgib klienditeeninduse põhimõtteid. |
| Lävimisoskused |
| 8. Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. |
| 9. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B2 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 2 - keelte oskustasemetete kirjeldused). |
| 10. Kasutab arvutiit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“. |

| | |
|---|-------------------|
| B.3 Kompetentsid | |
| B.3.1 Kondiitritoote valmistamine | EKR tase 5 |
| Tegevusnäitajad | |
| 1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. | |
| 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. | |
| 3. Valmistab kondiitritooteid (sh kreemid, muretaina-, biskviittaina-, beseetaina-, keedutaina-, suhkrulisest tainast tooted, maiustused), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| 4. Valmistab kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast. | |
| B.3.2 Kondiitritoote arendamine | EKR tase 5 |
| Tegevusnäitajad | |
| 1. Kavandab kondiitritooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh veganlus, laktoosi- ja gluteenitalumatus) ning valdkonnas toimuvaid arenguid. | |

2. Arendab kondiitritooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakendeid, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet ning järgides kestlikkuse põhimõtteid.
3. Koostab kondiitritoodetele tehnoloogilised juhendid, kujundab kondiitritoodete hinnad ja tooteinfo, kasutades digitaalseid lahendusi.

B.3.3 Juhtimine ja juhendamine
EKR tase 5
Tegevusnäitajad

- Juhendab, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja oskustest, pakkudes tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel.
- Jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega.
- Annab juhendatavale tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab.
- Planeerib ja korraldab kondiitritoodete valmistamist ratsionaalselt ja keskkonnasäästlikult.
- Koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist.
- Korraldab seadmete hooldust, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule ning määratleb seadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist.
- Koostab hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest.
- Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile

| | |
|---|--|
| 1. Kutsestandardi tähis kutseregistris | 11-29102024-2.5/9k |
| 2. Kutsestandardi koostajad | Diana Kaurkina, Tallinna Teeninduskool Gerda Ode, Tartu Rakenduslik Kolledž Ilona Õunapuu, Cristella VT OÜ Janno Semidor, Bureau Veritas Estonia Katrín Kapten, Vilmix OÜ Marko Vestmann, AS Eesti Pagar Meelis Pärn, Pagaripoisid OÜ Merle Truupõld, Tartu Rakenduslik Kolledž |
| 3. Kutsestandardi kinnitaja | Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu |
| 4. Kutsenõukogu otsuse number | 31 |
| 5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev | 29.10.2024 |
| 6. Kutsestandard kehtib kuni | 28.10.2029 |
| 7. Kutsestandardi versiooni number | 9 |
| 8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08) | 7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad |
| 9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF) | 5 |

C.2 Kutsenimetus võõrkeeles

| | |
|----------------|----------------------------|
| Inglise keeles | Pastry Chef, EstQF Level 5 |
| Soome keeles | Konditori |
| Vene keeles | Кондитер |

C.3 Lisad

 Lisa 1 [Kondiitritoodete loetelu](#)

 Lisa 2 [Keelte oskustasemete kirjeldused](#)

 Lisa 3 [Digipädevuste enesehindamisskaala](#)