

1. KUTSENIMETUS JA -TASE; KEELEKOOD - ET

KOKK I kutsetase

(¹) originaaldokumendi keeles

2. KUTSENIMETUS JA -TASE (TÕLGITUD) (¹)

COOK level I

(¹) Kui on kohaldatav. Sellel tõlkel ei ole õiguslikku tähendust.

3. KUTSEOSKUSED

Kokk I taseme kutsetunnistuse omanik:

- planeerib oma töö aega, korraldab oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt, on valmis töötama meeskonnas
- arvestab hügieeninõuetega tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi
- tunneb erinevate rahvaste toidukultuure ja eripärasid
- tunneb toidukaupade pakendi märgistusi
- tunneb tervisliku toitumise ja eritoitumise ning toiduallergia erisusi
- kasutab õigeid töövõtteid järgides töökeskkonna ohutust
- kasutab õigeid töövahendeid, seadmeid ja masinaid ohutult
- eeltöötleb toidutoorme külmtöötlemis- kuumtöötlemis- või säilitamise meetodil arvestades toidutoorme kvaliteeti, keemilist koostist, toiteväärtust, kasutamise võimalusi, säilitamistingimusi, kaonorme ja realiseerimisaegasid
- käitleb toidutooret säästlikult, kasutades erinevaid külma- ja kuumtöötlemise võtteid
- valmistab toite vastavalt klientide vajadustele
- valmistab külmaid ja kuumad joogid
- valmistab külmaid ja soojad eelroad, võileivad ja suupisted
- valmistab puljongeid, suppe, püreesuppe ja rahvuslikke suppe
- valmistab erinevaid külmi ja kuumi kastmeid
- valmistab keedetud, hautatud ja praetud lihatoite, hakklihatoite ja linnulihatoite
- valmistab keedetud, praetud ja hakkmassist kalatoite
- valmistab köögiviljatoite ja – lisandeid ning toite seentest
- valmistab toite ja lisandeid makaronitoodetest ning tangainetest
- valmistab kohupiima-, juustu- ja munatoite
- valmistab külmaid, kuumad ja külmutatud magustoidud
- valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja õhulisest taigenast taigenatooteid
- koostab menüüd arvestades toitlustusettevõtte eripära, tasakaalustatust, sesoonsust ja klientide soovi
- arvutab toiduportsjoni hinna arvestades toidutoorme kulu
- osaleb töö korraldamisel väljastusletis, iseteenindusliinis, buffet- ja furšettlauas
- osaleb töö korraldamisel a la carte ja cateringteeninduses
- serveerib toite juhendi järgi
- osaleb aruandluse koostamisel ja inventuuri teostamisel
- osaleb laovarude kontrollimises ja kaupade tellimises arvestades vastuvõtmise protseduure ning dokumentatsiooni
- osaleb meeskonnatöös toote kvaliteedi kujunemisel
- osaleb müügitöös vajadusel nõustades kliente, arveldades erinevate maksevahenditega
- teenindab vajadusel kliente arvestades viiskausreegleid ja kutse-eetikat

Kasuks tuleb oskus valmistada taimetoite, erinevate regioonide rahvuskööride põhitoite ning teadmised joogiõpetusest ja religioonist tingitud toitumistavade eripärast.

4. KUTSETUNNISTUSE OMANIKU VÕIMALIKUD TÖÖKOHAD JA/VÕI TÖÖVALDKONNAD⁽¹⁾

Kokk töötab toidlustusteenust pakkuvates ettevõtetes nagu restoran, kohvik, söökla, baar, kiirtoidlustusettevõte, suursööök, catering- ettevõte jne.

⁽¹⁾ Kui on kohaldatav

^(*) Selgitav märkus

Selle dokumendi ülesandeks on anda konkreetse tunnistuse kohta lisainformatsiooni. Ilma kutsetunnistuseta ei ole sellel dokumendil õiguslikku tähendust, ta ei asenda kutsetunnistuse originaali ega anna õigust kutsetunnistuse tunnustamiseks teiste riikide institutsioonide poolt. Kirjelduse formaat põhineb järgmistel tekstidel: nõukogu 3. detsembri 1992. aasta resolutsioon 93/N 49/01 kvalifikatsioonide läbipaistvuse kohta, nõukogu 15. juuli 1996. aasta resolutsioon 96/N 224/04 kutshariduse tunnistuste läbipaistvuse kohta ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 10. juuli 2001. aasta soovitus 2001/613/EÜ õppurite, koolitusel olevate isikute, vabatahtlike, õpetajate ja koolitajate liikuvuse kohta ühenduses.

Täiendav informatsioon aadressil: <http://europass.cedefop.eu.int>

© Euroopa Ühendused 2002

5. KUTSETUNNISTUSE VÄLJAANDMISE ALUS

Kutsetunnistuse väljastaja nimi ja õiguslik vorm Eesti Hotellide ja Restoranide Liit Kiriku 6, 10130 Tallinn, Eesti Tel +372 6411428 Fax +372 6411425 E-post info@ehrl.ee www.ehrl.ee Kutset Omistava Organi tegevusluba antud Eesti Hotellide ja Restoranide Liidule 5. juunil 2002. aastal Teeninduse Kutseenõukogu otsusega nr. 8. Eesti Hotellide ja Restoranide Liit (EHRL) on asutatud 12. veebruaril 1992. EHRL liikmeteks on 70 iseseisvat hotelli ja restorani. EHRLi põhitegevuseks on liikmete huvide esindamine ja kaitsmine riigivõimu- ja valitsemisorganites, suhetes teiste juriidiliste- ja üksikisikutega, turismi- ja muude organisatsioonide ja ühendustega; osalemine EHRL ja tema liikmeid puudutava seadusandluse väljatöötamisel; valdkonna arendus, hotelli- ja restoranituru trendide analüüs, täienduskoolituse vajaduste väljaselgitamine. EHRL on IH&RA (International Hotel and Restaurant Association) liige 1993. aastast, HOTREC (Confederation of the National Hotel and Restaurant Associations in the European Union) vaatlejaliige 1999.aastast.	Kutsetunnistusele tunnustuse andnud institutsiooni nimi ja õiguslik vorm Kutsekvalifikatsiooni Sihtasutus Kutsekoda Pärnu mnt 142, 11317 Tallinn, Eesti Tel +372 679 1700 Faks +372 679 1701 e-post kutsekoda@kutsekoda.ee www.kutsekoda.ee Eesti riigi osalusel asutatud eraõiguslik sihtasutus Kutsekoda loodi 2001. aastal, jätkamaks Eesti Kaubandus-Tööstuskoja 1997. aastal alustatud kutsesüsteemi loomist. Kutsekoja tegevuse eesmärkideks on ühtse ja korrastatud kutsete süsteemi loomine ja arendamine, Eesti töötajate kutsete võrreldavuse ja teiste riikide tunnustamise saavutamiseks eelduste loomine ning riikliku kutseregistri volitatud töötleja.
Kutsetase (riigisisene ja/või rahvusvaheline) Eesti kutsete süsteem I kutsetase	Kutseomistamise vorm ja viis Eksam koosneb kolmest etapist: I kirjalik teadmiste eksam (kolmekäigulise toidukorra planeerimine ja aruande koostamine enne kutseeksami) II intervjuu (toimub kutseeksami käigus) III praktiline teostus ja serveerimine (proovitöö kutseeksami käigus)
Järgmine kutsetase, mida on võimalik taotleda Kokk II	Rahvusvahelised lepingud
Õiguslik alus Kutseseadus (RT I 2003, 83, 559; 01.01.2004)	

6. AMETLIKULT TUNNUSTATUD VIISID KUTSETUNNISTUSE SAAMISEKS

Kutse taotlemise eeldused (haridustase või koolitus, töökogemus, täiendkoolitus jm). Vajadusel märkige ajaline kestus.

Kokk I kutsekvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav kutsealane koolitus ja põhiharidus.

Lisainformatsioon (sealhulgas kutsete süsteemi kirjeldus) on kättesaadav:

www.kutsekoda.ee, www.ehrl.ee