

Peakokkade uued rollid ja pädevused

Anne Roosipõld

Peakokkade uued rollid ja pädevused

- ▶ Artikli „Occupational change and changes in the professionalism using the example of Chef profession“
- ▶ *International Journal of Learning*. (2011). Volume 17, Issue 11.



Põhilised kasutatud allikad

- ▶ **Balazc (2002)** Take one entrepreneur: The recipe for success of France`s great chefs.
- ▶ **Birdiri ja Pearsoni (2000)**. Research chef`s competencies: A delphi approach.
- ▶ **Ottenbacher ja Harringtoni (2007)**. The innovation development process of Michelin-starred chefs;
- ▶ **Surlemont, Chantrain, Nlemvon ja Johnson (2005)**. Renevue models in haute cuisine:an exploratory analysis;
- ▶ **Zopiatis, A.(2010)**.Is it art or science? Chef`s competencies for success

Kasutatud allikad

- ▶ **Bissett, Cheng ja Brannan`i (2010)** A Quantitative Assessment of the Research Chefs Association Core Competencies for the Practicing Culinologist(2010).
- ▶ **Meng-Lei Monica Hu (2010)**. Developing a core competency model of innovative culinary development
- ▶ **Richard N.S. Robinson a,1, Lisa G. Beesley (2010)**. Linkages between creativity and intention to quit: An occupational study of chefs
- ▶ **Bomi Kang a,, Nicholas W. Twigg b,1, Jean Hertzman (2010)**.An examination of social support and social identity factors and their relationship to certified chefs` burnout

Kasutatud allikad

- ▶ **Heikkinen, V. A.** (2004). Matka restonomin ydinosaamisen
- ▶ **Koponen, M.** (2006). Osaaminen kansainvälisessä palveluyhteiskunnassa. Palvelut 2020.
- ▶ **Turpeinen, V.** (2009). Keittiömestarin huippuosaaminen mestarien itsesnä kertomana.
- ▶ **Väänänen, V.**(2006). Kokin työ ammattitaitovaatimukset.

Tööelu muutused

- ▶ Tööelu muutused on toonud kaasa ka nõudmisi ametialaste oskuste muutumisele ja neile on pööratud viimastel aastatel palju tähelepanu. (Uusitalo, 2005).
- ▶ **Tööelus on toimunud muutused on kaasa toonud ka õppimise muutused.** Teadmiste tootmine pole enam monopoliseeritud koolide poolt, vaid see toimub ka töökohtadel, erinevatel üritustel, mitteametlikes jutuajamistes, virtuaalmaailmas.

Tööelus toimunud muutused

- ▶ Just muutuste kiirus, suur mõju ja etteennustamise võimatus on teinud sellest keskse arutlusteema ja tekitanud probleeme ühiskonnas (Tuomisto, 1999; Metsämuuronen, 2000).
- ▶ Kallio (1997) ja Engeström (2004) väidavad, et ametite sümbioosid ja hübriidid on praegu päevakorras, selleks on vaja töötajatel mitmeid kompetentse.

Tööelu muutuste suunad 20.–21. sajandil (Kasvio, 1997):

enne	nüüd
Koolitus ja ametialane liikuvus	
Ametialane põhikoolitus	Jätkuvad koolitused
Kinnistumine ühele alale	Paljud ametid tööelu ajal
Arenemine vertikaalselt	Arenemine ka horisontaalselt
Ametialane kinnistumine	Ametialane kinnistumine
Eesmärgiks püsiv töösuhe	Jätkuv liikuvus tööelus
Normaalne töösuhe	Ebatüüpilised töösuhted
Üks kompetentsivaldkond	Mitu kompetentsivaldkonda
Ametioskus ja töö	Ametioskus ja töö
Ametioskused on püsivad	Ametioskuste jätkuv arendamine
Tööprotsessid on kristalliseerunud	Tööprotsessid on muutuvad
Tööprotsesside tundmine	Organisatsiooniprotsesside tundmine

Tööelu muutuste suunad 20.–21. sajandil

Üksikisiku suhe töösse	Üksikisiku suhe töösse
Tööelu katkemine on ebanormaalne	Tööelu katkemine on normaalne
Tööle orienteeritus kui vahend äraelamiseks	Kõrgeastmeline tööle orienteeritus
Inimene töö rikastamiseks	Võimaluste lisandumine
Töötamise viis ja palk	Töötamise viis ja palk
Palk positisooni, soorituste järgi	Palk tulemuste järgi
Töötamine üksi	Töötamine üksi või sageli rühma (tiimi) liikmena
Kindel pensioniaeg	Paindlik pensionile minek
Pere ja sotsiaalmeetmed	Rahvusvahelistumine, sotsiaalsed võrgustikud

Tööelu ja pädevuste muutused kokkade töös

- ▶ Kokkade tööelus on näha horisontaalset arenemist. **Surlemont, Chantrain, Nlemvon ja Johnson** (2005) uuring 20 haute-cuisine restoranide peakokkade kohta näitas, et vaid 7 peakokka 20-st on keskendunud ainult toiduvalmistamisele, teised tegelesid veel kõrvaläridega.
- ▶ Järeldusena selgus, et keskendumine ainult toiduvalmistamisele tagab küll suurema võimaluse tärnide saamiseks, kuid kasum on väiksem.

Tööelu ja pädevuste muutused kokkade töös

- ▶ Tänapäeva kokad töötavad sageli **rühma (tiimi) liikmena**, kus tiimi liikmeteks võivad olla kliendid. Ühsitöö klientidega tuli välja ka **Ottenbacher ja Harringtoni (2007) uuringust**: kokad ammutavad uusi ideid sageli klientidelt.

Tööelu ja pädevuste muutused kokkade töös

- ▶ Klient on muutunud **kaasasjatundjaks**, kes teab, mis on tervislik toit, tunneb erinevaid rahvuskööke jne.
- ▶ See omakorda nõuab aga kokkadelt pädevuste võrgustumist, koostööd nii klientidega kui ka teiste asjatundjatega (toitumisspetsialistidega, arstidega, teiste maade kokkadega, kõrgkoolide teadlastega jne).

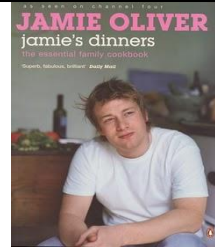
Tööelu ja pädevuste muutused kokkade töös

- ▶ Teise suunana on toimunud võrgustumine, kus näiteks majutus- ja toitlustusalal on lähenenud turism, meelelahutus, kaubandus ja sotsiaalalad.
- ▶ Töökohtade arendamine tähendab võrgustumist, mida on kerge muuta ja ümber teha. See võib viia töökohtade vähendamisele ja järelejäänud töötajate töömahu suurenemisele. Paindlikkuse eesmärgiks ongi töökohtade ja kulude vähendamine (Sennett 2002).

Tööelu ja pädevuste muutused kokkade töös

- ▶ Võrgustumine soodustab ametkondlike piiride ületamist ja piiride ähmastumist.
- ▶ Et kokad peavad olema asjatundjad sotsiaalse tõelisuse tõlgendamisel, seda näitavad kompetentsid, nagu avalike kõnede pidamise oskus, oskus mõelda analüütiliselt ja valmisolek reisimisteks (Birdir, Pearson 2000).
- ▶

Jamie Olivier` näide



- ▶ At least he's doing something':
- ▶ Moral entrepreneurship
- ▶ and individual responsibility in Jamie's Ministry of Food 2010 13: 307 *European Journal of Cultural Studies*
- ▶ *Jamie's School Dinners* esindab jõulist sekkumist toidupoliitika ja rahvusliku elu küsimustesse.
- ▶ Jamie tunnetas kriisi koolitoidu madala toiteväärtuse osas ja selle eest võitlemiseks haaras ta projekti kaasa lapsevanemad, kooli kokad, valitsuse, mistõttu saavutaski edu.

Tööelu ja pädevuste muutused kokkade töös

- ▶ **Koponen (2006)** väidab, et kokkadelt nõutakse laia kompetentsivaldkonda, sest on toimunud lai tehnoloogiline ja digitaalne areng toitlustuses. Uueks kompetentsiks võib lugeda oskust kasutada **interneti kui uurimisvahendit**, näiteks kliendiuringute andmete statistiliseks töötamiseks (Birdir, Pearson 2000).
- ▶ Toidu kohta saab andmeid andmebaasidest, samuti saab klient tellida toitu koju ja töökohale läbi interneti.

Peakoka rollide jaotus

- ▶ Juhi tööga ja organisatsiooniga seotud rollid
- ▶ Turunduse ja teenindamisega seotud rollid
- ▶ Toiduvalmistamisega seotud rollid
- ▶ Kultuuriga seotud rollid
- ▶ Teoreetilise teaduspõhjaga seotud rollid
- ▶ Organisatsiooni eetikaga seotud rollid

Peakoka rollid ja pädevused

Koka rollid	Vastavad pädevused
Juhi tööga ja organisatsiooniga seotud rollid	
eestvedaja	juhtimisoskus
delegerija	juhtimisoskus
organiseerija	organiseerimisoskus
töötajate motiveerija	personalijuhtimise oskus
ettevõtja	oskus majanduslikult mõelda, strateegilise planeerimise oskus, ärijuhtimise oskus
meeskonna liige	koostööoskus

Peakoka rollid ja pädevused

Turunduse ja teenindamisega seotud rollid	
müüja	müügioskus
esineja	esinemisoskus
tootearendaja	loovus, innovaatus, oskust kasutada toidutrende uutes toodetes ja töötada tootearendusmeeskondades
rahvusvaheliste suhete juht	erinevate kultuuride, etiketi tundmine
suhtleja	suhtlemisoskus
kliendisuhete reguleerija	empaatiavõime, tarbijakäitumise tundmine, probleemide lahendamise oskus
diplomaat	"ego" ning emotsioonide kontrolli all hoidmise oskus
teenindaja	klienditeenindusoskus

Peakoka rollid ja pädevused

Toiduvalmistamisega seotud rollid	
käsitöeline	käelised oskused
stilit	toidu ja laudade disainimise oskus, stiilitaju
tehnoloog	toiduainete tehnoloogia tundmine
innovaator	loovus, innovaatus
sõjaväelane	ennastjuhtivus, aja juhtimise oskus
praktik	toiduvalmistamise baastadmiste kasutamine praktikas

Peakoka rollid ja pädevused

Kultuuriga seotud rollid	
kirjutaja	akadeemilise ja ilukirjandusliku teksti kirjutamise oskus
näitleja	kõnekunstioskus, loovus, eneseväljendusoskus
etleja	kõnekunstioskus
kunstnik	toidu ja laudade disainimise oskus, lilleseadete tegemise oskus
hea vaimu looja	positiivse mõtlemise oskus

Peakoka rollid ja pädevused

Teoreetilise teaduspõhjaga seotud rollid	
infotehnoloog	erinevate arvutiprogrammide kasutamise oskus
uurija	uurimistöö läbiviimise oskus, uurimismetoodikate tundmine
analüütik	oskus analüütiliselt mõelda, reflekteerida oma tööd
elukestev õppija	ennastjuhtivus, reflekteerimisoskus, õppima õppimise oskus

Peakoka rollid ja pädevused

Organisatsiooni eetikaga seotud rollid	
kvaliteedi kontrollija	kvaliteedijuhtimise oskus, võime määratleda toiduainete ja toitude kvaliteeti
hügienist	toiduhügieeni tundmine
oma eriala asjatundja	toidukeemia, mikrobioloogia jne.
kolleegide, klientide abistaja	Mentoriks olemise oskus, probleemide lahendamise oskus
Kutse-eetika kandja	võime edasi anda ja kinnistada oma põhiväärtusi ja eetilist käitumist ettevõtte kultuuris ja toimimises

Birdir ja Pearson (2000) uuring Ameerika kokkade kohta.

- ▶ Küsitlusest selgusid, et on olemas kaks koka tüüpi: 1. tüüp on tootearendusele suunatud kokad, teised on juhtimisele suunatud. **Tootearendajad** kokad arendavad eelkõige uusi tooteid, loovad uusi retsepte ja testivad neid tooteid praktikas.
- ▶ **Juhtijad** – kokad on isikud, kes esindavad tööandjat, esitlevad ja müüvad tooteid. Ta on strateegiline suunaja, visionäär, kes viib ellu ettevõtte eesmärged ja töötab koos klientidega.

Eesti peakokkade arvamus

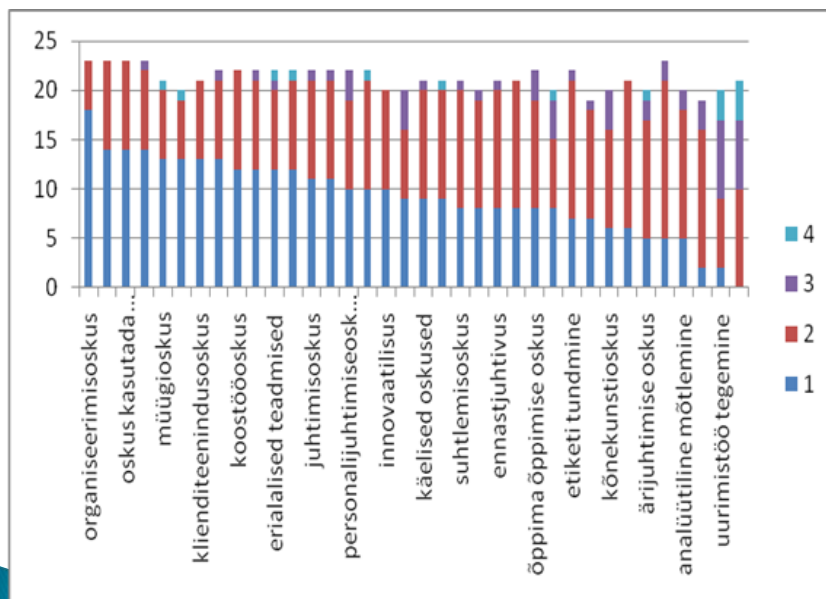
- ▶ Valimis oli 25 peakokka
- ▶ Küsimustik tõi välja huvitavaid erinevusi võrreldes mujal maailmas uurituga. Kui mujal maailmas peetakse peakokkade puhul oluliseks akadeemilist haridust, mis annab lisaks praktilistele oskustele juhtimis- ja ärilisi teadmisi, siis Eestis seda väga oluliseks ei peeta.

Eesti peakokkade arvamus

- ▶ Eestis peakokkad on pigem läbinud õpipoisikoolituse, mis annab praktilisi kogemusi, kuid mis ei anna piisavalt enesekindlust võrreldes akadeemilise koolituse läbinutega.

Eesti peakokkade arvamused

- ▶ Välismaistes uuringutes peeti väga olulisteks innovaatilist arenemist, juhtimisoskust, suhtlemisoskust,
- ▶ kuid Eesti peakokkade uuringust selgus, et eelpool nimetatut ei olnud Eestis tähtsuset esireas.
- ▶ Eestis peeti oluliseks organiseerimisvõimet, oskust majanduslikult mõelda, oskust kasutada toidutrende uutes toodetes, müügioskust.



Peakoka rollid ja pädevused

- ▶ Kuna tööelu muutub kiiresti, siis ei saa õpetada koolis kõiki valmis malle, üha tähtsamaks muutuvad töös kui ka koolituses metaoskused: **õppima õppimine** ja oma **töö reflekteerimine**. Seepärast peab koolitus olema suunatud just võimalikult laiale orientatsioonile (Kivinen, 1999).

Mõtlemiseks:

- ▶ Uued ametid. Kulinologist (**culinologist**), restonoom?
- ▶ Uuring *Research Chef Association* 43 liikme hulgas selgub, et 6%-il on doktorikraad, 26%-l magistrikraad, 41%-l on bakalaureusekraad ning vaid 27% küsitletutest on haridus alla bakalaureusekraadi.
- ▶ Kuidas meil võiks kujuneda koka karjäär? Mis haridus peaks olema peakokal?

Kasutatud allikad

- ▶ Balazs, K. (2002). Take one entrepreneur: The recipe for success of France's great chefs. *European Management Journal* 20(3), 247–259.
- ▶ Birdir, K.; Pearson, T. E. (2000). Research chef's competencies: A delphi approach. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 12 (3), 205–209.
- ▶ Engeström, Y. (2004). Ekspansiivinen oppiminen ja yhteiskehittely työssä. Tampere: Vastapaino.

Kasutatud allikad

- ▶ Kasvio, A. (1997). Uusi työn yhteiskunta. Espoo: Libella Painopalvelu OY.
- ▶ Koponen, M. (2006). Osaaminen kansainvälisessä palveluyhteiskunnassa. *Palvelut 2020. Elinkeinoelämän keskusliitto*, 3.
http://www.ek.fi/ek_suomeksi/ajankohtaista/tutkimukset_ja_julkaisut/ek_julkaisuarkisto/2006/18_10_2006_Palvelut2020_loppuraportti.pdf

Kasutatud allikad

- ▶ Ottenbacher, M.; Harrington, R. (2007). The innovation development process of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 19 (6), 444–460.
- ▶ Surlemont, B.; Chantrain, D.; Nlemvo, F.; Johnson, C. (2005). Renevue models in haute cuisine: an exploratory analysis. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 17 (4), 286–301.

Kasutatud allikad

- ▶ Tupreinen, V. (2009). Keittiömestarin huippuosaaminen mestarien itsesnä kertomana. Jyväskylä: Jyväskylän Ammattikorkeakoulun Julkaisuja.

TÄNAN TÄHELEPANU EEST!

