

VANEMKONDIITER, TASE 5 HINDAMISLEHT

Kompetents/ hindamiskriteerium							
KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE							
1	Korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; valmistab ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest ning seadistab vajalikud seadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet.						
2	Korraldab toodete valmistamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist.						
3	Valmistab kaunistusmaterjalid, täidised, kondiitritooted, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.						
4	Korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist.						
5	Valmistab ja külmutab külmutatavad pooltooted ja valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära.						
KONDIITRITOODETE KAUNISTAMINE							
1	Korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest.						
2	Valmistab erikujulised kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist ja karamellist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;						
3	Kaunistab loovalt kondiitritooted vastavalt kliendi erisoovidele; koostab eskiisi, joonistades või kasutades digivahendeid.						
TOODETE ARENDAMINE							
1	Kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid.						
2	Arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet.						
3	Koostab degustatsioonil välja valitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo.						
4	Kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit.						
TOODETE PAKENDAMINE JA LADUSTAMINE							
1	Korraldab pakendamise protsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele.						
2	Korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaan).						
JUHENDAMINE JA JUHTIMINE							
1	Määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi.						
2	Planeerib töötajate arendustegevused.						
3	Jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest.						
4	Koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet.						
5	Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.						
LÄBIV KOMPETENTS							
1	Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastus- ja koristusplaani.						

2	Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid.						
3	Järgib klienditeeninduse põhimõtteid.						
4	Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest.						
5	Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.						
6	Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.						
7	Kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1.						
8	Tunneb peamisi prantsuskeelseid kondiitrivaldkonna mõisteid.						
9	Kasutab arvatult vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala tasemele "Iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.						

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindajad:
