**KUTSESTANDARD**

**Kondiiter, 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Kutse nimetus** | **Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase** |
| *Kondiiter, tase 4* | *4* |

**A-osa**

**TÖÖ KIRJELDUS**

|  |
| --- |
| **A.1. Töö kirjeldus** |
| Kondiiter on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse kondiitritooteid. Kondiiter  töötab iseseisvalt kõikides töölõikudes. Kondiitri tööülesanded on kondiitritoodete, maiustuste ning kaunistuste valmistamine, sh kondiitritoodete külmutamine, kaunistamine, pakendamine ja ladustamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt. Ta osaleb meeskonnatöös. Vajalik on pidev erialane enesetäiendamine, vajadusel juhendab kaastöötaja tavatööd vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning arvestades töö keerukust ja kaastöötaja 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. Kondiiter kasutab oma töös erialaseid töövahendeid ja seadmeid.  Kondiitri kutsegrupis on lisaks 4. taseme kondiitrile veel vanemkondiiter, tase 5 kutse. |
| **A.2. Tööosad** |
| **Kohustuslikud tööosad**  A.2.1. Kreemide valmistamine  A.2.2. Muretaina toodete valmistamine  A.2.3. Biskviittaina toodete valmistamine  A.2.4. Beseetaina toodete valmistamine  A.2.5. Keedutaina toodete valmistamine  A.2.6. Suhkrulise taina toodete valmistamine  A.2.7. Maiustuste valmistamine  A.2.8. Kaunistuste valmistamine  A 2.9. Erinevatest jahudest kondiitritoodete valmistamine |
| **A.3. Kutsealane ettevalmistus** |
| Üldjuhul on 4. taseme kondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus, võimalik on kutseoskused omandada ka töökohal või täiendusõppes. |
| **A.4. Enamlevinud ametinimetused** |
| Kondiiter, maiustuste valmistaja |
| **A.5. Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks** |
| Regulatsioonid puuduvad. |
| **A.6. Tulevikuoskused** |
| Teave oskuste ja trendide kohta, mille tähtsus valdkonnas kasvab.  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. |

**B-osa**

**KOMPETENTSUSNÕUDED**

|  |
| --- |
| **B.1. Kutse struktuur** |
| Kondiiter, tase 4 kutse koosneb üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Taotlemisel on nõutav üldoskuste B.2 ja kõikide kompetentside B.3.1–B.3.9. tõendamine. |
| **Kvalifikatsiooninõuded haridusele ja töökogemusele** |
| **Nõuded kutse taotlemisel**  Töömaailma taotlejale  Põhiharidus  Kutseõppe lõpetajale  Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine  Kutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsete kutse andmise korras. |

|  |
| --- |
| **B.2. Kondiiter, tase 4 üldoskused** |
| Mõtlemisoskused   1. Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm). 2. Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest. 3. Tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles. 4. Tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid.   Enesejuhtimisoskused   1. Hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani. 2. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. 3. Töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid.   Lävimisoskused   1. Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. 2. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 2 - keelte oskustasemete kirjeldused). 3. Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "algtasemel kasutaja". |

|  |
| --- |
| **B.3. Kompetentsid** |

**KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID**

|  |  |
| --- | --- |
| **B.3.1. Kreemide valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab järgmisi kreeme: võikreemid, munavalgekreemid, keedukreemid, rõõsa- ja hapukoorekreemid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| **B.3.2. Muretaina toodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab muretainaid (sh magus, lisanditega, siirupiga, küpsetussegust), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab muretaina pooltooteid ja tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| **B.3.3. Biskviittaina toodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab biskviittainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab biskviittaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| **B.3.4. Beseetaina toodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab beseetainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab beseetaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| **B.3.5. Keedutaina toodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab keedutainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab keedutaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| **B.3.6. Suhkrulise taina toodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab suhkrulisi tainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab suhkrulise taina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| **B.3.7. Maiustuste valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab trühvleid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab komme, lähtudes tehnoloogilisest juhendist. | |
| **B.3.8. Kaunistuste valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast. 4. Valmistab martsipanist ja dekoormassist kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast. | |
| **B.3.9. Erinevatest jahudest kondiitritoodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad   1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist. 2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab järgmisi erinevatest jahudest kondiitritooteid (sh gluteenivabad), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades eritoitumist. | |

**C-osa**

**ÜLDTEAVE JA LISAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **C.1. Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile** | |
| 1. Kutsestandardi tähis kutseregistris | Täidab kutseregistri töötaja |
| 1. Kutsestandardi koostajad | Diana Kaurkina – Tallinna Teeninduskool  Gerda Ode – Tartu Rakendusliku Kolledž  Ilona Õunapuu – Cristella VT OÜ Janno Semidor – Bureau Veritas Estonia  Katrin Kapten – Vilmix OÜ  Marko Vestmann – AS Eesti Pagar  Meelis Pärn – Pagaripoisid OÜ  Merle Truupõld – Tartu Rakendusliku Kolledž |
| 1. Kutsestandardi kinnitaja | Toiduainetööstuse ja põllumajanduse kutsenõukogu |
| 1. Kutsenõukogu otsuse number |  |
| 1. Kutsenõukogu otsuse kuupäev |  |
| 1. Kutsestandard kehtib kuni |  |
| 1. Kutsestandardi versiooni number |  |
| 1. Viide ametite klassifikaatorile (ISCO 08) | 7512 - Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad |
| 1. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF) | 4 |
| **C.2. Kutse nimetus võõrkeeles** | |
| Inglise keeles: *Pastry-cook, level 4* | |
| Soome keeles: *Konditori* | |
| Vene keeles:  *Kондитер* | |
| **C.3. Lisad** | |
| Lisa 1. Kondiitritoodete loetelu  Lisa 2. Keelte oskustasemete kirjeldused  Lisa 3. Digipädevuste enesehindamise skaala | |