

# KUTSESTANDARD

## Kelner, 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.

| Kutsenimetus   | Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase |
|----------------|---|
| Kelner, tase 4 | 4   |

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

| A.1 Töö kirjeldus  |
|--|
| <p>Kelneritöö kutsealal on koostatud 3. taseme abikelneri, 4. taseme kelneri ja 5. taseme vanemkelneri kutsestandardid.</p> <p>Kelner on klienditeenindaja, kes töötab toitlustusteenust pakkuvast ettevõttes (restoran, kohvik, publi, ööklubi, klubi jm). Oma töös lähtub ta klientide vajadustest ja soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heaks kiidetud normidele.</p> <p>4. taseme kelner valmistab ette teenindusprotsessi, seades valmis serveerimiseks vajalikud vahendid. Teenindusprotsessi jooksul võtab vastu kliendid, esitleb tooteid ja teenuseid, nõustab kliente ning võtab vastu tellimusi. Kelner valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke, suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast. Teenindusprotsessi lõpetamisel arveldab klientidega, küsib tagasisidet ja saadab kliendid ära positiivset kliendikontakti hoides.</p> <p>Vastutab teenindusprotsessi toimimise eest, töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit. Tunneb ettevõtte tooteid ja teenuseid.</p> |
| A.2 Tööosad  |
| <p>A.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. töökoha ettevalmistamine ja korrashoid</li> <li>2. koostöö köögiga</li> <li>3. koristus- ja puhastustööd</li> <li>4. eelkatete tegemine</li> </ol> <p>A.2.2 Teenindamine ja müügitöö</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. klientide vastuvõtmine ja soovide väljaselgitamine</li> <li>2. tellimuse vastuvõtmine, vormistamine ja edastamine</li> <li>3. jookide ja toitude serveerimine</li> <li>4. teenindussituatsiooni lõpetamine</li> <li>5. catering ja peeteenindus</li> <li>6. kaupade ja vahendite tellimine, vastuvõtmine ja kontrollimine.</li> </ol>   |
| A.3 Töö keskkond ja eripära  |
| <p>Kelner töötab toitlustusteenust pakkuvast ettevõttes. Kelneri kutse eeldab valmisolekut töötada vahetustega, puhkepäevadel, riiklikel pühadel, õhtusel ja öisel ajal. Töö võib olla periooditi pingeline ning eeldab head füüsilist vastupidavust, suhtlemisvalmidust ja oskust suhelda erinevate inimestega.</p>   |
| A.4 Töövahendid  |
| <p>Söögisaaali sisustus, lauapesu (tekstiilid), serveerimisvahendid, serviisid, klaasid ja söögiriistad, arvlemistehnika, kohvivalmistusseadmed, kuumtöötlemisseadmed, väljastusseadmed, baaritöö vahendid ja seadmed, külmutusseadmed, jäämasinad, nõudepesumasinad, koristustarvikud ja -ained.</p>  |

|  |
|--|
| <b>A.5 Tööks vajalikud isikuomadused</b>   |
| Klientide teenindamine eeldab teenindus- ja suhtlemisvalmidust, võimet kiirelt ja sujuvalt ühelt tegevuselt teisele siirduda, keskendumisvõimet, head mälu, rahulikku meelt, pingetaluvust ja füüsilist vastupidavust, selget diktsiooni ja empaatiavõimet. Töö eeldab vastutus- ja analüüsivõimet, usaldatavust, korrektsust, täpsust, kohusetunnet, enesedistsipliini. |
| <b>A.6 Kutsealane ettevalmistus</b>  |
| Kelneri kutse taotlemisel eeldatakse põhiharidust ja kutsealase koolituse läbimist. Kelneriks saab õppida kutseõppeasutuses, kursustel ja/või töökohal.  |
| <b>A.7 Enamlevinud ametinimetused</b>  |
| Ametinimetused võivad olla kelner, ettekandja, teenindaja, toitlustusteenindaja, klienditeenindaja jms.  |
| <b>A.8 Regulaatsioonid kutsealal tegutsemiseks</b>   |
| Tervisetõend, hügieenikoolituse tõend.   |

## B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

|   |
|---|
| <b>B.1 Kutse struktuur</b>  |
| Selle kutse taotlemisel on nõutav kompetentside B.2.1 – B.2.2 ja B.2.3 (läbivad kompetentsid) tõendamine. |

|                         |
|-------------------------|
| <b>B.2 Kompetentsid</b> |
|-------------------------|

### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine</b>  | <b>EKR tase 4</b> |
| Tegevusnäitajad:<br>1) planeerib tööaja vastavalt töögraafikule;<br>2) valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab oma töökoha korras, vajadusel orienteerub ümber;<br>3) täpsustab menüüd ja päevapakkumisi, vajadusel orienteerub ümber;<br>4) puhastab ning korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile;<br>5) peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhiste;le;<br>6) juhendab vajadusel abikelnerit nõude ja serveerimisvahendite pesemisel, seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamises;<br>7) valmistab ette lauakatmisvahendid ja teeb nõudmistele vastava eelkatte;<br>8) kontrollib vajalike töövahendite olemasolu ja vajadusel juhendab abikelneri töö;<br>9) jälgib tööks vajaminevate kaupade ja vahendite olemasolu ning teavitab muutustest otsesele juhile;<br>10) võtab kaupu vastu vastavalt volitustele ning paigutab need vastavalt juhistele.                          |                   |
| <b>B.2.2 Teenindamine ja müügitöö</b>  | <b>EKR tase 4</b> |
| Tegevusnäitajad:<br>1) alustab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga, suunab kliendid söögisaali ja juhatab lauda;<br>2) selgitab välja kliendi vajadused, tundes toiduvalmistamise aluseid, tervisliku ja eritoitumise aluseid, erinevate rahvaste toidukultuuri eripära pakub kliendi erisoovidele ja -vajadustele lahendusi oma vastutusala piires;<br>3) tutvustab ja soovib toidu- ning joogikaartides olevad toite ja jooke ning ettevõttes pakutavaid tooteid;<br>4) võtab tellimuse vastu, vormistab ning edastab tellimuse vastavalt nõuetele;<br>5) kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele, vajadusel juhendab eelkatete kohandamist;<br>6) teeb kassatoiminguid lähtuvalt oma tööülesannetest;<br>7) valmistab lihtsamaid segujooke, kohvi- ja teejooke, valides asjakohased töövahendid;<br>8) serveerib toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, vajadusel juhendab serveerimist; |                   |

- 9) küsib ja kogub klientide tagasisidet teenindusprotsessi kohta, pakub lahendusi oma vastutusala piires ning edastab selle otsesele juhile;
- 10) esitab nõuetekohase arve ja teeb kassatoiminguid oma vastutusala piires;
- 11) saadab kliendi ära positiivset kliendikontakti hoides, vajadusel abistab klienti;
- 12) vormistab päeva/vahetuse kokkuvõtte vastavalt ettevõtte juhistele;
- 13) tutvub ürituse korraldamiseks ja läbiviimiseks vajaliku infoga ja peab seda meeles ning seab valmis teenindusruumid vastavalt etteantud juhistele;
- 14) suhtleb klientidega jälgides klienditeeninduse põhimõtteid;
- 15) serveerib toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid;
- 16) jälgib ruumide ja laudade puhtust kogu ürituse ajal;
- 17) koristab, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele;
- 18) korrastab teenindusruumid vastavalt etteantud juhistele.

## KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

| <b>B.2.3 Kelner, tase 4 kutset läbiv kompetents</b>  | <b>EKR tase 4</b> |
|--|-------------------|
| <p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) täidab ja kontrollib tööohutus- ja toiduohutusnõudeid, kannab nõuetekohast vormiriietust, on teadlik esmaabi võimalustest ning oskab käituda tulekahju korral;</li> <li>2) suhtleb klientidega ja kolleegidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast;</li> <li>3) oskab eesti keelt tasemel B1 ja inglise keelt tasemel A2;</li> <li>4) kasutab elektroonilisi seadmeid ja võrke ning loob ja haldab faile, tekstidokumente, tabeltöölusrakendusi;</li> <li>5) väärtustab oma kutseala ning on orienteeritud kvaliteetsele töötulemusele ja tegutseb iseseisvalt;</li> <li>6) on ettevõtlik, oskab lahendada probleeme;</li> <li>7) kohaneb oma töös muutuvate oludega, jagab informatsiooni; osaleb degustatsioonidel ja koolitustel hoides end kursis turul toimuva, uute trendide ja suundadega;</li> <li>8) hoiab korras kasutatavaid töövahendeid ja seadmeid.</li> </ol> |                   |
| <p>Hindamismeetod(id):<br/>Läbivaid kompetentse hinnatakse teiste kutsestandardis toodud kompetentside hindamise käigus.</p>   |                   |

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

| <b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b> |   |
|--|---|
| 1. Kutsestandardi tähis kutseregistris   | 04-03032016-4.2/7k  |
| 2. Kutsestandardi koostajad  | Allan Vainu, Teie Kelner OÜ, Eesti Kelnerite- ja Ettekandjate Liit<br>Kaido Ladv, Piano Baltic OÜ, Restoran Vapiano<br>Kairi Normak, Kuninga Restoran<br>Krista Kalmus, Tallinna Teeninduskool<br>Peep Peetersoo, Pärnu Kutsehariduskeskus<br>Reelika Eerik, Service Arte OÜ, Loovteenindus<br>Sirje Rekkor, Tallinna Ülikool, Eesti Hotellide ja Restoranide Liit<br>Tiiu Parm, Teie Kelner OÜ, Eesti Kelnerite- ja Ettekandjate Liit<br>Ülle Parbo, SA Innove |
| 3. Kutsestandardi kinnitaja  | Teeninduse Kutsenõukogu   |
| 4. Kutsenõukogu otsuse number  | 1   |
| 5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev   | 03.03.2016  |
| 6. Kutsestandard kehtib kuni   | 02.03.2021  |

|   |  |
|---|--|
| 7. Kutsestandardi versiooni number                      | 7  |
| 8. Viide Ametite Klassifikatorile (ISCO 08)             | 5 Teenindus- ja müügitöötajad<br>51 Isikuteenindajad |
| 9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)     | 4  |
| <b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>                      |  |
| Inglise keeles  | Waiter, level 4                                      |
| Vene keeles   | Официант   |
| <b>C.3 Lisad</b>  |  |
| Lisa 1 <a href="#">Keelte oskustasemete kirjeldused</a> |  |