**KUTSEGRUPI NIMETUS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kondiiter,**  **tase 4** | | **Vanemkondiiter,**  **tase 5** | |
| **A-osa** | | **A-osa** | |
| **A.1. 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. | | 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. | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **A.2. Tööosad** | | **A.2. 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.2.1. Kondiitritoodete valmistamine  A.2.2. Kondiitritoodete arendamine  A 2.3. Juhtimine ja juhendamine | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **A.3. Kutsealane ettevalmistus** | | **A.3. Kutsealane ettevalmistus** | |
| Üldjuhul on 4. taseme kondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus, võimalik on kutseoskused omandada  ka töökohal või täiendusõppes. | | Üldjuhul on vanemkondiitril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus või on kutseoskused omandatud töökohal või täiendusõppes, lisaks on tal erialane töökogemus kondiitritooteid valmistatavas ettevõttes. | |
| **A.4. Enamlevinud kutsenimetused** | | **A.4. Enamlevinud kutsenimetused** | |
| Kondiiter, maiustuste valmistaja | | Kondiiter, vanemkondiiter, meisterkondiiter | |
| **A.5. Regulatsioonid kutsealal töötamiseks** | | **A.5. Regulatsioonid kutsealal töötamiseks** | |
| Regulatsioonid kutsealal töötamiseks puuduvad. | | Regulatsioonid kutsealal töötamiseks puuduvad. | |
| **A.6. Tulevikuoskused** | | **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. | | 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. | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **B-osa** | | **B-osa** | |
| **B.1. Kutsestruktuur** | | **B.1. Kutsestruktuur** | |
| 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. | | 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. | |
| **Nõuded kutse taotlemisel**  Töömaailma taotlejale  Põhiharidus  Kutseõppe lõpetajale  Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine | | Töömaailma taotlejale   1. keskharidus 2. erialane töökogemus vähemalt 2 aastat, sealhulgas töötajate ja/või õpilaste juhendamise kogemus 3. 4. taseme kondiitri kutsetunnistus või kondiitri/pagar-kondiitri lõputunnistus   Kutseõppe lõpetajale  Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **B.2. Kondiiter, tase 4 üldoskused** | | **B.2. Vanemkondiiter, tase 5 üldoskused** | |
| Tegevusnäitajad  Mõtlemisoskused   1. Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg,   toorained jm).   1. Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest. 2. Tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles. 3. 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". | | Tegevusnäitajad  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   1. Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastusplaani. 2. Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid. 3. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. 4. Järgib klienditeeninduse põhimõtteid.   Lävimisoskused   1. Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. 2. Kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 2 - keelte oskustasemete kirjeldused). 3. Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "iseseisev kasutaja ",   „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“. | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **Kohustuslikud kompetentsid** | | **Kohustuslikud kompetentsid** | |
| **B.3.1. Kreemide valmistamine** | **EKR 4** | **B.3.1. Kondiitritoodete valmistamine** | **EKR 5** |
| 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. | | 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 kondiitritooteid (sh kreemid, muretaina-, biskviittaina-, beseetaina-, keedutaina-, suhkrulisest tainast tooted, maiustused), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Valmistab kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast. | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **B.3.2. Muretaina toodete valmistamine** | **EKR 4** | **B.3.2. Kondiitritoodete arendamine** | **EKR 5** |
| 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. | | 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. | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **B.3.3. Biskviittaina toodete valmistamine** | **EKR 4** | **B 3.3. Juhtimine ja juhendamine** | **EKR 5** |
| 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. | | Tegevusnäitajad   1. Korraldab juhendamise, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja oskustest, pakkudes tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel. 2. Jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega. 3. Annab juhendatavale tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab. 4. Planeerib ja korraldab kondiitritoodete valmistamist ratsionaalselt ja keskkonnasäästlikult. 5. Koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist. 6. Korraldab seadmete hooldust, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule ning määratleb seadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist. 7. Koostab hinnapakkumise, lähtudes kliendi tellimusest. 8. Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid. | |
| Kommentaar: | | Kommentaar: | |
| **B.3.4. Beseetaina toodete valmistamine** | **EKR 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. | |  | |
| Kommentaar: | |  | |
| **B.3.5. Keedutaina toodete valmistamine** | **EKR 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. | |  | |
| Kommentaar: | |  | |
| **B.3.6. Suhkrulise taina toodete valmistamine** | **EKR 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. | |  | |
| Kommentaar: | |  | |
| **B.3.7. Maiustuste valmistamine** | **EKR 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. | |  | |
| Kommentaar: | |  | |
| **B.3.8. Kaunistuste valmistamine** | **EKR 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. | |  | |
| Kommentaar: | |  | |
| **B.3.9. Erinevatest jahudest kondiitritoodete valmistamine** | **EKR 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. | |  | |
| Kommentaar: | |  | |