

KOKK I

Cook I

EESSÕNA

Kutsestandard on asjaomaste institutsioonide poolt kokkulepitud nõuete kogum vastava kutse konkreetsel kvalifikatsioonitasemel töötajale esitatavatest oskustest, teadmistest ja vajalikest isikuomadustest.

Koka kutsestandardi kavandi töötasid välja toitlustuse-hotellinduse töörühma ekspertgrupi töös osalenud liikmed:

Priit Ilves	Eesti Kokkade Ühing
Imre Kose	Eesti Kokkade Ühing
Endel Kullang	Eesti Kokkade Ühing
Oleg Alasi	Eesti Kokkade Ühing
Agu Arus	Eesti Kokkade Ühing
Maret Õunpuu	Kuressaare Ametikool
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Ajavahemikus 5. aprill – 14. mai 1999 viidi kutseoskuse nõuete kohta läbi arvamusküsitlus Eesti erinevates piirkondades moodustatud töörühmades, mille koosseisu kuulusid kahekümne viie ettevõtte esindajad.

Saadud ettepanekute ja märkuste alusel koostas kutsestandardi kavandi lõppredaktsiooni toitlustuse - hotellinduse töörühm koosseisus:

Toomas Undusk	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Donald Visnapuu	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Kärt Kirso	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Ritta Roosaar	Eesti Baarmenide Liit
Priit Ilves	Eesti Kokkade Ühing
Vaike Kilvits	Eesti Pagarite Selts
Reet Neudorf	Haridusministeerium
Raina Vürmer	Sotsiaalministeerium
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Standard on koostatud esmakordselt.

Standardi koostamisel on arvestatud Suurbritannia NVQ-de (National Vocational Qualifications – rahvuslikud kutsekvalifikatsioonid) kutseoskuse nõuetega, CEDEFOP'i (European Centre for the Development of Vocational Training – Euroopa Kutsehariduse Arenduskeskus) poolt koostatud Euroopa Liidu liikmesriikide kutseoskuse nõuete võrdleva analüüsiga ja Soome kutsekvalifikatsiooninõuetega (näyttötutkintojen kuvaukset).

Kutsestandard on kinnitatud 10. juunil 1999 Teeninduse Kutsenõukogu otsusega.

Kutsestandard on registreeritud kantud

1 KASUTUSALA

Kutsestandardi koostamise eesmärk:

- fikseerida nõuete kogum oskustele, teadmistele ja isikuomadustele
- anda alus vastava kutseala riikliku õppekava väljatöötamiseks töölase kompetentsuse nõuete osas
- diferentseerida tööjõu kvalifikatsiooni tasemed
- toetada töölase koolituse vastavusse viimist tööturu vajadustega.

2 NORMATIIVVIITED

Käesolevas standardis on tuginetud standardile KS 2:1998.

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Käesolevas kutsestandardis on kasutatud EVS-EN 45020 "Standardiseerimine. Põhiterminid ja määratlused" termineid ja määratlusi.

4 KUTSESTANDARDI TÄHIS

Fikseerub pärast kutsestandardite registri pidamise põhimääruse jõustumist.

5 KUTSENIMETUS JA KUTSEKVALIFIKATSIOONI TASE

Kokk I

Inglise keeles: cook

6 KUTSEKIRJELDUS

Kokk töötab toidlustusteenuseid pakkuvas ettevõttes nagu restoran, kohvik, söökla, baar kiirtoitlustusettevõtte, suursöökk, laev, reisirong, catering-ettevõtte jms. Tema tööülesannete hulka kuulub toiduainete käsitlemine, kasutades erinevaid külm- ja kuumtöötlemise võtteid ning toitade valmistamine ja serveerimine juhendi järgi. Koka töö vajab majanduslikku mõtlemisviisi ja oskust käsitseda toiduaineid säästlikult. Töö iseloom eeldab oskust oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning oskuslikult oma aega planeerida. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas.

Koka kutse eeldab käte osavust, arenenud ilumeelt ning head värvi-, maitse- ja lõhnataju.

Koka töö nõuab head füüsilist tervist ja vastupidavust.

Kutse eeldab valmisolekut töötada ka puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal.

Eeldatav baasharidus on põhiharidus.

Antud kutsestandard on aluseks kutsekeskhariduse riikliku õppekava koostamisele.

7 KUTSEOSKUSNÕUDED

7.1 Üldoskused ja -teadmised

7.1.1 Mõista turismi-, hotelli- ja restoraniaala üldist olemust ja omavahelisi seoseid.

7.1.2 Tunda rahvuslikku toidukultuuri.

7.1.3 Omada ülevaadet rahvaste toidukultuuridest ning nende eripäradest.

7.1.4 Klienditeeninduse alased oskused ja teadmised:

- a) teada ja mõista teeninduse kui olulise majandustegevuse valdkonna mõistet ja olemust;
- b) teada klienditeenindaja rolli, teenindaja tööks olulisi isikuomadusi ning viise nende arendamiseks;
- c) teada teeninduskultuuri aluseid;
- d) teada teenindamise korraldamise põhimõtteid;
- e) teada ja osata kasutada erinevaid suhtlemistehnikaid;
- f) osata käsitleda, kiitusi, kaebusi ja pretensioone;
- g) mõista koka kui ettevõtte esindaja rolli, osata luua positiivset muljet;
- h) osata teenindada erivajadustega kliente;
- i) osata teenindada erineva kultuuritaustaga kliente;
- j) teada viisakusreegleid ja kutseeetika põhitõdesid;
- k) mõista oma vastutust klientide ohutuse ja turvalisuse eest.

7.1.5 Majandusalased teadmised:

- a) teada majanduse põhimõisteid ;
- b) teada tootlustussektori osatähtsust riigi majanduses;
- c) teada ettevõtluse ja turunduse põhialuseid;
- d) teada tootlustustegevust reguleerivaid õigusakte.

7.1.6 Tööohutuse ja töötervishoiu alased teadmised ja oskused:

- a) teada töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
- b) teada tööohutuse, töötervishoiu ja tööhügieeni nõudeid;
- c) osata anda esmaabi;
- d) teada eririietuse kandmise vajadust ja reegleid;
- e) teada jäätmekäitluse nõudeid;
- f) teada turvasüsteemide tööd;
- g) osata tegutseda eriolukordades nagu kallaletung, röövimine, terrorism, pommiähvardus jms ning osata kasutada ohutust tagavaid vahendeid;
- h) teada tuleohutuse põhinõudeid ja osata kasutada tulekustutusvahendeid.

7.1.7 Osata kasutada arvutit tasemel A01, A02, A03, A04, A07 (Lisa A).

7.1.8 Keelteoskus:

- a) osata eesti keelt vähemalt kesktasemel D (Lisa B);
- b) osata inglise keelt vähemalt algtasemel B (Lisa B);
- c) osata teist võõrkeelt vähemalt algtasemel A (Lisa B).

7.1.9 Töökorralduse alased teadmised ja oskused:

- a) teada töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
- b) teada asjaajamise aluseid;
- c) osata kasutada kontoritehnikat ja sidepidamisvahendeid.

7.2 Põhioskused ja -teadmised

7.2.1 Toiduvalmistamisioskused ja teadmised:

- a) teada ja osata kasutada toiduainete eeltöötlemise-, valmistamise ja säilitamise viise:
 - 1) külm töötlemismeetodid – sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, eritükelduskujude lõikamine, paneerimine, vormimine, sidumine, pikkimine, vahustamine, prepareerimine;
 - 2) kuum töötlemismeetodid – keetmine (boiling, poaching), blanzeerimine (blanching), kupatamine, aurutamine (steaming), hautamine (stewing, braising), friteerimine (deep frying), praadimine (pan frying), grillimine (grilling), üleküpsetamine (gratinating), küpsetamine (baking), röstimine (roasting), glaseerimine (glazing), suitsutamine, flambeerimine;
 - 3) säilitusmeetodid – soolamine, hapendamine, marineerimine, külmutamine, vakumeerimine, konserveerimine, kuivatamine;
- b) teada toiduainete sortimenti, kvaliteeti, keemilist koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamise võimalusi, hoiunõudeid ja realiseerimisaegu, kaonorme toiduainete töötlemisel jms;
- c) teada jookide sortimenti, kvaliteeti, keemilist koostist, toiteväärtust, maitseomadusi, kasutamise võimalusi, hoiunõudeid ja realiseerimisaegu;
- d) teada ja osata arvestada põhiliste keemiliste ja füüsikaliste muutustega toiduvalmistamisprotsessis;
- e) teada toidukaupade pakendeid ja märgistusi;
- f) teada tervisliku toitumise põhimõtteid, eritoitumist ja toiduallergiaid;
- g) teada aktuaalseid toitumistrende;
- h) teada ja osata kasutada õigeid töövõtteid;
- i) teada ja osata ohutult kasutada töövahendeid, seadmeid ja masinaid (Lisa C);
- j) teada roogade serveerimise põhimõtteid ja osata neid rakendada;
- k) osata majanduslikult ja säästlikult töötada;
- l) tunda enamkasutatavat erialast terminoloogiat inglise ja prantsuse keeles;
- m) osata valmistada ja serveerida etteantud juhendi (retsepti, tehnoloogilise kaardi) järgi toite, jooke ning pagari- ja kondiitritooteid:
 - 1) eelroad – külmad ja soojad eelroad, võileivad ja suupisted jms;
 - 2) puljongid;
 - 3) supid – selged puljongid, köögiviljasupid, püreesupid, rahvuslikud supid;
 - 4) kastmed – hele-, valge- ja pruun põhikaste, tomatikastmed, võikastmed, majonees- ja hapupiimatoodetest kastmed, õlikastmed;
 - 5) liharoad – keedetud, hautatud ja praetud lihatoitude, hakklihatoitude, linnulihatoitude;
 - 6) kalatoitude – keedetud, praetud ja hakkmassist kalatoitude;
 - 7) köögiviljatoitude ja –lisandid ning toitude seentest;
 - 8) makarontoodetest ning tangainetest toitude ja lisandid;
 - 9) kohupiima-, juustu- ja munatoitude;
 - 10) magustoit – külmad, kuumad ja külmutatud toitude;
 - 11) kuumad ja külmad joogid;
 - 12) taigatoited – pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu ja õhulisest taigast;
- n) osata valmistada eesti rahvustoite.

- 7.2.2 Köögitöökorralduse oskused ja teadmised:
- a) osata korraldada oma töökohta;
 - b) teada köögitoimingute korraldamise põhimõtteid kuum- ja külmköögis;
 - c) teada ja osata kasutada söögikorra planeerimise, tööde õige järjestamise ja ajastamise põhimõtteid;
 - d) osata valida seadmeid ja töövahendeid, teada nende hooldamise, puhastamise ja ohutu kasutamise nõudeid ning rakendada neid oma töös;
 - e) teada ja osata rakendada menüüde koostamise põhimõtteid; osata arvestada tasakaalustatust, sesoonsust, klientide soove ja toitlustusettevõtte eripära;
 - f) teada hinnakujundamise aluseid, osata kalkuleerida toiduainete kulu ja arvutada toiduportsjoni hinda;
 - g) teada väljastusleti, iseteenindusliini ja *buffet* teenindamismõnudeid ja korrashoiu tagamist töö lõpuni;
 - h) osata organiseerida ettevalmistatud toidu säilitamist;
 - i) mõista meeskonnatöö tähtsust töö ja toote kvaliteedi kujunemisel;
 - j) teada ja osata kasutada puhastusaineid ja -koristusvahendeid;
 - k) teada arvestuse, aruandluse ja inventuuri põhimõtteid;
 - l) teada laomajanduse põhimõtteid.
- 7.2.3 Toitlustusteeninduse ja müügitöö alased teadmised ja oskused:
- a) teada erinevaid lauateenindustüüpe, teeninduse ja serveerimise reegleid;
 - b) osata välja selgitada kliendi vajadusi ja ootusi ning nõustada klienti;
 - c) osata vastu võtta ja edastada kliendilt saadud tagasisidet ja seda analüüsida;
 - d) teada kehtivaid maksevahendeid, isikut tõendavaid dokumente ning protseduurireegleid veaolukorra lahendamiseks;
 - e) osata arvutada teenuse maksumust;
 - f) osata vormistada kassadokumente.
- 7.2.4 Hügieeni- ja sanitaarnõuete alased teadmised ja oskused:
- a) teada toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid;
 - b) teada isikliku hügieeni nõudeid;
 - c) teada toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning osata neid vältida;
 - d) teada kahjulike ja mürgiste mikroorganismide toimet.

7.3 Lisaoskused ja -teadmised

- 7.3.1 Tunda dieettoitlustamist ja osata valmistada taimetoite.
- 7.3.2 Teada erinevate regioonide rahvuskööride eripära, olemust, tooraineid ja põhitoite.
- 7.3.3 Teada religioonist tingitud toitumistavade eripära.
- 7.3.4 Teada joogiõpetuse põhitõdesid, osata soovitada toitudega sobivaid jooke.

7.4 Isikuomadused

- 7.4.1 Füüsilised omadused:
- a) füüsilise koormuse taluvus;
 - b) kiirus ja liigutuste hea koordineerimine;
 - c) hea tervis.
- 7.4.2 Vaimsed omadused:
- a) kontsentreerumisvõime;
 - b) loogiline mõtlemine;
 - c) matemaatiline võimekus;
 - d) hea mälu.

7.4.3 Isiksuseomadused:

- a) kohanemisevõime (pinge- ja stressitaluvus);
- b) teenindusvalmidus, viisakus, tähelepanelikkus;
- c) suhtlemisvalmidus;
- d) koostöövõime, koostöövalmidus;
- e) vastutusvõime (usaldatavus, korrektsus, kohusetunne, enesedistsipliin);
- f) algatusvõime, loovus;
- g) õpivalmidus;
- h) säästlikkus.

8 KEHTIVUSE AEG

Kutsestandard kehtib 4 aastat. Vastavalt vajadusele võib standardit muuta enne standardi kehtivusaja lõppu.

9 KINNITAJA

Kutsestandardi on kinnitanud Teeninduse Kutsenõukogu koosseisus:

Toomas Undusk	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Donald Visnapuu	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Leelo Ilbis	Eesti Turismifirmade Liit
Margit Hallmägi	Eesti Giidide Liit
Juhan Pihlap	Kaupmeeste Liit
Priit Ilves	Eesti Kokkade Ühing
Ritta Roosaar	Eesti Baarmenide Liit
Vaike Kilvits	Eesti Pagarite Selts
Ene Saar	Eesti Teenindus- ja Kaubandustöötajate ametiühing
Helle Aruniit	Riigi Tarbijakaitseamet
Varje Ojamets	Eesti Tarbijakaitse Liit
Peep Kirsima	Eesti Linnade Liit
Reet Neudorf	Haridusministeerium
Malle Kindel	Sotsiaalministeerium
Mall Pink	Majandusministeerium
Mati Arro	Eesti Jäätmeäitajate Liit
Tiia Tali	Eesti Kaubandus-Tööstuskoda

ARVUTI KASUTAMISE OSKUS ELEMENTAARSEL TASEMEL

Arvutikasutaja oskustunnistus-AO (ECDL- European Computer Driving Licence) on Euroopas välja töötatud infoühiskonna tundmise ja arvutikasutuse kvalifikatsioonistandard, mis katab laiatarbe rakendustarkvara praktiliste baasoskuste taseme. (AO tunnistuse omamine ei ole kutsekvalifikatsiooni taotlemisel kohustuslik.) 7 moodulit:

AO1 – Infotehnoloogia ja ühiskond

AO2 – Arvuti kasutamine ja failisüsteemid

AO3 – Tekstitöötlus

AO4 – Tabelarvutus

AO5 – Andmebaasid

AO6 – Joonistus- ja esitlustarkvara

AO7 – Andmevõrgud ja Internet

AO1 INFOTEHNOLOOGIA JA ÜHISKOND

1. Infotehnoloogia kasutamine
2. Eesti ja infotehnoloogia

AO2 ARVUTI KASUTAMINE JA FAILIHALDUSSÜSTEEMID

1. Põhimõisted ja terminid
2. Arvuti kasutamine
3. Failid ja kaustad

AO3 TEKSTITÖÖTLUS

1. Tekstitoimetid, nende formaadid ning üldised tekstiformaadid (*.txt, *.rft)
2. Töö olemasoleva dokumendiga
3. Uue dokumendi loomine
4. Teksti ümberpaigutamine ja korrigeerimine dokumendis
5. Teksti välimuse muutmine
6. Lehekülje kujundus
7. Töö tabelitega
8. Seosed teiste dokumentide ja programmidega
9. Teksti keele määramine ja õigekeele kontroll
10. Dokumendi trükkimine

AO4 TABELTÖÖTLUS

1. Töö olemasoleva tabeliga
2. Uue tabeli loomine
3. Tabeli kujundamine
4. Andmete sorteerimine (ühe ja mitme tunnuse järgi)
5. Arvutused tabelis
6. Diagrammi loomine
7. Diagrammi parameetrite muutmine
8. Dokumendi päise ja jaluse loomine
9. Tabeli trükkimine

AO5 ANDMEBAASID

1. Olemasoleva andmebaasi kasutamine
2. Uue andmebaasi loomine
3. Päringu koostamine
4. Aruannete koostamine (programmitarga e. nõustaja (Wizard) abil)
5. Andmetabel tekstitoimetis ja tema kasutamise võimalused
6. Andmete (tabeli, päringu tulemuse, aruande) eksportimine tekstifailiks (.txt, rtf, .doc jm)

AO6 ARVUTIGRAAFIKA

1. Esitluse loomine
2. Kujundamine ja joonistamine

AO7 INTERNETI KASUTAMINE

1. Elektronkiri
2. WWW
3. Uudisgrupid
4. Listid
5. FTP

KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED

Alljärgnevat nõuetes on lähtutud Eesti Vabariigi keeleseaduses kasutatavatest riigikeele oskuskategooriatest, laiendades samad nõuded võõrkeelele.

Vastavalt Vabariigi Valitsuse 29. jaanuari 1996. a. määrusele eristatakse kolme keeleoskustaset:

- **algtase**- keele piiratud suuline ja elementaarne kirjalik oskus. Isik tuleb toime tuttavates keelekasutusolukordades, saab aru selgest kõnest igapäevaelu puudutavatel teemadel, mõistab üldjoontes lihtsama teksti sisu ning oskab täita lihtsaid tüüpdokumente ja kirjutada lühikesi tarbetekste;
- **kesktase**- keele suuline ja piiratud kirjalik oskus. Isik tuleb toime mitmekesistes keelekasutusolukordades, saab aru normaalse tempoga kõnest, mõistab raskusteta igapäevaelu kajastavate tekstide sisu, suudab kirjutada oma tegevusvaldkonda puudutavaid tekste;
- **kõrgtase**-keele suuline ja kirjalik oskus. Isik väljendab ennast vabalt, sõltumata keelekasutusolukorrast, saab aru ka kiire tempoga kõnest, mõistab raskusteta keerulisemate tekstide sisu, suudab kirjutada stiililt ja funktsioonilt erinevaid tekste.

Nimetatud tasemed vastavad 1989. a. keeleseaduse keeleoskuskategooriatele A-F järgmiselt:

- algtase = A-C
- kesktase = D
- kõrgtase = E-F

A – **riigi/võõrkeelest arusaamine** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest ja mõistma kirjalikku teksti umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara piires);

B – **riigi/võõrkeele piiratud suuline oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest, mõistma kirjalikku teksti ja oskama riigi/võõrkeeles ametialaselt suhelda umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogiamiinimumi piires);

C – **riigi/võõrkeele piiratud suuline ja piiratud kirjalik oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest ja mõistma kirjalikku teksti umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogiamiinimumi piires; ta peab oskama riigi/võõrkeeles oma eriala piires suhelda ja täita etteantud piiratud iseloomuga tüüpdokumente);

D – **riigi/võõrkeele suuline ja piiratud kirjalik oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest, mõistma kirjalikku teksti ja oskama riigi/võõrkeeles ametialaselt suhelda umbes 1500 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogia piires; ta peab oskama täita etteantud iseloomuga dokumente ja anda nendekohaseid selgitusi);

E – **riigi/võõrkeele suuline ja kirjalik oskus** (töötaja peab oskama ametialaselt suhelda umbes 2500 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogia piires; ta peab oskama koostada töös vajalikke dokumente ja anda nendekohaseid selgitusi);

F – **riigi/võõrkeele valdamine** (oskus suhelda riigi/võõrkeeles ka väljaspool ametiala, koostada dokumente ja anda selgitusi).

TÖÖVAHENDID, SEADMED JA MASINAD

1. Köögi väikevahendid
2. Serviisid, klaasid ja söögiriistad
3. Kaalud
4. Arvlemistehnika
5. Köögivilja töötlemise seadmed
6. Liha- ja kalatöötlemise seadmed
7. Pagariseadmed
8. Lõikurid ja viilutajad
9. Elektri- ja gaasipliidid
10. Prae- ja küpsetusahjud
11. Aurutamise- ja keetmisseadmed
12. Väljastusseadmed
13. Külmutusseadmed
14. Nõudepesumasinad
15. Muud, sh
 - a) kilepakendaja
 - b) vaakumeerija
 - c) mikserid
 - d) käsikärud ja tõstukid
16. Koristamisvahendid