



KINNITATUD  
Teeninduse Kutsenõukogu 14.05.2021 otsusega nr 29

## EESTI PEAKOKKADE ÜHENDUSE KUTSE ANDMISE KORD

Toitlustus- ja majutusteeninduse valdkonna **kutsetele**

### 1. ÜLDOSA

1.1 Kutse andmise kord (edaspidi kord) reguleerib järgmiste kutsete andmise korraldamist :

- 1.1.1 Köögiabiline, tase 2
- 1.1.2 Abikokk, tase 3
- 1.1.3 Kokk, tase 4
- 1.1.4 Vanemkokk, tase 5
- 1.1.5 Abikelner, tase 3
- 1.1.6 Kelner, tase 4
- 1.1.7 Vanemkelner, tase 5
- 1.1.8 Baarmen, tase 4
- 1.1.9 Vanembaarmen, tase 5
- 1.1.10 Turismiettevõtte teenindaja, tase 4
- 1.1.11 Hotelliteenindaja, tase 4
- 1.1.12 Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5

1.2 **Hotelliteenindaja, tase 4 kutsestandard** kehtis kuni 30.10.2018. Tulenevalt SA Kutsekoda 06.05.2019 korraldusest nr 1-3/23 jätkatakse Hotelliteenindaja, tase 4 kutse andmist kutseõppe tasemeõppe lõpetajatele kuni 31.12.2021.

1.3 Iga kutse kompetentsusnõuded on kehtestatud kutsestandardis. Kutsestandardid on leitavad Kutsekoja veebilehel aadressil <https://www.kutsekoda.ee/kutsestandardid/>. Kompetentsuse hindamise positiivse tulemusena väljastatakse kutsetunnistus.

1.4 Kutse taotlemine ja tõendamine, sh taastõendamine, on taotlejale tasuline (vastavalt kutseaduse § 17 lõikele 2), tasu suuruse kalkuleerib kutse andja ja kinnitab Kutsenõukogu (edaspidi kutsenõukogu).

1.5 Korra ja selle muudatused kinnitab kutsenõukogu ning need jõustuvad kutsenõukogu koosolekule järgneval kutse andmise väljakuulutamisel (v.a kutsekomisjoni koosseisu muudatused, mis jõustuvad kutsenõukogu otsuse tegemise hetkest).



## 2. KUTSE TAOTLEMISE EELTINGIMUSED JA ESITATAVAD DOKUMENDID

Kutse taotlemise eeltingimused:

2.1 Kutse taotlemise eeltingimused töömaailma taotlejale:

- 2.1.1 Köögiabiline, tase 2 eeltingimused on: - eeltingimused puuduvad;
- 2.1.2 Abikokk, tase 3 eeltingimused on: - eeltingimused puuduvad;
- 2.1.3 Kokk, tase 4 eeltingimused on: põhiharidus; - erialase koolituse läbimine;
- 2.1.4 Vanemkokk, tase 5 eeltingimused on: - keskharidus; erialase koolituse läbimine; - erialane töökogemus;
- 2.1.5 Abikelner, tase 3 eeltingimused on: - eeltingimused puuduvad;
- 2.1.6 Kelner, tase 4 eeltingimused on: - põhiharidus; - erialase koolituse läbimine;
- 2.1.7 Vanemkelner, tase 5 eeltingimused on: - keskharidus; - erialase koolituse läbimine; - erialane töökogemus;
- 2.1.8 Baarmen, tase 4 eeltingimused on: põhiharidus; - erialase koolituse läbimine;
- 2.1.9 Vanembaarmen, tase 5 eeltingimused on: keskharidus; - erialase koolituse läbimine; - erialane töökogemus;
- 2.1.10 Turismiettevõtte teenindaja, tase 4 eeltingimused on: põhiharidus; - erialase koolituse läbimine;
- 2.1.11 Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5 eeltingimused on: - keskharidus; - erialane töökogemus.

2.2 Kutse taotlemiseks esitatavad dokumendid:

Kutse taotlemiseks tuleb töömaailma taotlejal esitada kutseandjale (edaspidi ka KA) vormikohane avaldus, millele tuleb lisada järgmised dokumendid:

- isikut tõendava dokumendi koopia (pass, ID kaart või juhiluba);
- vormikohane CV
- täienduskoolitust tõendava dokumendi koopia;
- haridust tõendava dokumendi koopia;
- maksekorraldus või muu kinnitus kutse andmisega seotud kulude tasumise kohta;
- muud dokumendid nagu tööandja soovitus või iseloomustus, varem omistatud kutsekvalifikatsiooni tõendava dokumendi koopiaid jt.

2.3 Kutse taotlemise eeltingimuseks kutseõppe tasemeõppe õpilasele on kutsestandardile vastava kutseõppe tasemeõppe õppekava läbimine.



2.4 Kutseõppe tasemeõppe õpilase kutse taotlemisel esitab kutseõppeasutus **koondavalduse**, milles märgitakse iga kutset taotleva õpilase kohta:

- õpilaste nimi;
- taotletav kutse;
- isikukood;
- kutse taotleja kinnitus (allkiri),
- kas ta soovib andmete avaldamist kutseregistris.

Koondavaldus tuleb esitada 1 kuu enne eksami toimumist.

2.5 Koondavalduse alusel koostab KA kutseõppeasutusele arve kutse andmisega seotud kulude kohta.

2.6 Taotlemise dokumente menetletakse haldusmenetluse seaduse sätetele vastavalt, arvestades korrast tulenevaid täpsustavaid erisusi.

### 3. TAOTLEJA KOMPETENTSUSE HINDAMINE

3.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetajatele kutseeksami läbiviimise vorm on kombineeritud eksam.

3.2 Kutse **Köögiabiline, tase 2** hindamismeetodid

3.2.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja hindamine toimub kahes etapis: I etapp hinnatakse kutseõppeasutuses vastavalt nõuetele; II etapis sooritab taotleja proovitöö kutseõppeasutuses.

3.3 Kutse **Abikokk, tase 3** hindamismeetodid

3.3.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapis – kompetentsid hinnatakse koolis õppetöö käigus; II etapis sooritab taotleja proovitöö ja hindajad jälgivad taotlejat praktilise töö käigus. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses.

3.3.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapis – intervjuu hindamiskomisjoniga; II etapis sooritab taotleja proovitöö ja hindajad jälgivad taotlejat praktilise töö käigus. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

3.4 Kutse **Kokk, tase 4** hindamismeetodid

3.4.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapis – kompetentsid hinnatakse koolis õppetöö käigus; II etapis sooritab taotleja proovitöö ja hindajad jälgivad taotlejat praktilise töö käigus. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses.

3.4.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapp - läbi eneseanalüüsi ja iseseisva tööna valminud kirjaliku kompleksülesande esitamine ja suuline kaitsmine; II etapp - kompleksne praktiline töö vastavalt hindamisülesandele, mis toimub kutseksamikeskuses või töökohas.

3.5 Kutse **Vanemkokk, tase 5** hindamismeetodid



3.5.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kolmes etapis: I etapis – kompetentsid hinnatakse koolis õppetöö käigus; II etapis: taotleja analüüsib oma seniseid oskusi ja kogemusi ning planeerib toitlustussündmuse; III etapis – taotleja sooritab praktilise tööna planeeritud toitlustussündmuse. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

3.5.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapp - taotleja analüüsib oma seniseid oskusi ja kogemusi ning planeerib toitlustussündmuse, oma töökohas; II etapp – taotleja sooritab kompleksne praktilise tööna toitlustussündmuse, mis toimub töökohas. I hindamisetapi positiivne tulemus on eelduseks II hindamisetappi pääsemiseks. Sooritust hindab hindamiskomisjon.

### 3.6 Kutse **Baarmen, tase 4** hindamismeetodid

3.6.1 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapp - oskuste ettenäitamine teenindussituatsioonis; II etapp (pärast esimest etappi) - vestlus. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

### 3.7 Kutse **Vanembaarmen, tase 5** hindamismeetodid

3.7.1 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine toimub kahes etapis: I etapp – intervjuu; II etapp – praktiline töö. Hindamine viiakse läbi töökohas või kutseksamikeskuses.

### 3.8 Kutse **Abikelner, tase 3** hindamismeetodid

3.8.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapis – kompetentsid hinnatakse koolis õppetöö käigus; II etapis – intervjuu, temaatilise laua planeerimine, laua katmine ja teenindussituatsioon. Hindamine viiakse läbi töökohas või kutseksamikeskuses

3.8.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapp - temaatilise laua planeerimine ja intervjuu; II etapp - laua katmine ja teenindussituatsioon. Hindamine viiakse läbi töökohas või kutseksamikeskuses.

### 3.9 Kutse **Kelner, tase 4** hindamismeetodid

3.9.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapis – kompetentsid hinnatakse koolis õppetöö käigus; II etapis – intervjuu, temaatilise laua planeerimine, laua katmine ja teenindussituatsioon. Hindamine viiakse läbi töökohas või kutseksamikeskuses.

3.9.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kolmes etapis: I etapp - eneseanalüüsi ja kodutööna valminud kirjaliku kompleksülesande lahendamise ja suuline kaitsmine; II etapp - temaatilise laua planeerimine ja intervjuu; III etapp - laua katmine ja teenindussituatsioon. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses.

### 3.10 Kutse **Vanemkelner, tase 5** hindamismeetodid



3.10.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kolmes etapis: I etapp - hindamine õppetöö käigus, hinnatakse läbi teoreetilise ja praktilise töö õppekeskkonnas; II etapp - reaalse teenindussündmuse teenindustegevuse planeerimine kirjaliku aruande vormis, intervjuu vormis hindajate asjakohastele küsimustele vastamine; III etapp - praktiline töö, milleks on planeeritud teenindussündmuse teostamine ja teenindajate juhendamine. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

3.10.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapp - praktiline töö, milleks on planeeritud teenindussündmuse teostamine ja teenindajate juhendamine. II etapp - teenindussündmuse (I etapis teostatud realselt toimunud sündmus) teenindustegevuse planeerimine kirjaliku aruande vormis, intervjuu vormis hindajate asjakohastele küsimustele vastamine. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

### 3.11 Kutse **Turismiettevõtte teenindaja, tase 4** hindamismeetodid

3.11.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapis – kompetentsid hinnatakse koolis õppetöö käigus; II etapp – praktiline töö. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

3.11.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapp – intervjuu; II etapp – praktiline töö. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

### 3.12 Kutse **Hotelliteeninduse spetsialist, tase 5** hindamismeetodid

3.12.1 Kutseõppe tasemeõppe lõpetaja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapis – kompetentsid hinnatakse koolis õppetöö käigus; II etapp – praktiline töö. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

3.12.2 Töömaailma taotleja kompetentsuse hindamine viiakse läbi kahes etapis: I etapp – intervjuu II etapp – praktiline töö. Hindamine viiakse läbi kutseksamikeskuses või töökohas.

## 4. KUTSE ANDMISE VÄLJAKUULUTAMINE

4.1 Kutse andja kuulutab kutse andmise töömaailma eksamitele välja 2 korda aastas. Koolilõpetajate eksamid toimuvad kooskõlastatult koolidega.

4.2 Kutse andja loob oma kodulehele kataloogi „Kutse andmine“, kus avalikustab asjakohase teabe:

- 4.2.1 avalduste ja dokumentide vastuvõtu koha ja tähtajad ning esitamise viisid,
- 4.2.2 hindamiste toimumise ajad,
- 4.2.3 tasu suuruse kutse andmisega seotud kulude katteks,
- 4.2.4 hindamistandardid ning hindamise korraldus,
- 4.2.5 muu kutse andmise korraldust ning tingimusi puudutav teave.



## 5. KUTSE ANDMISE OTSUSTAMINE JA KUTSETUNNISTUSE VÄLJASTAMINE

5.1 Kutsekomisjon teeb kutse andmise või mitteandmise otsuse hindamistulemuste põhjal iga taotleja kohta eraldi.

5.2 Kutse andja teatab otsusest taotlejale. Kutse mitteandmise otsust põhjendatakse kirjalikult.

5.3 Taotlejal on õigus esitada kaebus hindamisprotsessi kohta kutsekomisjonile.

5.4 Taotlejal on õigus vaidlustada kutsekomisjoni otsus kutset taotlevale isikule kutse andmise või andmata jätmise kohta haldusmenetluse seaduses sätestatud tingimustel ja korras vaide esitamisega kutse andjale või kaebusega halduskohtusse halduskohtumenetluse seaduse alusel.

5.5 Taotlejal on õigus kutsekomisjoni vaideotsus edasi kaevata halduskohtumenetluse seadustikus sätestatud tingimustel ja korras halduskohtusse.

5.6 Kutse andja sisestab kutse taotleja ees- ja perekonnanime ning isikukoodi, selle puudumisel sünniaja, kutsetunnistuse väljaandja, antud kutse ja kutsetaseme ning kehtivusaja alguse ja lõpu kutseregistrisse 10 tööpäeva jooksul, arvates kutseregistrisse kande tegemise aluseks oleva otsuse tegemisest. Trükitud kutsetunnistused väljastab kutse andjale Kutsekoda.

5.7 Paber kandjal kutsetunnistuse väljastab kutse saanud isikule tema taotlusel kutse andja. Kutse andja väljastab kutsetunnistuse 30 päeva jooksul pärast kutse andmise otsuse vastuvõtmist.

5.8 Kutse andjal on kutsekomisjoni ettepanekul õigus tunnistada kutsetunnistus kehtetuks, kui:

5.8.1 kutsetunnistus on saadud pettuse teel;

5.8.2 kutsetunnistus on välja antud võltsitud või valeandmeid sisaldava dokumendi alusel;

5.8.3 kutset omava isiku tegevus ei vasta kutsestandardiga sätestatud normidele.

5.9 Kutsetunnistuse kehtetuks tunnistamisel peab kutsekomisjon andma isikule võimaluse esitada kirjalikus, suulises või muus sobivas vormis asja kohta oma arvamuse ja vastuväited. Kutsekomisjon võib kutsetunnistuse kehtetuks tunnistamisel tugineda kolmandate isikute (nt aukohus) seisukohtadele.

5.10 Kutsetunnistuse kehtetuks tunnistamisel kustutatakse see kutseregistrist ning kutse andja teatab otsusest asjaomasele isikule tähtkirjaga ja avaldab sellekohase kuulutuse Ametlikes Teadaannetes (<http://www.ametlikudteadaanded.ee/>).

5.11 Kutsetunnistuse omanik võib taotleda kutsetunnistuse duplikaadi väljaandmist kutse andjalt.

## 6. KUTSETUNNISTUSE KEHTIVUSAEG

Kõik punktis 1.1 nimetatud kutsete kutsetunnistused on tähtajatud.



## 7. KUTSEKOMISJON

7.1 Kutse andja moodustab kutse andmise erapooletuse tagamiseks kutsekomisjoni. Kutsekomisjoni volitused kehtivad kutse andja kutse andmise õiguse kehtivuse lõppemiseni. Kutsekomisjoni liikmeid võib tagasi kutsuda ja uuesti nimetada vastavalt norminõuetele. Kutsekomisjon töötab välja kutsekomisjoni töökorra. Kutsekomisjon lähtub oma töös kutseadusest, kutse andmise korrast ja kutsekomisjoni töökorrast, kutsestandardist jm. kutse andja kehtestatud juhenditest. Kutsekomisjoni tööd korraldab kutseandja.

### 7.2 Kutsekomisjoni koosseis

Kutseandja moodustab 3 kutsekomisjoni: Koka eriala kutsekomisjon, Baarmenite kutsekomisjon, Kelnerite ja Turismiettevõtte teenindajate kutsekomisjoni.

Kutsekomisjoni isikuline koosseis:

#### 7.2.1 Koka eriala kutsekomisjon

##### Töötajad - spetsialistid

Koit Uustalu - GMP “Pühajärve” restoran, GMP “Patisserie” kohvik, GMP “Friedheimi” villa Peakokk

Angelica Udeküll - Laspa, Wicca peakokk, Cordon Bleu omanik

Taigo Lepik - Eesti Vabariigi Presidendi peakokk; Eesti Peakokkade Ühenduse president

##### Tööandjad

Inga Paenurm - Markofka. Cordon Bleu omanik

Urpo Reinthal - Ylicool Catering

Indrek Kivisalu - Lunden Food OÜ

##### Koolitajad

Anne Mäe – Tallinna Teeninduskool, koka valdkonna juhtivõpetaja

Õnnela Muuga - Tartu Kutsehariduskeskus, toitlustuse ja turismi osakonna kutseõpetaja

#### 7.2.2 Baarmenite kutsekomisjon

##### Tööandjad

Heinar Õispuu - Butterfly Cocktail Catering

Marge Mänd - Kokteilipurskaev, Popup Klubi

##### Töötajad/spetsialistid

Liina Rätsep - Kalevi jahtklubi restoran

Laur Ihermann - restoran NOA

##### Koolitajad



Margit Kikas – EBA president  
Angelika Larkina - valdkonna koolitaja  
Ritta Roosaar - Taltech toitlustuskorralduse lektor

### **7.2.3 Kelner, Turismiettevõtte teenindaja ja Hotelliteeninduse spetsialisti kutsekomisjon**

#### **Tööandjad**

Tanel Turk - Restoran Radio juhatuse liige, tegevjuht - kelneri kutsekomisjoni liige  
Margus Linkgreim - Restoran Platz juhatuse liige, Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon- kelneri kutsekomisjoni liige  
Rena Palm - Restoran Nomad, Chicago 1933, Pizzanaut juhataja- kelneri kutsekomisjoni liige

Kairi Jürisson - Lydia Hotelli majutusjuht - Turismiettevõtte teenindaja ja Hotelliteeninduse spetsialisti kutsekomisjoni liige  
Raili Mengel - Eesti Maaturism tegevjuht- Turismiettevõtte teenindaja ja Hotelliteeninduse spetsialisti kutsekomisjoni liige

#### **Töötajad/spetsialistid**

Kristi Piht - restoran RADO- kelneri kutsekomisjoni liige  
Timo Kübar - restoran Mon Ami, ettevõtte Teeninduskvaliteet asutaja/omanik/koolitaja- kelneri kutsekomisjoni liige

Kristi Tarik -Spetsialist/ Eesti ekspert vastuvõtu administraatori erialal WorldSkillsil ja EuroSkillsil- Turismiettevõtte teenindaja ja Hotelliteeninduse spetsialisti kutsekomisjoni liige

Ain Hinsberg - TÜ Pärnu kolledži Turismikompetentsikeskus- Turismiettevõtte teenindaja ja Hotelliteeninduse spetsialisti kutsekomisjoni liige

#### **Koolitajad**

Reelika Eerik - OÜ ARTE SERVICE, koolitaja- kelneri kutsekomisjoni liige  
Krista Kalmus - Tallinna Teeninduskooli teenindusjuht ja majutus- teeninduse valdkonna õpetaja -kelneri kutsekomisjoni liige

Kaimar Palm - Eesti Kelnerite Liidu juhatuse liige. WorldSkills ja EuroSkills restoraniteenindaja võistluse Eesti ekspert, Tallinna Teeninduskooli toitlustusteeninduse ja majutuse juhtivõpetaja, Turismiettevõtte teenindaja ja Hotelliteeninduse spetsialisti kutsekomisjoni liige  
Tiina Kärner - Tartu Kutsehariduskeskuse toitlustuse ja turismi osakonna kutseõpetaja- Turismiettevõtte teenindaja ja Hotelliteeninduse spetsialisti kutsekomisjoni liige

Kutsekomisjonide koosseis on leitav kutseandja kodulehel [www.chef.ee](http://www.chef.ee)





### 7.3 Nõuded kutsekomisjoni liikmetele

7.3.1 Kutsekomisjoni liige peab omama ülevaadet kutsesüsteemist.

7.3.2 Kutsekomisjoni liige peab omama ülevaadet majutuse-toitlustuse kutsealast.

7.3.3 Kutsekomisjoni liige peab tegutsema erapooletult.

## 8. HINDAMISKOMISJON

8.1 Kutsekomisjon moodustab kutse taotleja kompetentsuse hindamiseks hindamiskomisjon(id). Hindamiskomisjon koosneb vähemalt kolmest liikmest. Hindamiskomisjoni(de) liikmete kompetentsus peab kogumis vastama järgmistele nõuetele:

8.1.1 kutsealane kompetentsus,

8.1.2 kutsesüsteemialane kompetentsus,

8.1.3 hindamisalane kompetentsus

8.2 Hindamiskomisjoni liikmed peavad olema sobivate isikuomaduste ja hoiakutega ning tegutsema erapooletult.

## 9. KUTSE ANDMISE DOKUMENTEERIMINE JA DOKUMENTIDE SÄILITAMINE

Kutse andja dokumenteerib kutse andmisega seotud tegevuse Kutsekoja välja töötatud dokumendivormide järgi ja määratud ulatuses ning dokumente säilitatakse Kutsekoja kinnitatud dokumentide säilitamise korras sätestatud aja jooksul, kui õigusaktides ei ole tähtaegu sätestatud. Kutse andmisega seotud dokumentide töötlemine ja säilitamine on kooskõlas isikuandmete kaitse seadusega (sh on tõkestatud kolmandate isikute ligipääs isikuandmetele, isikuandmeid ei avalikustata veebis ilma isiku nõusolekuta, saadud andmeid ei kasutata muul eesmärgil) ning täidetakse kutse andmisega seotud arhivaalide säilitusnõudeid, juhindudes arhiivieeskirjas sätestatust.