

# RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINTO

TUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus 2001

ISBN 952-13-1170-3



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSSTYRELSEN

DNO 23/011/2001

MÄÄRÄYS **Velvoittavana  
noudatettava**

PÄIVÄMÄÄRÄ **2.4.2001**

Voimassaoloaika  
**2.4.2001 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta  
Määräyksen antamiseen perustuu  
**L 631/1998 13 § 2 mom**  
**A 812/1998 1 § 1 mom**

Kumooa Määräyksen no 8/011/97  
Muuttaa Määräystä no

## RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt Ravintolakokin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 2.4.2001 lukien toistaiseksi.

Tutkintoon tai sen osaan valmistavan koulutuksen järjestäjän on laadittava ja hyväksyttävä koulutusta varten opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty. Ammattitaidon näytöt on järjestettävä osana valmistavaa koulutusta.

Tutkintotoimikunta, tutkinnon järjestäjä ja koulutuksen järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Todistuksiin merkittävistä tiedoista ja todistusmalleista sekä henkilökohtaisten opiskeluohjelmien laatimisen perusteista määrätään erikseen.

Pääjohtaja JUKKA SARJALA  
Jukka Sarjala

Ylitarkastaja ERKKI SALMI  
Erkki Salmi

---

# SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET .....	7
	1 § Näyttötutkinnot .....	7
	2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus .....	7
	3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintasuoritusten arvioinnin yleiset perusteet .....	8
2	Luku	
	RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN .....	8
	1 § Tutkinnon osat .....	8
3	Luku	
	RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET .....	9
	1 § Aamiais-, lounas- ja päivällistuotteiden valmistus .....	10
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	10
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	10
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	17
	2 § Á la carte -aterioiden valmistus .....	18
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	18
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	18
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	24
	3 § Ravintolan tilaus- ja juhlapalvelut .....	24
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	24
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	24
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	34
	4 § Erityisruokavalioaterioiden valmistus .....	34
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	34
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	34
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	39
	5 § Kasvisruokavalioaterioiden valmistus .....	39
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	39
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	39
	c) Ammattitaidon osoittamistavat .....	45
	6 § Etnisen ravintolan ruoanvalmistus .....	45
	a) Ammattitaitovaatimukset .....	45

---

b)	Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	45
c)	Ammattitaidon osoittamistavat .....	51
7 §	Yrittäjyys .....	52
a)	Ammattitaitovaatimukset .....	52
b)	Arvioinnin kohteet ja kriteerit .....	52
c)	Ammattitaidon osoittamistavat .....	53
8 §	Muun ammattitutkinnon tutkinnon osa .....	54
c)	Ammattitaidon osoittamistavat .....	54
LIITE	RAVINTOLAKOKIN TYÖN KUVAUS .....	55

---

# 1 Luku

## NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

---

### 1 § NÄYTTÖTUTKINNOT

---

Näyttötutkinnot ovat ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia. Koulutuksessa, työelämässä ja harrastuksissa hankittua osaamista käsitellään yhtenä kokonaisuutena siten, että osaaminen voidaan hyödyntää tutkinnoissa vaaditun ammattitaidon näytöissä.

Näyttötutkinnot ovat rakenteeltaan modulaarisia. Ne muodostuvat työelämästä ja sen kehittymistarpeista johdetuista tehtäväkokonaisuuksista, joille on ominaista toiminnallisen ja tiedollisen perustan yhteisyys, ammattitaidon monipuolisuus sekä työprosessin ja sen tulosten yhdentyminen. Tutkinnon osa muodostaa ammattipätevyyden osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi ja arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Näytöt järjestetään ja suoritetaan joustavasti tutkinnon osa kerrallaan. Koko tutkinnon sijasta tavoitteena voi olla myös tietyn tai tiettyjen tutkinnon osien suorittaminen.

Ammattitaitovaatimusten kuvauksen perustana on pätevyystyyppitys, jonka katsotaan parhaiten soveltuvan ammattialalle. Kuvauksessa keskitytään ammatin ydintoimintojen vaatimukseen, toimintaprosessien hallintaan ja laaja-alaiseen ammattikäytäntöön. Vaatimukset kattavat myös työelämässä tarvittavan kielitaidon ja sosiaaliset valmiudet.

### 2 § NÄYTTÖTUTKINTOIHIN VALMISTAVA KOULUTUS

---

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei muodollisesti voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin erilaisen valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistavan koulutuksen järjestäjän tulee vahvistaa opetussuunnitelma tutkintojen perusteiden mukaisesti. Koulutus ja siihen sisältyvät näytöt on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Koulutuksen järjestäjän velvollisuutena on järjestää näytöt osana valmistavaa koulutusta. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua näytöihin osana opintojaan.

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettavaan perustutkintoon sisältyvät yhteiset opinnot eivät ole pakollisia koulutuksessa, joka valmistaa näyttötutkintona suoritettavaan perustutkintoon. Niiden tavoitteet tulee ottaa kuitenkin soveltuvin osin huomioon opetussuunnitelmassa ja opetuksen järjestämisessä.

---

### 3 § AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAPOJEN JA TUTKINTOSUORITUSTEN ARVIOINNIN YLEISET PERUSTEET

---

Näyttöjen arviointi edellyttää järjestelmällistä aineiston keräämistä, päätöksentekoa ja dokumentointia tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista suhteessa tutkinnon perusteissa määriteltyihin ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereihin. Arvioinnin painopisteen tulee olla tekemisessä ja työssä toimimisessa. Taito tai osaaminen on arvioitava pääsääntöisesti suoraan vastaavasta työtoiminnasta.

Näyttöympäristön tulee olla todellinen tai mahdollisimman realistinen. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä kuten havainnointia, haastatteluja, kyselyjä, aikaisempia dokumentoituja näyttöjä sekä itse- ja ryhmäarviointia. Näytöt tulee järjestää tutkinnon osittain siten, että niissä voidaan arvioida ammatinhallinnan kannalta keskeisten tavoitteiden saavuttamista.

Arvioinnin kohteilla ilmaistaan osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Kohteet tulee kiinnittää ydintaitoihin, työn perustana olevan tiedon hallintaan, työmenetelmien, työvälineiden ja materiaalien hallintaan sekä työprosessin hallintaan. Sekä arvioinnin kohteet että kriteerit johdetaan vastaavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteisiin perustuvat arviointikriteerit kuvaavat ja täsmentävät eritasoisia suorituksia. Kriteereillä ilmaistaan kynnykset, joiden avulla erotellaan eritasoiset suoritukset.

## 2 Luku

# RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

### 1 § TUTKINNON OSAT

---

Ravintolakokin ammattitutkinto muodostuu kahdesta pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Tutkinto on valmis, kun kaikki tutkinnon osat ovat suoritettu hyväksytysti.

Ravintolakokin ammattitutkinnon osat ovat:

Pakolliset osat:

1. Aamiais-, lounas- ja päivällistuuotteiden valmistus
2. À la carte -aterioiden valmistus

---

Valinnaiset osat: (valittava kaksi)

3. Ravintolan tilaus- ja juhlapalvelut
4. Erityisruokavalioaterioiden valmistus
5. Kasvisruokavalioaterioiden valmistus
6. Etnisen ravintolan ruoanvalmistus
7. Yrittäjyys
8. Muun ammattitutkinnon tutkinnon osa

### 3 Luku

## RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Ravintolakokin ammattitutkinnossa ammattitaitovaatimukset (kohta a) on muodostettu työelämän tehtävä- ja taitoalueista. Arvioinnin kohteissa (kohdan b lihavoidut otsikot) ilmaistaan ne ammattitaidon kannalta keskeiset alueet tai toiminnot, joihin arvioinnissa on kiinnitettävä erityinen huomio. Arviointikriteerit (kohta b) puolestaan ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on työssään suoriuduttava. Ammattitaidon osoittamistavat-kohdassa (kohta c) on määritelty kyseisen tutkinnon osan näytön antamiseen ja arviointiin liittyvät vaatimukset.

Näyttötutkintotoiminta perustuu oppilaitoksen laatimaan näyttöjen järjestämissuunnitelmaan. Tutkintovaatimuksista johdetut näytöt ja niiden tehtävät tulee suunnitella sellaisiksi, että ne ovat ammatinhallinnan kannalta keskeisiä ja niihin on sisällytettävä arviointikohteissa esitetyt alueet tai toiminnot kattavasti. Näytöissä tulee ilmetä tutkinnon suorittajan valmiudet ja kyky muuntaa sekä soveltaa tietojaan ja taitojaan vaihtelevissa tilanteissa. Kunkin tutkinnon osan näyttöpaikan on oltava sellainen, missä tutkinnon suorittaja pystyy tekemään tehtäviä, joista pystytään kattavasti toteamaan tutkinnon osan arviointikriteereissä määritelty suoritustason saavuttaminen.

Ammattitaidon näyttämistä varten on kullekin näytön antajalle huolellisesti laadittava henkilökohtainen näyttösuunnitelma (OPH:n määräys 47/011/2000). Tämä on laadittava ravintolakokin ammattitutkinnon perusteita noudattaen. Ravintolakokin ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustasoon. Näyttöä arvioitaessa kerätään aineistoa arviointipäätöksen tekoa varten. Arviointiaineisto kerätään tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Arviointipäätös siitä, onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään kerätyn aineiston

perusteella arviointikokouksessa kolmikantaisesti (työnantajan, työntekijän tai itsenäisen ammatinharjoittajan ja opettajien edustajat). Kussakin tutkinnon osassa hyväksytään arviointikriteereissä määritelty suoritustaso.

Arvioinnin yhtenäistämiseksi tutkintotoimikunta tekee lopullisen linjauksen ammattitaidon arvioinnista. Se ei kuitenkaan saa muuttaa arvioinnin perusteita. Tutkintojen valtakunnallisen laatutason varmistusta varten näyttöjen järjestäjä on velvollinen toimittamaan ravintolakokin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelman asianomaiselle tutkintotoimikunnalle hyväksyttäväksi ennen näyttöjen järjestämistä. Tutkintotoimikunta päättää tulkintakysymyksistä, kuten esimerkiksi näyttöpaikkojen soveltuvuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen ja näytön riittävydestä.

Suoritus keskeytetään, jos tutkinnon suorittajan toiminta vaarantaa asiakkaiden turvallisuutta tai jos hän vakavasti lyö laimin omaa tai työyhteisön turvallisuutta.

Tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arviointikohteet ja kriteerit sekä ammattitaidon osoittamistavat ovat seuraavat:

## 1 § AAMIAIS-, LOUNAS- JA PÄIVÄLLISTUOTTEIDEN VALMISTUS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja toimii ravintolan toiminta-ajatuksen sekä laatutavoitteiden mukaisesti suunnitellessaan ja organisoidessaan asiakkaiden tarpeiden ja toiveiden mukaisten annosten sekä ateriakokonaisuuksien valmistamista.</p>	<p><b>Ruoanvalmistuksen organisointi ja ajoitus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organisoii tehtävänsä yhdessä työryhmän muiden jäsenten kanssa käytössä olevan ruokalistan ja asiakas-tilausten mukaan</li> <li>• ottaa suunnittelussa huomioon kansallisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin vaatimukset sekä erilaiset teemaviikot</li> <li>• ajoittaa, mitoittaa ja jaksottaa työtehtävänsä (vakioaterioiden valmistamisen työvaiheet) toimipaikassa noudatettavien työaikojen ja toimintaperiaatteiden mukaisesti</li> <li>• käyttää ruokaohjeita suunnittelun ja ruoanvalmistuksen laadun varmistajana</li> <li>• suurentaa ja pienentää ohjeita tarvittaessa huomioon ottaen asiakasmäärien vaihtelut ja noudatettavat annoskoot sekä varaa ohjeen mukaisesti tarvittavat raaka-aineet</li> <li>• tuntee ruoanvalmistuksessa käytettävät elintarvikkeet (käsittelemättömät ja esikäsitellyt)</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän noudattaa toimipaikan käytäntöjä, omavalvontasuunnitelmaa ja elintarvikkeiden varastoinnista erikseen annettuja määräyksiä.

Tutkinnon suorittaja esikäsittelee tuoteryhmittäin elintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti. Hän noudattaa ohjeita ja määräyksiä sekä pyrkii esikäsitteilyn avulla mahdollisimman taloudelliseen lopputulokseen.

- arvioi tai laskee varastoinnissa, esivalmistuksessa ja valmistuksessa syntyvän hävikin
- valitsee vakioaterioille sellaisia valmistusmenetelmiä, että ne ovat toimipaikan tuotantoedellytysten mukaisia (käytettävissä olevat koneet, laitteet ja tilat)

#### **Vastaanottaminen ja varastointi**

- tuntee ravintolassa käytettävät elintarvikkeet
- arvioi elintarvikkeita vastaanottaessaan aistinvaraisesti ja lämpötilamittauksin niiden laatua sekä varmistaa laadun tarvittaessa avaamalla elintarvikkepakkauksen
- vertaa tuotteen määrää kuormakirjaan tai vastaavaan tositteeseen sekä ilmoittaa laatu- ja määräpoikkeamista esimiehelle
- varastoi elintarvikkeet viipymättä vastaanottamisen jälkeen
- siirtää elintarvikkeet varastoon ottaen huomioon eri tuotteiden erilaiset varastointilämpötilat ja kirjaa lämpötilat osana omavalvontaa
- varmistaa varastokierron ja tarkistaa viimeiset käyttöpäivät tuotteista (first in – first out)
- järjestää ja puhdistaa varastoja toimipaikan siivoussuunnitelman mukaisesti

#### **Esikäsitteily**

- käsittelee elintarvikkeita tuoteryhmäkohtaisten puhtausvaatimusten mukaisesti välttäen kontaminaatiota
- huolehtii hyvästä käsien puhtaudesta ja käyttää tarvittaessa suojakäsineitä
- valitsee tarkoituksenmukaiset esikäsitteilytilat ja toimii niin, että elintarvikkeiden laatu säilyy hyvänä
- arvioi tai laskee ohjeenmukaiseen ruoanvalmistukseen tarvitsemansa elintarvikemäärän
- arvioi tai laskee tuotekohtaisen esikäsitteilyhävikin käyttäen näissä laskelmissa toimipaikan käytänteiden mukaisia menetelmiä

Tutkinnon suorittaja valmistaa eri raaka-aineista ja esivalmisteista asiakkaiden toiveita vastaavia vakioateria-kokonaisuuksia. Hän noudattaa toimipaikan toimintatapoja ja ruokaohjeistoa työssään. Hän leipoo ravintolassa yleisesti tarjottavia leivonnaisia ja käyttää erilaisia leivontavalmisteita.

- valitsee tarkoituksenmukaiset työvälineet ja työmenetelmät sekä käyttää käsityövälineitä sujuvasti
- käyttää esikäsitellyssä tarvittavia koneita ja laitteita järkevästi, työturvallisesti, ergonomisesti ja taloudellisesti
- puhdistaa esikäsitellyssä tarvittavat työvälineet toimipaikkakohtaisen siivoussuunnitelman mukaan
- säilyttää esikäsitellyt elintarvikkeet tuoteryhmittäin varastoituina oikeissa lämpötiloissa omavalvonnan periaatteiden mukaisesti
- jäähdyttää, jäädyttää ja sulattaa esivalmisteita turvallisesti oikeissa varastoissa ja lämpötiloissa
- varmistaa osaltaan työn tehokkuuden seuraavan työntekijän ja työvuoron kohdalta esikäsittelemällä ja esivalmistamalla sovittuja tuotteita (mice en place)
- lajittelee varastoinnissa ja esikäsitellyssä syntyneen jätteen ohjeiden mukaisesti

#### **Ruokalajien valmistus**

- organisoii oman työpisteensä toiminnan ja työnsä jaksotuksen omatoimisesti
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta, sekä työasunsa ja käsiensä puhtaudesta
- ottaa huomioon asiakkaiden erilaiset tarpeet, käyttää työssään hyväkseen toimipaikan ruokaohjeistoa
- laskee tarvitsemansa raaka-ainemäärät ja varmistaa ainesuhteiden oikeellisuuden
- noudattaa toimipaikan annoskokoja sekä laskee tai arvioi annos- tai valmistuseräkohtaisen kypsennys-hävikin
- käyttää perusvalmistusmenetelmiä, kuten kuoriminen, leikkaaminen, vatkaaminen, sekoittaminen, saostaminen, siivilöinti, soseuttaminen, vaivaaminen, perkaaminen, fileointi, suolaaminen, jauhottaminen,

Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää toimipaikan koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisesti kypsentaessään erilaisilla kypsennysmenetelmillä ruokalajeja, ateriakokonaisuuksia ja leivonnaisia toimipaikan toimintaedellytysten mukaisesti.

- leivittäminen, paloittelu, nuijuminen, marinointi ja hyytelöinti
- valmistaa hyvänmakuisia vakioaterioiden ruokalajeja, kuten liemiä, keittoja, kastikkeita, salaatteja, voileipiä, kylmänä ja lämpimänä tarjottavia kalaruokia, kylmänä ja lämpimänä tarjottavia liharuokia, linturuokia, sisäelinruokia, laatikkoruokia, pastaruokia ja edellisten kylminä ja lämpiminä tarjottavia lisäkkeitä
  - valmistaa jälkiruokia kuten puuroja, kiisseleitä, jälkiruokasalaatteja, hyydytettyjä ja jäädytettyjä jälkiruokia, lämpimiä jälkiruokia sekä edellisten kastikkeita ja lisäkkeitä
  - valmistaa leivonnaisia (sämpylöitä, leipää, pullaa, piirakoita, pasteijoita, kakkuja ja yksinkertaisia konditoriatuotteita)
  - käyttää hyödykseen leivonnassa eri valmistusasteisia leivontavalmisteita kuten raakapakastetut, osapaistetut ja kypsänä pakastetut leivontavalmisteet tilanteen ja ravintolan ohjeiden tai tapojen mukaisesti
  - varmistaa ruoan täysipainoisen koostumuksen valmistuksen aikana käyttäen raaka-aineelle sopivaa valmistusmenetelmää
  - vastaa osaltaan aterian onnistumisesta
  - puhdistaa käyttämänsä työvälineet, koneet ja laitteet toimipaikan siivoussuunnitelmassa mainituilla menetelmillä ja työvälineillä

#### **Ruokalajien kypsentaminen**

- käyttää erilaisia ruokalajien kypsennysmenetelmiä, kuten: vedessä keittäminen, omassa nesteessä keittäminen, vesihautessa kypsentaminen, höyryssä kypsentaminen, pannulla ja uunissa paistaminen, ruskistaminen, pariloiminen, pahtaminen, oppopaistaminen, savustaminen, kuorruttaminen
- käyttää kypsennyksessä tarvittavia koneita ja laitteita työturvallisesti, ergonomisesti ja taloudellisesti

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa valmistamiensa ruokalajien ja ateriakokonaisuuksien esillelaiton ravintolan käytänteiden mukaisesti sekä asiakaslähtöisellä tavalla.

Tutkinnon suorittaja muuntaa ja toteuttaa vakioruokalajien yleisimmät erityisruokavaliot sekä eri kulttuureista ja uskontoja edustavien asiakkaiden tarpeiden mukaiset ateriat.

- kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, makuun, turvallisuuteen ja ravintoarvoon
- tekee toimipaikan käytänteiden mukaiset omavalvontaan sisältyvät lämpötilamittaukset ja -kirjaukset
- pesee valmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa ruoanvalmistuksessa käytetyt koneet, laitteet ja työtasot tarkoituksenmukaisilla puhdistusaineilla, -välineillä ja -menetelmillä
- reagoi asiakasmäärien vaihteluihin sekä käyttää jäljelle jäävät valmiit ruoat ja raaka-aineet hyväksi (jatkojalostus)

#### **Tuotteiden esillelaittaminen**

- suunnittelee esillelaiton ottaen huomioon ruokalajien erilaiset tarjoilutavat ja sopivuuden toimipaikan tarjoilutapoihin
- laittaa ruoat esille ottaen huomioon gastronomisen järjestyksen, värit, asettelun ja houkuttelevan yleisvaikutelman
- esillelaittaa ruokia noutopöytä- tai lautastarjoiluna
- viimeistelee ruokalajit (maistaa, maustaa, koristelee)
- järjestää noutopöydän tarjoilukuntoon tarjottavien ruokien osalta sekä seuraa ruokien menekkiä tarjoilun kestäessä
- ajoittaa ja jaksottaa ruoanvalmistusta ja esillelaittoa tarjoilutapahtuman aikana
- varmistaa toimipaikan omavalvontasuunnitelman menetelmin ruoan laadun ja turvallisuuden tarjoilun aikana (lämpötilamittaukset, ruokänäytteet) sekä toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti

#### **Erityisruokavalioruokien muuntaminen ja toteuttaminen**

- valitsee ja käyttää erityisruokavalioihin parhaimmin soveltuvia perus- ja erikoiselintarvikkeita (esim. ravinto-

<p>Tutkinnon suorittaja sitoutuu toimipaikan palvelukulttuuriin ja liikeidean noudattamiseen ja varmistaa osaltaan hyvän asiakaspalvelun. Tutkinnon suorittaja esittelee ja suosittelee ruoka- tuotteita tarvittaessa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja vastaa oman työpisteensä puhtaanapidosta työvaiheittain. Hän osallistuu työryhmän jäsenenä niihin puhtaanapidon ja astiahuollon tehtäviin, joita toimipaikassa päivittäin ja viikoittain suoritetaan.</p>	<p>sisältö, vaihtelevuus)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia tavallisimpien erityisruokavalioiden tarpeisiin, kuten laktoosi-intoleranssi, keliakia, diabetes, ruoka-aineallergiat</li> <li>• valmistaa ruokalajeista uskonnon, kulttuurin tai vakaumuksen mukaiset ateriat</li> <li>• valmistaa erityisruokavaliot vakio-ruokalistan kaltaisiksi (ruokalaji, rakenne, muoto, väri, esille laitto)</li> </ul> <p><b>Liikeidean mukainen asiakaspalvelu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee aktiivisesti toimipaikan työryhmän jäsenenä asiakkaiden erilaisten tarpeiden tyydyttämiseksi tavoitteenaan ravintolan hyvä palvelukulttuuri</li> <li>• varmistaa osaltaan sisäisen tiedonkulun (esim. tekee tilausmääräyksiin ilmoitetut muutokset)</li> <li>• esittelee tarvittaessa ruokalistan ja suosittelee asiakkaille ruokatuotteita</li> <li>• vie tarvittaessa lautasannoksia asiakkaille ja välittää juomatilauksia tarjoilijoille</li> <li>• toimii asiakaspalvelutilanteissa hyviä tapoja noudattaen ja ottaa asiakkaat huomioon yksilöinä</li> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta, sekä työasunsa ja käsiensä puhtaudesta</li> <li>• markkinoi toimillaan ravintolan tuotteita aktiivisesti ja hyvään taloudelliseen tulokseen tähdäten (sisäinen yrittäjyys)</li> </ul> <p><b>Puhtaanapito ja astiahuolto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vastaa oman työpisteensä puhtaudesta ja järjestyksestä</li> <li>• puhdistaa käyttämänsä käsityövälineet, koneet ja laitteet heti käytön jälkeen</li> <li>• huolehtii osaltaan työvälineiden kunnosta ja turvallisuudesta sekä tiedottaa näihin asioihin liittyvistä puutteista</li> <li>• suorittaa toimipaikan siivoussuunnitel-</li> </ul>
--	--

Tutkinnon suorittaja huolehtii osaltaan ravintolan kestävästä kehityksen toteutumisesta. Hän tekee osaltaan ympäristön säästämiseen tärkeitä valintoja.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita noudattaen.

man mukaisia puhtaanapidon työtehtäviä työvaiheittain sekä ylläpito- ja peruspuhdistuksen tehtäviä

- osallistuu astiahuoltoon ravintolan toimintatapojen mukaisesti
- tarkastaa astianpesukoneiden toiminnan ja varmistaa pesu- ja huuhteluaineiden riittävyden
- lajittelee ja esipesee astiat likaisuusasteen mukaan
- käyttää astianpesukonetta taloudellisesti
- käsittelee pestyjä astioita hygieenisesti ja sijoittaa pestyt astiat oikeille paikoilleen
- noudattaa astiahuollon omavalvontasuunnitelmaa ja puhdistaa astianpesukoneen sekä astianpesutilat laaditun puhdistusohjelman mukaisesti
- tarvittaessa suorittaa laitteiden peruspuhdistuksen osana toimipaikan siivoussuunnitelmaa

#### **Jätteiden lajittelu ja kierrätys**

- suorittaa jätteiden lajittelua päivittäisen työskentelyn yhteydessä osana kestävästä kehitystä
- kierrättää biojätettä, energiajätettä, lasia, pahvia, metalleja, paperia sekä ongelmajätteitä toimipaikan lajitteluohjeiden mukaisesti
- välttää kertakäyttöisten materiaalien tuhlaamista
- käyttää järkevästi folioita ja kelmuja
- valitsee tuotteita, joiden käsittely- ja kuljetusketju on mahdollisimman lyhyt
- käyttää ruoanvalmistuksessa kausituotteita mahdollisuuksien mukaan
- käyttää vettä, energiaa ja pesu- ja puhdistusaineita tarkoituksenmukaisesti tuhlaamatta

#### **Toiminta työyhteisössä**

- työskentelee omaaloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin sekä toimii alan lainsäädäntöä noudattaen

<p>Hän kommunikoi työyhteisössä tarvittaessa vieraalla kielellä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee joustavasti muuttuvien tilanteiden edellyttämällä tavalla ohjeita noudattaen</li> <li>• ottaa työskentelyssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän sekä huolehtii omalta osaltaan tiedonvälityksestä</li> <li>• on yhteistyökyinen ja yhteistyöhaluinen</li> <li>• ottaa osaltaan vastuun ruokatuotannosta sekä siinä tekemistään valinnoista ja niiden seurauksista</li> <li>• perustelee ratkaisunsa erilaisten ruokatuotantoa ohjaavien arvojen ja periaatteiden näkökulmasta</li> <li>• käyttää tarvittaessa vierasta kieltä työyhteisön tiedonkulun varmistamiseksi</li> </ul>
<p>Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtänsä ravintolakokkina. Hän arvioi omia ja työryhmän suorituksia sekä pyrkii kehittämään toimipaikan ravitsemispalvelujen laatua kokonaisuutena.</p>	<p><b>Työn arvioiminen ja kehittäminen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaan ja työhönsä sekä muiden työhön</li> <li>• arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa ravintolapalvelujen tuottajana</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta</li> <li>• ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa (esim. alan kirjallisuus ja internet) ja seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä</li> <li>• toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi ja tekee ehdotuksia työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> </ul>

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä ravintolan aamiaisella, lounaalla ja päivällisellä tarjottavien ruokien valmistus. Näyttöpaikaksi valitaan ravintola, jossa valmistetaan ja tarjoillaan vakioaterioita ja -ateriakokonaisuuksia jatkuvasti ja riittävän monipuolisesti. Ruokalajit tarjotaan annostelulinjastosta, noutopöydästä tai lautastarjoiluna. Näyttöpaikassa on voitava osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukaista työskentelyä.

Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

## 2 § A LA CARTE -ATERIOIDEN VALMISTUS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja toimii ravintolan toiminta-ajatuksen sekä laatutavoitteiden mukaisesti. Hän suunnittelee asiakaslähtöisesti annosten ja ateriakokonaisuuksien toteuttamista.</p> <p>Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän noudattaa elintarvikelainsäädäntöä sekä toimipaikan ohjeita ja määräyksiä varastoinnin suhteen.</p>	<p><b>Oman työn organisointi ja ajoitus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työnsä ottaen huomioon asiakkaiden tarpeet sekä toimipaikan toimintaedellytykset, liikeidean, tilat ja määritellyt laatutavoitteet</li> <li>• ottaa suunnittelussa huomioon kansallisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin vaatimukset sekä erilaiset teemaviikot</li> <li>• ajoittaa työtehtävänsä laaditun á la carte -listan, tilausten ja ennakoidun kysynnän pohjalta</li> <li>• suunnittelee ja toteuttaa suosituslistan kausiraaka-aineita hyväksi käyttäen</li> <li>• käyttää työaikansa tehokkaasti</li> </ul> <p><b>Varastotoiminnot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi elintarvikkeita vastaanottaessaan aistinvaraisesti ja lämpötilamittauksin niiden laatua sekä varmistaa laadun tarvittaessa avaamalla elintarvikepakkauksen</li> <li>• vertaa tuotteen määrää kuormakirjaan tai vastaavaan tositteeseen sekä ilmoittaa laatu- ja määräpoikkeamista esimiehelle</li> <li>• tunnistaa erikoiselintarvikkeet sekä niihin kohdistuvat laatu- ja varastointimääräykset</li> <li>• siirtää tuotteet varastokierron mukaiseen järjestykseen</li> <li>• seuraa ja noudattaa tuoteryhmittäin määriteltyjä varastointiaikoja ja päiväyksiä</li> <li>• seuraa ja kirjaa varastojen, raaka-aineiden sekä puolivalmisteiden lämpötiloja omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li> <li>• tiedottaa poikkeamista ja suorittaa korjaavat toimenpiteet toimipaikan käytänteiden mukaisesti</li> <li>• merkitsee ja tiedottaa havaitsemansa putteet varastossa olevista tuotteista</li> <li>• noudattaa vastuullisesti varastojen puhtaudesta ja siisteydestä annettuja ohjeita ja määräyksiä</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja muodostaa esivalmistuslistan myynnin menekkiä seuraten. Hän varaa riittävän määrän esivalmisteita ja muita tarvikkeita varmistaessaan myynnin onnistumisen.

- ottaa osaltaan vastuun varastointitoiminnoista ja varastoinnin omavalvonnasta

#### **Á la carte -aterioiden esivalmistus**

- seuraa annosten myyntiä aktiivisesti, jonka perusteella muodostaa tarvelistan esivalmisteista
- valitsee elintarvikkeille tuoteryhmittäin oikeat esivalmistustilat ja -tavat välttämättä ristikontaminaatiota elintarvikkeita käsitellessään
- valitsee esivalmistuksessa tarvittavat työvälineet, koneet ja laitteet tarkoituksenmukaisesti
- järjestää työpaikan toimivaksi ja käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. turvallisuus, ergonomia, energian käyttäminen)
- käyttää käsityövälineitä sujuvasti
- arvioi esivalmistuksessa syntyvän hävikin ja välttää hävikkiä noudattamalla sovittuja ohjeita sekä varmistaa ruoanvalmistuksessa tarvittavan tuotteen määrän (käyttöpainon)
- käyttää kausituotteita järkevästi ja arvioi eri jalostusasteisten tuotteiden hintoja valintoja tehdessään sekä hyödyntää laskelmissa alan atk-ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan
- seuraa á la carte -annoksissa käytettävien esivalmisteiden riittävydestä ja huolehtii niiden turvallisuudesta (määrät, päiväykset)
- käyttää esivalmisteet valmistusjärjestyksessä
- jäähdyttää, sulattaa ja säilyttää esivalmistetut tuotteet turvallisesti ohjeita noudattaen oikeissa laitteissa, varastoissa ja lämpötiloissa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta sekä käyttää tarvittaessa suojakäsineitä
- pesee esivalmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa työpisteen siivoussuunnitelman mukaisesti sekä lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti

Tutkinnon suorittaja valmistaa á la carte -listoille tyypillisistä elintarvikkeista liikeidean mukaisia ja asiakkaiden odotuksia ja tarpeita vastaavia annoksia.

Tutkinnon suorittaja käyttää ravintolan koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisesti eri valmistus- ja kypsennysvaiheissa.

#### **Á la carte -aterioiden valmistus**

- käyttää ruoanvalmistuksessa á la carte -listoilla (myös sesonki- ja suosituslista) yleisimmin esiintyviä perus- ja erikoiselintarvikkeita
- valmistaa yhteistyössä ruokalistalla esiintyviä ruokalajeja (esim. kylmät ja lämpimät alkuruoat, keitot, pastat, kala-, liha-, ja linturuoat, salaatit, kasvisannokset, jälkiruoat ja leivonnaiset)
- hallitsee erikoisruoille ominaiset valmistus- ja kypsennysmenetelmät (esim. äyriäiset, nilviäiset)
- ottaa huomioon elintarvikkeiden jalostusasteen, korvattavuuden ja soveltuvuuden ruoanvalmistuksessa (esim. kiirehuippujen purkamisessa)
- järjestää työpisteensä toiminnan, ajoituksen, mitoituksen ja jaksotuksen työryhmän jäsenenä
- noudattaa vakioituja ruokaohjeita, annoskortteja sekä -painoja
- puhdistaa ruoanvalmistuksessa käytetyt koneet, laitteet ja työtasot tarkoituksenmukaisesti
- ottaa vastuun työpisteen siisteydestä ja puhtaudesta

#### **Á la carte -aterioiden kypsentaminen**

- käyttää tyypillisiä kypsennysmenetelmiä
- (esim. parilointi, paistaminen uunissa tai pannulla, wokkaus, hiillostaminen, keittäminen, höyrytys, gratinointi ja uppopaisto)
- käyttää tarkoituksenmukaista kypsennyslaitetta (keittopata, pikakeitin, painekeittokaappi, yhdistelmäuuni, kiertoilmauuni, paistinuuni, paistinpannu, rasvakeitin, liesi, parila, paahdin, mikroaaltouuni)
- käyttää koneita, työvälineitä ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, omavalvonta, ergonomia, energian käyttäminen)
- kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen (esim. raaka, puoli-

<p>Tutkinnon suorittaja arvioi valmistamiensa annosten laatua ja ulkonäköä sekä suunnittelee ja toteuttaa ruokien esillelaiton á la carte -listaruolle ravintolassa sovitulla tarjoilutavoilla.</p>	<p>kypsä, kypsä) ottaen huomioon lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, makuun, turvallisuuteen ja ravintoarvoon</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ajoittaa kypsennyksen niin, että annoksiin tulevat lisäkkeet ovat oikean kypsyisiä ja tyypillisen värinsä säilyttäneitä</li> <li>• maustaa ruoka-annokset yrityksen ohjeiden mukaisesti</li> <li>• työskentelee siten, että pystyy valmistamaan useita annoksia ja ateriakokonaisuuksia yhtäaikaaisesti</li> <li>• huomioi ateriakokonaisuuksia nauttivien asiakkaiden ruokailun etenemisen ja ajoittaa ruokalajien kypsennyksen sen mukaisesti</li> <li>• pesee valmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa ruuanvalmistuksessa käytetyt koneet ja laitteet oikeilla puhdistusaineilla, -välineillä ja -menetelmillä</li> <li>• ottaa osaltaan vastuun omavalvonnan toteutuksesta (esim. seuraa lämpösäilytyksessä olevien tuotteiden lämpötiloja mittarilla, dokumentoi tapahtumat)</li> </ul> <p><b>Á la carte -aterioiden esillelaiton suunnittelu ja toteutus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa huomioon ruokalistan suunnittelussa sovitut tavat ja astiat esillelaiton toteutuksessa</li> <li>• valmistaa maukkaita, viimeistelyjä ja esteettisesti kauniita annoksia</li> <li>• suunnittelee ja laittaa ruoat esille lautas- tai vatitarjoilun menetelmin</li> <li>• ottaa huomioon esillelaitossa asiakkaiden ja tarjoilijoiden toiveet ja tarpeet</li> <li>• laittaa ruoat esille ottaen huomioon ruokien värien, rakenteen, ulkonäön ja valmistustapojen yhteensovittuvuuden</li> <li>• arvioi valmistamiensa annosten laatua ja samankaltaisuutta aistinvaraisesti</li> <li>• huomioi ateriakokonaisuuksia nauttivien asiakkaiden ruokailun etenemi-</li> </ul>
---	---

Tutkinnon suorittaja työskentelee tarvittaessa ruokien valmistus-, annostelu- ja viimeistelytehtävissä ravintolasalissa.

Tutkinnon suorittaja muuntaa ja valmistaa á la carte -listalta yleisimmät erityisruokavaliot sekä eri kulttuureja ja uskontoja edustavien asiakkaiden tarpeiden mukaiset ateriat.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita noudattaen. Hän kommunikoi työyhteisössä tarvittaessa vieraalla kielellä.

sen ja ajoittaa esillelaiton sen mukaisesti

#### **Työskentely asiakastiloissa**

- annostelee keiton ravintolatiloiissa
- liekittää, annostelee ja viimeistelee ruoka-annoksia ravintolatiloiissa
- käsittelee (mm. fileoi, viipaloi, leikkaa) ruokalajeja (lihaa, kalaa, kasviksia tai hedelmiä) sekä annostelee ja viimeistelee ruoka-annokset ravintolatiloiissa
- työskentelee asiakkaiden edessä turvallisesti, siististi, tyylikkäästi ja joutuisasti
- suosittelee ruokalistan tuotteita asiakkaille
- ottaa huomioon asiakkaan yksilölliset toiveet saliruoanvalmistuksessa

#### **Erityisruokavalioannosten toteuttaminen**

- valitsee ja käyttää erityisruokavaliointiin parhaimmin soveltuvia perus- ja erikoiselintarvikkeita (esim. ravintosisältö, vaihtelevuus)
- valmistaa ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia tavallisimpien erityisruokavalioiden tarpeisiin, kuten laktoosi-intoleranssi, keliakia, diabetes, ruoka-aineallergiat, kasvisruoat
- valmistaa ruokalajeista uskonnon, kulttuurin tai vakaumuksen mukaiset ateriat
- valmistaa erityisruokavaliot ruokalistan kaltaisiksi (ruokalaji, rakenne, muoto, väri, esillelaitto)

#### **Toiminta työyhteisössä**

- työskentelee omaaloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin sekä toimii alan lainsäädäntöä noudattaen
- työskentelee joustavasti muuttuvien tilanteiden edellyttämällä tavalla ohjeita noudattaen (avustaa ruoan tarjoilussa)

<p>Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtään ravintolakokkina á la carte -listan mukaan toimivassa ravintolassa. Hän arvioi omaa ja työryhmän jäsenten toimintaa ja pyrkii kehittämään toiminnan laatua kokonaisvaltaisesti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa työskentelyssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän sekä huolehtii omalta osaltaan tiedonvälityksestä</li> <li>• on yhteistyökykyinen ja yhteistyöhaluinen</li> <li>• ottaa osaltaan vastuun ruokatuotannosta sekä siinä tekemistään valinnoista ja niiden seurauksista</li> <li>• perustelee ratkaisunsa erilaisten ruokatuotantoa ohjaavien arvojen ja periaatteiden näkökulmasta</li> <li>• työskentelee yhteistyötaitoisesti niin kotimaisten kuin muista kulttuureista tulevien työntekijöiden kanssa ja käyttää tarvittaessa vierasta kieltä työyhteisön tiedonkulun varmistamiseksi</li> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsien puhtaudesta sekä työvaatteiden jatkuvasta siisteydestä</li> </ul> <p><b>Työn arvioiminen ja kehittäminen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaan ja työhönsä sekä muiden työhön</li> <li>• arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa ravintolapalvelujen tuottajana</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta</li> <li>• ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa (esim. alan kirjallisuus ja internet) ja seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä kansallisesti sekä kansainvälisesti</li> <li>• on kiinnostunut ruokakulttuurista ja hyödyntää vieraskielistä kirjallisuutta toiminnassaan</li> <li>• toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi ja tekee ehdotuksia työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> </ul>
--	--

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Á la carte -aterioiden valmistus -osan suorituksessa on keskeistä ruokalistojen perusteella tilattavien annosten ja ateriakokonaisuuksien valmistustapojen, -tekniikan ja työrytmin hallinta. Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan aidoissa työympäristöissä ja -tilanteissa. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia ovat sellaiset ruokaravintolat, joissa annokset valmistetaan asiakkaiden tekemien tilauksien mukaan. Ravintolassa tarjottavien tuotteiden valikoima on monipuolinen, ja ravintolan keittiössä valmistetaan useita annos- ja ateriakokonaisuuksia yhtäaikaaisesti.

Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näytösuunnitelman mukaan.

## 3 § RAVINTOLAN TILAUS- JA JUHLAPALVELUT

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja osallistuu tarvittaessa työryhmän jäsenenä tilaus-juhlapalvelujen ja teematilaisuuksien ideointiin ja suunnitteluun, toteutukseen ja toteutuksen jälkeiseen arviointiin. Hän ottaa huomioon ravintolan toiminta-ajatuksen, laatu- ja kannattavuustavoitteet sekä asiakasryhmien tarpeet ja vaatimukset.</p>	<p><b>Ideointi ja suunnittelu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ideoi ja suunnittelee työryhmän jäsenenä ravintolan, tilaus-, juhlapalveluja sekä teematilaisuuksia sekä osallistuu tilaisuuden toteutukseen ja toteutuksen jälkeen arviointiin</li><li>• osallistuu työryhmän jäsenenä tilaisuuden menyn suunnitteluun (ateriakokonaisuus ja ruokajuomat)</li><li>• ottaa suunnittelussa huomioon tilaisuuden luonteen ja ajankohdan (esim. itsenäisyyspäivä, pikkujoulu, uusivuosi, vappu, juhannus, merkkipäivät, häät, rapujuhlat, lastenkutsut, sadonkorjuujuhla, Halloween jne.)</li><li>• ottaa suunnittelussa huomioon viikonpäivän ja vuorokauden ajan, tarjoiltavan (esim. buffet- tai cocktailpöytä, vati- tai lautastarjoilu) ja paikan, jossa tilaisuus järjestetään (toimipaikan tilat, catering)</li><li>• ottaa suunnittelussa huomioon asiakkaiden iän ja sukupuolen</li><li>• soveltaa suunnittelussa kansallista ja kansainvälistä ruoka-, juoma- ja tapakulttuuria</li><li>• hyödyntää suunnittelussa alan kotimaista ja ulkomaista kirjallisuutta</li><li>• noudattaa suunnittelussa ruokalista-suunnittelun periaatteita (esim. ateria-</li></ul>

<p>Tutkinnon suorittaja toimii omatoimisesti ja yhteistyössä työryhmän jäsenten kanssa organisoidessaan tilaus- ja juhlapalveluaterioiden valmistamista.</p>	<p>kokonaisuuden ulkonäkö [väri, rakenne, muoto], raaka-aineiden ja valmistustavan yhteensoveltuvuus, oikeat annoskoot sekä gastronomisen järjestys ja makujen harmonia)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hyödyntää ajanmukaista ja laajaa tuotetietoutta kehitellessään uusia ohjeita tilaus- ja juhlapalveluaterioiden alku-, pää- ja jälkiruoiksi</li> <li>• valitsee tilausaterioille vuodenaikoihin liittyviä elintarvikkeita ja sesonkiruokia sekä erikoisraaka-aineita vaativimpiin tilaisuuksiin</li> <li>• tekee tarpeen mukaan vertailulaskelmia eri tyyppisten ja eri jalostusasteisten tuotteiden välillä sekä laskee tilauksen kustannukset ja tavoitekatteet (käyttää apuna atk:ta toimipaikan käytäntöjen mukaan)</li> <li>• suunnittelee ateriakokonaisuuden esille laittamisen ja tekee yhteistyötä tarjoilusta vastaavien henkilöiden kanssa tarjoilutapaa valittaessa</li> <li>• muuntaa edustusateriat myös erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille (terveydelliset ja kulttuuriset syyt)</li> </ul> <p><b>Työn organisointi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa asiakastilaisuuden mukaisesti</li> <li>• ajoittaa ja jaksottaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ohjelmalliseen tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaan (ottaa huomioon puheet yms. ohjelman tekijät, jotka vaikuttavat ruokalajien valmistamiseen ja tarjoamisajankohtaan)</li> <li>• noudattaa laadittuja ruokaohjeita työn organisoinnissa ja ruoanvalmistuksen eri vaiheissa (laadunvarmistus)</li> <li>• suurentaa, pienentää ja muuntaa vakioruokaohjeita tarvittaessa</li> <li>• arvioi tai laskee valmistuksessa syntyvät hävikit ja varaa ohjeen mukaiset määrät elintarvikkeita (ottaa huomioon käyttöpainot)</li> </ul>
--	--

Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän noudattaa toimipaikan toimintatapoja sekä elintarvikkeiden varastoinnista erikseen annettuja määräyksiä. Hän on huolellinen vastaanottaessaan ja varastoidessaan tilaus- ja juhlaruoanvalmistukseen käytettäviä erikoiselintarvikkeita.

Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistuksen esikäsitteily ja -valmistustehtävissä tarkoituksenmukaisia menetelmiä, koneita ja laitteita ottaen huomioon työturvallisuuden sekä toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteet. Hän ajoittaa esikäsitteilytyöt siten, että tilaus- ja juhlapalvelun valmistelu on joustavaa ja taloudellista.

- ottaa huomioon työn organisoinnissa valmistusmenetelmät ravintolan tilaus- ja juhlaruoanvalmistuksen tuotantopedellytysten mukaisesti (tilat, koneet, laitteet)
- organisoii ruokien hygieenisen kuljetuksen, käsittelyn ja tarvittaessa valmistuksen tai kuumennuksen, mikäli tilaisuus järjestetään muissa kuin ravintolan tiloissa

#### **Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi**

- tuntee ravintolassa käytettävät elintarvikkeet ja käsittelee niitä asianmukaisesti
- tarkistaa elintarvikkeita vastaanotettavan elintarvikkeiden määrän ja laadun sekä ilmoittaa määrä- tai laatueroista esimiehelle tai toimii ravintolan käytäntöjen mukaan
- varastoi elintarvikkeet heti vastaanottamisen jälkeen hävikin välttämiseksi
- käsittelee heti erikoiselintarvikkeet, joiden säilytysaika on rajallinen tai ne on esikäsiteltävä elävinä (kalat, linnut, tuoreet marjat, vihannekset, sienet, ravut, nilviäiset, äyriäiset)
- varastoi eri elintarvikkeet niille ominaisissa varastointilämpötiloissa
- varmistaa varastonkierron ja tarkistaa viimeiset käyttöpäivät tuotteista (first in – first out)
- kirjaa varastolämpötilat omavalvontasuunnitelman mukaisesti
- järjestää ja puhdistaa varastoja toimipaikan siivoussuunnitelman mukaisesti

#### **Esikäsitteily**

- käsittelee elintarvikkeita tuoteryhmäkohtaisten hygieniavaatimusten mukaisesti välttämällä kontaminaatiota
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta
- valitsee ja käyttää perus- ja erikoiselintarvikkeille tuoteryhmittäin esivalmistukseen tarkoituksenmukaiset tilat sekä työmenetelmät ja -välineet

<p>Tutkinnon suorittaja valmistaa eri elintarvikkeista asiakkaiden tarpeita vastaavia tilaus-, ja juhla-ateriakokonaisuuksia.</p> <p>Hän noudattaa toimipaikassa käytettäviä toimintatapoja ja ottaa osaltaan vastuun ateriakokonaisuuden onnistumisesta.</p> <p>Hän täydentää valmistuksessa toimipaikan normaalia raaka-ainepohjaa erikois- ja kausituotteilla tilausmääräyksen mukaan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laskee tai arvioi ohjeenmukaiseen ruoanvalmistukseen tarvitsemansa elintarvikemäärän ja tuotekohtaisen esikäsitteilyhävikin</li> <li>• käyttää esikäsitteilyssä tarvittavia koneita ja laitteita työturvallisesti, ergonomisesti, taloudellisesti ja järkevästi</li> <li>• säilyttää esikäsitellyt elintarvikkeet tuoteryhmittäin varastoituina oikeissa säilytyslämpötiloissa omavalvonnan periaatteita noudattaen</li> <li>• ajoittaa esivalmistuksen siten, että esivalmisteiden laatu pysyy hyvänä ennen varsinaista valmistusta tai kypsennystä</li> <li>• varmistaa osaltaan työn sujuvuuden kohdaltaan esikäsittelemällä elintarvikkeita riittävän ajoissa</li> <li>• lajittelee varastoinnissa ja esikäsitteilyssä syntyneen jätteen ohjeiden mukaisesti</li> </ul> <p><b>Valmistus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organisoii työpisteensä toiminnan ja työnsä jaksotuksen omatoimisesti</li> <li>• käyttää toimipaikan ruokaohjeistoa ja soveltaa ohjeita tilaus- ja juhlaruoanvalmistukseen</li> <li>• laskee tai arvioi tarvitsemansa raaka-ainemäärät ottaen huomioon kypsennyshävikin</li> <li>• valmistaa ruokalajeista tavallisimpia erityisruokavalioaterioita (laktoosi-intoleranssi, keliakia, diabetes, eri ruoka-aineallergiat)</li> <li>• valmistaa hyvänmakuisia ja esteettisesti kauniita tilaus- ja juhla-ateriakokonaisuuksia</li> <li>• käyttää valmistuksessa tilaus- ja juhlaruoanvalmistukseen soveltuvia erikois- ja kausiraaka-aineita kuten marjoja ja hedelmiä, sieniä, mätää, kaloja, rapuja, riistaa, vihanneksia ja yrttejä</li> <li>• käyttää valmistusmenetelmiä kuten paloittelu, leikkaaminen, sekoittaminen, vatkaaminen, siivilöiminen, soseuttaminen, saostaminen, jauhot-</li> </ul>
---	---

<p>Tutkinnon suorittaja kypsentää ruokalajeja eri menetelmin.</p>	<p>taminen, leivittäminen, nuijminen, marinoiminen, hyytelöiminen, tuoresuolaaminen, jäädyttäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa hyvänmakuisia tilaus- ja juhlapalvelun ruokalajeja, kuten liemiä, keittoja, kylmiä ja lämpimiä kastikkeita, lisäke- ja alkuruokasalaatteja, erilaisia voileipiä, cocktailpaloja ja voileipäkakkuja, kylmänä tarjottavia kala- ja äyriäisruokia, kylmänä tarjottavia liha- ja linturuokia, makkaroita, pateita, terriinejä, lämpimiä kala- ja äyriäisruokia, lämpimiä liha- ja riistaruokia</li> <li>• valmistaa myös ruokalajeille sopivia kylmiä ja lämpimiä lisäkkeitä.</li> <li>• valmistaa erilaisia tilaustarjoilun jälkiruokia sekä valmistaa eri jälkiruokille kastikkeita ja lisäkkeitä</li> <li>• varmistaa ruoan turvallisuuden omavalvonnan menetelmin ja hyvää puhtautta noudattaen</li> <li>• tekee toimipaikan käytänteiden mukaiset omavalvontaan sisältyvät lämpötilamittaukset ja -kirjaukset sekä reagoi poikkeamiin</li> <li>• vastaa oman työpisteensä puhtaudesta ja järjestyksestä</li> <li>• varmistaa, että raaka-aineet ja valmiit tuotteet eivät joudu kosketuksiin keskenään, eivätkä tarpeettomasti ole huoneenlämpötilassa</li> </ul> <p><b>Kypsennys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää valmistuksessa ja kypsennyksessä tarvittavia koneita ja laitteita järkevästi, työturvallisesti ja taloudellisesti</li> <li>• käyttää peruskypsennysmenetelmiä kuten keittäminen ja paistaminen sekä tilaus- ja juhlapalveluihin sopivia kypsennysmenetelmiä kuten höyryttäminen, paahtaminen, pariloiminen, savustaminen, liemessä hauduttaminen, uppopaistaminen, matalalämmössä kypsentäminen, kuumentaminen, saostaminen</li> <li>• ajoittaa sekä jaksottaa ateriakoko-</li> </ul>
---	---

<p>Tutkinnon suorittaja valmistaa tarvittaessa tilaus- ja juhlapalvelussa käytettäviä ruokaleipiä, jälkiruokaleivonnaisia sekä käyttää leivontaesivalmisteita.</p> <p>Tutkinnon suorittaja valmistaa, kypsentää ja tarjoaa tai kuumentaa sekä tarjoaa tilaus- ja juhlapalveluaterioita</p>	<p>naisuuden ruokalajien valmistuksen ja kypsentämisen tilauksen aikataulun mukaiseksi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsytyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, turvallisuuteen ja ravintoarvoon</li> <li>• huolehtii ruokien laadun tarkkailusta tilaisuuden aikana aistinvaraisesti ja lämpötilamittauksin sekä tekee omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjaukset</li> <li>• jäähdyttää, säilyttää ja käyttää tilaisuudesta jääneet tuotteet noudattaen omavalvontasuunnitelman ohjeita</li> <li>• noudattaa hygieenisiä määräyksiä, siivoussuunnitelmaa ja lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti</li> <li>• käyttää mahdollisesti jäljelle jäävät valmiit ruoat ja raaka-aineet hyväksi (jatkojalostus, muu myynti)</li> </ul> <p><b>Leivonta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa tilaus- ja juhla-aterioilla tarjottavia ruokaleipiä kuten kateleipiä, patonkeja, vuokaleipiä, piirakoita ja erilaisia hiivataikinasta valmistettuja suolaisia leipiä</li> <li>• leipoo voitaikinasta valmistettuja pasteijoita ja erilaisia suolaisia lisäkkeitä</li> <li>• valmistaa perinteisiä suomalaisia pitoleivonnaisia kuten piirakoita ja rieskoja</li> <li>• valmistaa erilaisia juhlatilaisuuksien makeita leivonnaisia hiivataikinasta, murotaikinasta ja vaahdotaikinasta</li> <li>• valmistaa viimeistelyjä täytekakkuja</li> <li>• käyttää erilaisia esivalmisteita tilaus- ja juhlapalvelun leivonnassa (raakapakastetut, osapaistetut, kypsänä pakastetut leivontavalmisteet, vetopohjat ja erilaiset hillot, kreemit, pomadat ja hyytelöimisaineet)</li> </ul> <p><b>Valmistus ja kypsennys ravintolan ulkopuolella</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• laatii työryhmän jäsenenä ravintolan</li> </ul>
--	---

tarvittaessa myös asiakkaan osoittamissa tiloissa. Hän huolehtii tuotteiden laadusta noudattamalla lainsäädäntöä ja toimipaikan ohjeita.

juhlapalvelujen työtehtävien (kuljetus, valmistus, kypsennys, kuumennus ja esille laitto) ajoitus suunnitelmat

- varaa riittävän määrän ravintolan juhlapalvelussa tarvittavia astioita, ruoka- ja juomatuotteita, tarjoilutarvikkeita sekä mahdollisesti muuta tarvittavaa materiaalia
- huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta ja toimintakunnosta sekä valitsee ruokien kuljettamiseen oikein mitoitetut kuljetusastiat
- annostelee ja pakkaa ravintolan juhlapalvelussa tarvittavat tavarat ja tuotteet asianmukaisesti kuljetusta varten (kylmänä säilytettävät ja kuumana säilytettävät tuotteet)
- purkaa tuotteet asiakkaan tiloissa kuljetuspakkauksista
- valmistaa ja kypsentää tai kuumentaa ruokalajit asiakkaan osoittamien tilojen koneet, laitteet ja tilat huomioon ottaen
- laittaa ruokalajit esille suunnitelman mukaan sekä huolehtii ruokalajien tarjoilusta toimimalla aktiivisesti työryhmän jäsenenä
- siirtyy tarvittaessa työtehtävistä toiseen joustavasti sekä ratkaisee luovasti ravintolan juhlapalvelutilaisuuksissa tapahtuvat yllättävät tilanteet
- noudattaa ruokien pakkaamisessa, kuljettamisessa, valmistuksessa ja kypsentämisessä tai uudelleen kuumentamisessa sekä tarjoilussa juhlapalveluja varten laaditun omavalvontasuunnitelman ohjeita ja hygieenisii määräyksiä
- tekee jälkityöt joustavasti ja tehokkaasti (jäätien ruokien jäähdyttäminen ja pakkaaminen, astiahuolto, tavaroiden pakkaaminen, tilojen puhdistaminen yms.) yhdessä työryhmän jäsenten kanssa

Tutkinon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa tilaus- ja juhlapalveluaterioiden esillelaiton asiakkaiden tai asia-

**Tilaus- ja juhlapalvelun aterioiden esillelaitaminen**

- suunnittelee aterioiden esillelaiton

kasryhmien tarpeiden, tilaisuuden luonteen ja ajankohdan huomioon ottaen.

Tutkinnon suorittaja sitoutuu toimipaikan palvelukulttuurin ja liikeidean noudattamiseen. Hän varmistaa osaltaan hyvän asiakaspalvelun toteutumisen. Tutkinnon suorittaja osallistuu tarvittaessa myös ravintolasalissa tapahtuvaan ruoanvalmistukseen ja annosteluun. Tutkinnon suorittaja esittelee tarvittaessa ruokatuotteita.

Tutkinnon suorittaja vastaa oman työpisteensä puhtaanapidosta työvaiheittain. Hän osallistuu työryhmän jäsenenä niihin puhtaanapidon ja astiahuol-

asiakkaiden tarpeiden ja tilaisuuden luonteen ja tarjoilutavan mukaisesti (lautas-, vati- ja noutopöytätarjoilu)

- arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa aterioiden laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu) ja viimeistelee tuotteet (maistaa, maustaa)
- koristelee ruokalajit näyttävästi ja juhlavasti ottaen huomioon tilaisuuden luonteen
- laittaa aterian kauniisti tarjolle noudattaen suunniteltuja annoskokoja ja toimipaikan laatutavoitteita
- ottaa huomioon esillelaitossa gastronomisen järjestyksen, värit, asetelun ja houkuttelevan yleisvaikutelman.
- ajoittaa ja jaksottaa ruoan valmistusta ja esillelaittoa tarjoilutapahtuman aikana.
- varmistaa ruokien oikeat tarjoilulämpötilat omavalvonnan edellyttämillä lämpötilamittauksilla, reagoi puutteisiin ja korjaa lämpötilat tarvittaessa

#### **Tilaisuuden mukainen asiakaspalvelu**

- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta
- puukeutuu asiakaspalvelutilanteeseen ravintolan vaatimuksien ja tilaisuuden luonteen mukaisesti
- osallistuu tarvittaessa ravintolasalissa tapahtuvaan ruoan valmistukseen ja annosteluun (liekittäminen, grillaaminen, leikkaaminen)
- toimii asiakaspalvelutilanteissa hyviä tapoja noudattaen kohteliaasti ja asiallisesti ottaen huomion asiakkaat yksilöinä
- esittelee ja suosittelee ravintolan tuotteita aktiivisesti
- kertoo tarvittaessa asiakkaille aterian sisällöstä, valmistusaineista ja valmistustavoista

#### **Puhtaanapito ja astiahuolto**

- suorittaa oma-aloitteisesti toimipaikan siivoussuunnitelman mukaisia puhtaanapidon työtehtäviä työvai-

lon tehtäviin, joita toimipaikassa päivittäin ja viikoittain suoritetaan. Hän huolehtii osaltaan toimipaikan kestävä kehityksen toteutumisesta.

Tutkinnon suorittaja huolehtii osaltaan ravintolan kestävä kehityksen toteutumisesta. Hän tekee osaltaan ympäristön säästämiseen tärkeitä valintoja.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus,

heittain sekä ylläpito- ja peruspuhdistuksen tehtäviä

- osallistuu astiahuoltoon osana työryhmää ja käyttää astianpesukoneita taloudellisesti
- varmistaa astianpesukoneiden toiminnan ja pesu- ja huuhteluaineiden riittävyyden
- esipesee annettujen ohjeiden mukaan ja osaa lajitella astiat järkevästi
- käsittelee pestyjä astioita hygieenisesti ja sijoittaa pestyt astiat oikeille paikoilleen
- puhdistaa astianpesukoneet ja niihin liittyvät esikäsittely- ja lajittelutilat hyvää hygieniää noudattaen
- suorittaa tarvittaessa astianpesukoneiden peruspuhdistuksen osana toimipaikan siivoussuunnitelmaa

#### **Jätteiden lajittelu ja kierrätys**

- suorittaa päivittäisen työskentelyn yhteydessä jätteiden lajittelua osana kestävä kehitystä
- kierrättää biojätettä, energiajätettä, lasia, pahvia, metalleja, paperia sekä ongelmajätteitä toimipaikan lajitteluohjeiden mukaisesti
- lajittelee ja kierrättää myös asiakkaan osoittamissa tiloissa tapahtuvien tilausten jätteen sekä järjestää tarvittaessa jätteiden kuljetuksen lähimpään käsittelypisteeseen
- välttää kertakäyttöisten materiaalien tuhlaamista (foliot ja kelmut, pullot, foliorasiat, muovirasiat)
- käyttää perustellusti kerta-astioita
- valitsee mahdollisuuksien mukaan lähellä käyttöpaikkaa tuotettuja raaka-aineita
- käyttää vettä, energiaa ja pesu- ja puhdistusaineita tarkoituksenmukaisesti tuhlaamatta

#### **Toiminta työyhteisössä**

- työskentelee omaaloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- sitoutuu ravintolan tavoitteisiin ja

työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita noudattaen.

Tutkinnon suorittaja arvostaa työtään ravintolakokkina. Hän arvioi omia ja muun työryhmän suorituksia ja pyrkii parantamaan toimipaikan tilaus- ja juhlapalvelujen laatua kokonaisuutena.

toimintatapoihin juhlatilaisuuksien järjestämisessä

- suhtautuu myönteisesti vaihteleviin työaikoihin ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen
- tulkitsee tilausvahvistuksia ja tekee niihin tarvittavat muutokset
- työskentelee alan lainsäädäntöä noudattaen
- viestii työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa tilaisuuden onnistumiseen vaikuttavista seikoista (esim. aikatauluista, ruokavalioista, ruoan esille laitosta jne.)
- noudattaa toimipaikan sääntöjä ja siellä noudatettavia työturvallisuus- ja ergonomiohjeita
- antaa ja pyytää oma-aloitteisesti apua tarvittaessa sekä toimii vastuullisena tiimin jäsenenä ravintolan tilaus- ja juhlapalveluruokailun järjestämisessä
- ottaa vastuun omasta ja työryhmän työskentelystä

#### **Työn arvioiminen ja kehittäminen**

- arvostaa omaa työtänsä sekä työryhmänsä ja muiden työryhmien jäsenien työtaitoa
- arvioi realistisesti omaa työtään ja työryhmän toimintaa juhlapalvelujen järjestäjänä
- antaa palautetta rakentavasti ja vastaanottaa palautetta asiakkailta ja työryhmän muilta jäseniltä
- kehittää aktiivisesti omaa ja työryhmän työskentelyä saamansa palautteen avulla
- ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa uusista, tilaustarjoilukäyttöön soveltuvista ruokalajeista ja elintarvikkeista sekä seuraamalla juhlapalveluissa tapahtuvaa kehitystä

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Ravintolan tilaus- ja juhlapalvelut -osan suorittajan on hallittava tutkinnon paikallisten osien ammattitaitovaatimukset.

Ravintolan tilaus- ja juhlapalvelut -osan suorittamisessa on keskeistä tilauksiin ja juhliin sopivien ruokien valmistuksen ja esille laitton hallinta. Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan aidoissa työtilanteissa ja -ympäristöissä. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat ravintolat, tilausravintolat tai juhlapalveluyritykset, jotka laajasti ja monipuolisesti toteuttavat tilaus- ja juhlapalveluja joko omissa tai asiakkaan tiloissa.

Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näytösuunnitelman mukaan.

## 4 § ERITYISRUOKAVALIOATERIOIDEN VALMISTUS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja laatii (ravitsemussuosituksen mukaisen) terveellisen ateriakokonaisuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin.</p> <p>Hän varmistaa ravintoainelaskelmien avulla ruokavaliosuosituksen toteutumisen. Hän muuntaa ateriat asiakkaiden tarpeiden ja vaatimusten sekä ravintolan laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisiksi.</p>	<p><b>Erytisruokavalioaterioiden suunnitteleminen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• muuntaa toimipaikan ruokalistaa ottaen huomioon terveydelliset (esim. keliakia, diabetes, laktoosi-intoleranssi, kasvisruokavaliot, ruoka-aineallergiat jne.) ja kulttuuriset rajoitukset (islam, juutalaisuus jne.)</li><li>• muuntaa ja kehittää uusia ruokaohjeita uusiin asiakastilanteisiin (uudet erityisruokavaliot ja ruokalajit, annoskoon ja asiakasmäärän muutokset, teemaviikot jne.)</li><li>• soveltaa ravitsemussuosituksia eri asiakasryhmien tarpeita vastaavia aterioita suunnitellessaan ja tekee ravintoainelaskelmat tietokonetta apuna käyttäen</li><li>• tarkistaa ruokavalioiden tavallisimmat ravintoaineet</li><li>• arvioi erityisruokavalioiden kriittiset ravintoaineet sekä tekee korjaus ehdotuksia</li><li>• selvittää aktiivisesti asiakkaan tarpeita ja toteuttaa mahdollisuuksien mukaan erityisruokavaliotoiveet</li><li>• laskee hävikin ja katteen valmistamilleen annoksille sekä laatii hinta-</li></ul>

<p>Tutkinnon suorittaja toimii omatoimisesti ja yhteistyössä työryhmän jäsenten kanssa organisoidessaan erityisruokavalioterioiden valmistamista.</p> <p>Tutkinnon suorittaja varmistaa elintarvikkeiden laadun, turvallisuuden ja tarkoitukseen sopivuuden. Hän valitsee ja käyttää dieettiruokavalmistuksen esikäsittely ja -valmistus tehtävissä tarkoituksenmukaisia menetelmiä, koneita, laitteita ottaen huomioon työturvallisuuden sekä toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteet.</p>	<p>laskelman tietokonetta apuna käyttäen toimipaikan käytäntöjen mukaisesti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii osaltaan, että erityisruokavalioteriat edistävät asiakkaiden hyvinvointia sekä ylläpitävät ja edistävät terveyttä</li> <li>• pitää yllä ammatillista osaamistaan hankkimalla jatkuvasti uutta tietoa erityisruokavalioteriasta, ravitsemuksesta, ruokakulttuurista ja elintarvikkeista</li> <li>• hyödyntää alan kotimaista ja ulkomaista kirjallisuutta sekä muita tietolähteitä (esim. internet) työskentelyssään</li> </ul> <p><b>Työn organisointi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa ruokalistan (ja ravitsemussuosittelun) pohjalta</li> <li>• hyödyntää perusruoanvalmistusta erityisruokavalioterioiden valmistuksessa</li> <li>• osallistuu erityiselintarvikkeiden ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tilaukset ravintolan käytäntöjen mukaan</li> <li>• ajoittaa ja jaksottaa erityisruokavalioterioiden valmistuksen työtehtävät omatoimisesti</li> <li>• arvioi tai laskee syntyvät hävikit ja varaa ohjeen mukaisen määrän elintarvikkeita ruokavalmistukseen (ottaa huomioon käyttöpainot)</li> </ul> <p><b>Esikäsittely ja esivalmistus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää ravintolan perus- ja erikoiselintarvikkeita monipuolisesti ja tarkoituksenmukaisesti (esim. ravintoarvo, turvallisuus, sopivuus, vaihtelevuus, kausituotteet jne.)</li> <li>• noudattaa ennakolta laadittuja erityisruokavalioterioiden ohjeita (esim. käyttää ohjeen mukaisia raaka-aineita, mittaa tai punnitsee ne tarkasti)</li> <li>• arvioi tai laskee esikäsittely- ja kypsennyshävikin ja välttää tietoisesti hävikkiä</li> </ul>
--	--

<p>Tutkinnon suorittaja valmistaa ja kypsentää erityisruokavalioaterioiden ruokalajit niin, että ne vastaavat asiakkaiden tarpeita, ravintolan toiminta-ajatusta sekä laatu- ja kannattavuustavoitteita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valitsee elintarvikkeille tuoteryhmittäin tarkoituksenmukaiset ja elintarvikehygienian vaatimusten mukaiset käsittelytilat ja -menetelmät</li> <li>• järjestää työpisteensä toimivaksi</li> <li>• käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, ergonomia, energian käyttö)</li> <li>• jäähdyttää, sulattaa ja säilyttää esikäsitellyt ja -valmistetut tuotteet turvallisesti niille määritellyissä varastoissa ja lämpötiloissa</li> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta (käyttää tarvittaessa suojakäsineitä)</li> <li>• puhdistaa esikäsitely ja -valmistuslaitteet</li> <li>• pesee esivalmistusastiat työvaiheittain tarkoituksenmukaisesti koneella tai käsin</li> <li>• lajittelee syntyvän jätteen ravintolan käytänteiden mukaisesti</li> </ul> <p><b>Erityisruokavalioaterioiden ruokalajien valmistus ja kypsentäminen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa omatoimisesti ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ravintolan ruokalistan mukaan muunnettuja erityisruokavalioaterioita ottaen huomioon teemaviikot ja tapahtumat</li> <li>• leipoo tarvittaessa ravintolassa tarjottavia erityisruokavalioihin liittyviä leivonnaisia (esim. gluteenittomat, proteiiniittomat, laktoosittomat, sokerittomat leivät ja kahvileivät)</li> <li>• käyttää hyväkseen ruoanvalmistuksessa ennakolta laadittuja erityisruokavalioiden vakioruokaohjeita</li> <li>• muuntaa ja kehittää uusia ohjeita tarvittaessa</li> <li>• käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen ja käytettävälle elintarvikkeille parhaiten sopivia valmistus- ja kypsennysmenetelmiä (hienontaminen, soseuttaminen, vedessä tai höyryssä keittäminen, hauduttaminen, uunissa tai pannulla paistaminen)</li> <li>• käyttää tarkoituksenmukaisia</li> </ul>
--	--

<p>Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa valmistamiensa erityisruokavalioaterioiden ruokalajien esillelaiton ravintolan käytäntöjen mukaisesti ja tilaisuuden luonteen huomioon ottaen sekä arvioi valmistamiensa tuotteiden laatua.</p> <p>Tutkinnon suorittaja palvelee erityisruokavalioasiakkaita tarvittaessa ravintolan toiminta-ajatuksen ja palvelukulttuurin mukaisesti. Hän neuvoo ja</p>	<p>kypsennyslaitteita (esim. painekeitto-kaappi, yhdistelmäuuni, kiertoilmauuni, paistinuuni, paistinpannu, liesi, mikroaaltouuni)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää koneita, työvälineitä ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (työturvallisuus, valmistettava määrä, energian käyttö)</li> <li>• ajoittaa ja jaksottaa erityisruokien valmistuksen ja kypsennyksen sujuvaksi ja joustavaksi</li> <li>• ratkaisee ongelmatilanteita ja tekee perusteltuja päätöksiä</li> <li>• valmistaa erityisruokavalioateriat siten, että ne ovat laaditun ruokalistan ja ruokavaliorajoitusten mukaisia ja maistuvia (ruokalaji, rakenne, muoto, väri, esillelaitto)</li> <li>• puhdistaa tarkoituksenmukaisesti, tehokkaasti, taloudellisesti ja turvallisesti työvälineitä ja -laitteita</li> <li>• noudattaa siivouksesta, hygieniasta ja jätteiden lajittelusta annettuja ohjeita</li> </ul> <p><b>Viimeistely ja esillelaitto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee erityisruokavalioaterioiden ruokalajien esillelaiton</li> <li>• arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa erityisruokavalioaterioiden ruokalajien laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, koostumus)</li> <li>• viimeistelee (maistaa, maustaa, koristelee) erityisruokavalioaterioiden ruokalajit</li> <li>• käyttää tilaisuuteen sopivaa tarjoilutapaa ja laittaa ruokalajit kauniisti tarjolle</li> <li>• laittaa ruokalajit esille ravintolan annoskokoja noudattaen</li> <li>• vastaa valmistamiensa erityisruokavalioaterioiden turvallisuudesta omavalvonnan menetelmin (lämpötilamittaukset ja näytteiden ottamiset)</li> </ul> <p><b>Asiakaspalvelullinen toiminta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee sitoutuneesti ravintolan toimintaperiaatteiden ja palvelukulttuurin mukaisesti</li> </ul>
--	---

ohjaa asiakkaita sekä kertoo dieettiruokien valmistamiseen liittyvistä asioista.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita ja sopimuksia noudattaen.

Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtänsä ravintolakokkina. Hän arvioi omia ja työryhmän suorituksia. Hän pyrkii kehittämään ravintolan erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden ravitsemispalvelujen laatua kokonaisuutena.

- selvittää aktiivisesti erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden yksilöllisiä tarpeita ja palvelee heitä tilanteen mukaisesti
- neuvoo ja ohjaa asiakkaita erityisruokavaliointiin liittyvissä asioissa sekä kertoo tarvittaessa ruokien sisällöstä muulle henkilöstölle
- suoriutuu asiakaspalvelutilanteista yhdellä vieraalla kielellä
- käyttää vieraskielistä kirjallisuutta apuna työssään (yleisten kieli-tutkintojen perusosa)

#### **Toiminta työyhteisössä**

- työskentelee oma-aloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenten, muiden työryhmien, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- ottaa vastuun erityisruokavalioiden valmistamisesta ja siinä tekemistään valinnoista sekä niiden seurauksista (ottaa huomioon ravintolan asiakkaat, joiden terveydentilaan erityisruokavaliot vaikuttavat)
- on yhteistyökyinen ja haluaa kehittyä ammatissaan
- ottaa vastaan ja antaa palautetta asianmukaisesti sekä on valmis muuttamaan toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
- noudattaa alan lainsäädäntöä, työyhteisön ohjeita ja sopimuksia

#### **Työn arviointi ja kehittäminen**

- suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaansa ja työhönsä sekä työryhmän muiden jäsenten työhön
- arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa erityisruokavaliot-asiakkaiden ravitsemispalvelujen tuottajana ravintolassa
- kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteen pohjalta
- ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa ja seuraamalla erityisruokavalioiden tapahtuvaa kehitystä

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi</li> <li>• tekee ehdotuksia ravintolassa valmistettavien erityisruokavalioiden kehittämiseksi</li> </ul>
--	--

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Erityisruokavalioiden valmistus -osan suorittajan on hallittava tutkinnon pakollisten osien ammattitaitovaatimukset.

Erityisruokavalioterioiden valmistus -osan suorittamisessa keskeistä on ravintolan ruoanvalmistuksen ammattimainen hallinta, ruokavaliotietous, ravitsemussuositusten noudattaminen sekä taito niiden soveltamiseen erityisruokavaliota noudattaville ravintolan asiakkaille. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat toiminta-ajatuksiltaan sellaiset ravintolat, kylpylät, hotellit, laivat tai lentoyhtiöt tai juhlapalveluyritykset, joiden toiminnassa dieettiruokavaliota valmistetaan monipuolisesti ja riittävän laajasti.

Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

## 5 § KASVISRUOKAVALIOATERIOIDEN VALMISTUS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja noudattaa yleisimpien kasvisruokavalioiden laatimisen perusteita suunnittelytyössään. Hän toimii toimipaikan toiminta-ajatuksen sekä laatu- ja tavoitteiden mukaisesti suunnitellun asiakas- ja odotusten sekä ravitsemussuositusten mukaisia kasvisruokavalioterioita.</p>	<p><b>Kasvisruokavalioterioiden suunnittelu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa yleisimpien Suomessa noudatettujen kasvisruokavalioiden sekä ulkomaalaisten kasvisruokavaliosuuntauksien periaatteita kasvisruoka-asiakkaiden ruokalistan ja ruokalajien suunnittelussa</li> <li>• on selvillä kasvisruokailun käytön perusteista (esim. terveydelliset, uskonnolliset, eettiset, ekologiset, taloudelliset, filosofiset, kulttuuriset, muut perusteet)</li> <li>• noudattaa ruokalistasuunnittelun periaatteita ja suunnittelee omatoimisesti sekä yhdessä työryhmän jäsenenä kasvisruokalistoja vakioaterioille (aamiaisen, lounas, päivällinen), teemaviikoille, juhliin ja erilaisiin tapahtumiin</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja toimii omatoimisesti ja yhteistyössä työryhmän jäsenten kanssa organisoidessaan kasvisruokavalioiden ruokalajien valmistamista.

- suunnittelee kasvisruoka-asiakkaiden tarpeiden mukaisia tuotteita ottaen huomioon kausivaihtelut sekä trendien vaihtelut
- suunnittelee toimipaikkaan kylmiä- ja lämpimiä alku- ja pääruokia sekä leivonnaisia (puuroja ym. aamiaistarjottavaa, salaatteja, keittoja, patoja ja höystöjä, kastikkeita, muhennoksia ja soseita, laatikoita ja paistoksia, murekkeita, pihvejä ja pyöryköitä, kääryleitä ja ohukaisia, täytettyjä kasviksia, kasvis- ja perunalisäkkeitä, leivonnaisia, levitteitä ja juustoja, jälkiruokia, juomia yms.)
- suunnittelee raakaravinnon ja elävän ravinnon mukaisia ruokaohjeita (esim. idättäminen, versottaminen)
- kehittää uusia tuotteita asiakkaiden/asiakasryhmien tarpeisiin (juhlaruoat, erilaiset tilaisuudet)
- muuntaa ja vakioi kasvisruokaohjeita tarvittaessa (suurentaa ja pienentää ruokaohjeita ruokailijamäärän ja annoskoon mukaisesti)
- ottaa huomioon ravitsemussuositukset ja kokoaa aterian kasvisruokapyramidin tai ruokaympyrän avulla täysipainoiseksi ateriakokonaisuudeksi
- tekee ravintoainelaskelmat ateriasta ja tarkistaa ruokavaliion tavallisimmat ravintoaineet
- varmistaa kriittisten ravintoaineiden saannin aterialla
- arvioi ruokalajeille kypsennyshävikin ja laskee niille myyntihinnan ravintolan katetavoitteiden mukaisesti
- käyttää alan atk-ohjelmaa monipuolisesti hyväkseen toimipaikan käytäntöjen mukaan
- hyödyntää alan kotimaista ja ulkomaista kirjallisuutta työskentelyssään

#### **Työn organisointi**

- suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa kasvisruokavaliolistan pohjalta
- ajoittaa ja jaksottaa kasvisruokalajien valmistuksen työtehtävät omatoimisesti

Hän valitsee kasviruokalajeihin tarkoituksenmukaisia elintarvikkeita ja varaa niitä ohjeen mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän noudattaa elintarvikelainsäädäntöä, omavalvontasuunnitelmaa ja hygieniamääräyksiä sekä työtä ohjaavia sääntöjä ja työyhteisössä tehtyjä sopimuksia.

- valitsee kasvisruokavalioon ja kasvisruokalajeihin parhaiten sopivat elintarvikkeet sekä varaa ateriaan tarvittavia ruoka-aineita oikean määrän (arvioi tai laskee syntyvät hävikit ja varmistaa tuotteen käyttöpainon)
- käyttää tarkoituksenmukaisesti ja monipuolisesti elintarvikkeita (kasvikset, marjat ja hedelmät, viljatuotteet ja palkovilja, pähkinät ja siemenet, sienet, yrtit, mausteet ja makeuttamisaineet, merilevät, maito ja maitovalmisteet, muna- ja munavalmisteet ja ravintorasvat)
- käyttää lihaa, kalaa tai munaa korvaavia tuotteita vaihtelevasti (pavut, pähkinät ja siemenet) ravitsemussuosittelun turvaamiseksi (proteiinin saanti)
- käyttää kausituotteita, luonnonmukaisesti viljeltyjä (luomu) ja terveyttä edistäviä (funktionaalisia) elintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti sekä toimipaikan käytäntöjen mukaisesti
- arvioi eri jalostusasteisten tuotteiden hintoja valintoja tehdessään

#### **Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastotoiminnot**

- tunnistaa vastaanottamiensa ja käyttämiensä elintarvikkeiden määrän, laadun ja turvallisuuden aistinvaraisesti ja tarvittaessa mittauksin
- ilmoittaa laatu- ja määräpoikkeamista esimiehelle
- siirtää tuotteet "first in – first out" järjestykseen tuoteryhmäkohtaisesti varastoihin ja seuraa sekä noudattaa tuoteryhmittäin määritellyjä varastointiaikoja
- seuraa varastojen ja tuotteiden lämpötiloja aistinvaraisesti sekä lämpötilamittauksin ja tekee kirjaukset sovitulla tavalla
- merkitsee ja tiedottaa havaitsemansa putteet varastossa olevista tuotteista
- noudattaa varastojen hygienia- tasosta annettuja ohjeita sekä

Tutkinnon suorittaja valmistaa asiakasryhmien makutottumusten mukaisia kasvisruokalajeja ja -aterioita noudattaen annosstandardeja, vakioituja ruokaohjeita sekä ennalta laadittua budjettia. Hän käyttää tarkoituksenmukaisia esikäsitteily-, valmistus- ja kypsennysmenetelmiä toimien keittiön toimintaperiaatteen ja keittiössä käytössä olevan teknologian mukaisesti.

määräyksiä ja puhdistaa varastot siivoussuunnitelman mukaisesti

- lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti

#### **Kasvisruokavalioaterioiden ruokalajien valmistus ja kypsentäminen**

- ajoittaa itsenäisesti työtehtävänsä kasvisruokalajien valmistuksessa (esivalmistus, valmistus, kypsentäminen, viimeistely)
- valmistaa puuroja ym. aamiaistarjottavaa, salaatteja, keittoja, patoja ja höystöjä, kastikkeita, muhennoksia ja soseita, laatikoita ja paistoksia, murekkeita, pihvejä ja pyöryköitä, kääryleitä ja ohukaisia, täytettyjä kasviksia, kasvis- ja perunalisäkkeitä, leivonnaisia, levitteitä ja juustoja, jälkiruokia, juomia
- noudattaa ennakolta laadittuja vakio-ruokaohjeita (esim. mittaus tai punnitseminen, ajoitus, mitoitus ja jaksotus)
- valitsee elintarvikkeille tuoteryhmittäin parhaiten sopivat esikäsitteily- ja valmistustilat ja tarkoituksenmukaisimmat työvälineet sekä -menetelmät
- arvioi tai laskee ja välttää tietoisesti ruoka-aineille esikäsitteilystä ja -valmistuksessa syntyvää hävikkiä ja varmistaa tarvittavan määrän (käyttöpainon)
- valitsee ruokalistan mukaisille kasvisruokalajeille ja elintarvikkeille tarkoituksenmukaiset valmistus- ja kypsennysmenetelmät (keittää, höyryttää, hauduttaa, paistaa pannulla tai uunissa, kuorruttaa, idättää, versottaa), jotta ruokalajit säilyttävät kauniin värinsä ja luontaisen makunsa
- käyttää tarkoituksenmukaista kypsennyslaitetta (esim. pikakeitin, painekeittoakaappi, yhdistelmäuuni, kiertoilmauuni, paistinuuni, paistinpannu, liesi, mikroaaltouuni)
- valitsee ja käyttää koneita, laitteita ja työvälineitä tehokkaasti, turvallisesti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, omavalvonta, energian käyttö)

<p>Tutkinnon suorittaja arvioi valmistamiensa kasvisaterioiden laatua ja suunnittelee sekä toteuttaa niiden esillelaiton tilaisuuden luonteen ja toimipaikan käytäntöjen mukaan.</p> <p>Tutkinnon suorittaja toteuttaa kasvisruokailijoiden erityisruokavaliot ja ottaa huomioon myös eri kulttuureja ja uskontoja edustavien asiakkaiden tarpeet.</p> <p>Tutkinnon suorittaja palvelee asiakkaita sitoutuneesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja palvelukulttuurin mukaisesti. Hän neuvoo ja ohjaa asiakkaita</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee järjestelmällisesti suunnittelemalla työvaiheet tarvittaessa sarjatyöksi</li> <li>• pesee esivalmistus- ja valmistusastiat työvaiheittain koneella tai käsin ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet käytön jälkeen sovitulla menetelmällä ja puhdistusaineilla</li> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta (käyttää tarvittaessa suojäkäsineitä)</li> <li>• noudattaa jätehuollon periaatteita (käsittelee ja lajittelee erilaiset jätteet niitä koskevien säädösten ja ohjeiden mukaan)</li> <li>• ottaa vastuun työtehtävistään valmistamalla sovitun hintaisia ja laatuvaatimukset täyttäviä kasvisruokalajeja, annos- ja ateriakokonaisuuksia</li> </ul> <p><b>Viimeistely ja esillelaitto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa kasvisruokalajien laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu)</li> <li>• viimeistelee (maistaa, maustaa ja koristelee) käyttäen kasvisruokalajeille ominaisia mausteita ja koristeita (esim. yrtit)</li> <li>• annostelee ruokalajit tai annokset standardien mukaan (noudattaa annoskokoja)</li> <li>• varmistaa lämpötilat mittarin avulla ja tekee kirjaukset sovitulla tavalla ja ottaa omavalvontasuunnitelman mukaiset näytteet ja säilyttää sovitulla tavalla</li> </ul> <p><b>Erytisruokavaliot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa kasvisaterioista erityisruokavaliot terveydellisistä syistä (ruoka-aineallergia, laktoosi-intoleranssi, keliakia, diabetes yms.) tai uskonnon, kulttuurin, vakaumuksen perusteiden mukaisesti</li> </ul> <p><b>Asiakaspalvelullinen toiminta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii sitoutuneesti toimipaikan toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti</li> </ul>
---	--

sekä konsultoi kasvisruokavalioihin liittyvissä asioissa.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita ja sopimuksia noudattaen.

Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtänsä kasvisruokavalioaterioiden valmistajana. Hän arvioi omia ja työryhmän suorituksia ja pyrkii kehittämään toimipaikan kasvisruokavalioita noudattavien asiakkaiden ravitsemispalvelujen laatua kokonaisuutena.

- palvelee asiakkaita tilanteen mukaisesti, ottaa huomioon ja selvittää aktiivisesti asiakkaan yksilölliset tarpeet
- neuvoo ja ohjaa asiakkaita kasvisruokavalioihin liittyvissä asioissa sekä konsultoi esim. muuta henkilöstä

#### **Toiminta työyhteisössä**

- työskentelee oma-aloitteisesti ja saumattomassa yhteistyössä työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- työskentelee yhteistyötaitoisesti niin kotimaisten kuin muista kulttuureista olevien työntekijöiden kanssa
- kommunikoi ymmärrettävästi työntekijöiden kesken työyhteisössä vaadittavalla kielellä
- on yhteistyökyinen ja -haluinen
- ottaa vastuun kasvisruokavalioaterioiden valmistuksesta ja tekemistään valinnoista ja niiden seurauksista
- perustelee ratkaisunsa kasvisruokavalioaterioiden valmistusta ohjaavien arvojen ja periaatteiden näkökulmasta
- ottaa vastaan palautetta ja antaa sitä muille työryhmän jäsenille sekä on valmis muuttamaan toimintaansa saamansa palautteen avulla
- työskentelee joustavasti muuttuvien tilanteiden edellyttämällä tavalla
- päätelee asiakkaiden tyytyväisyyden saamansa palautteen avulla

#### **Työn arviointi ja kehittäminen**

- suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaan ja työhönsä sekä muiden työhön
- arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa kasvisruokavalioasiakkaiden ravitsemispalvelujen tuottajana
- kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta
- ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan sekä koko työyhteisön

	<p>toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa ja seuraamalla kasvisruokavalioiden ja kasvisruokien valmistamisessa tapahtuvaa kehitystä</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi ja tekee ehdotuksia työyhteisön toiminnan kehittämiseksi</li> </ul>
--	--

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Kasvisruokavalioiden valmistus -osan suorittajan on hallittava tutkinnon pakollisten osien ammattitaitovaatimukset.

Tutkinnon osan suorittamisessa keskeistä on ruoanvalmistuksen ammattimainen hallinta, kasvisruokavaliotietous, ravitsemussuositusten noudattaminen sekä taito niiden soveltamiseen kasvisruokavaliota tarvitseville asiakkaille. Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidoissa työympäristöissä ja -tilanteissa. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat toiminta-ajatuksiltaan sellaiset ravitsemispalveluja tarjoavat yritykset, joissa valmistetaan ja tarjotaan asiakkaille monipuolisesti ja riittävästi kasvisruokavalioiden ateria- ja aterioita.

Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

## 6 § ETNISEN RAVINTOLAN RUOANVALMISTUS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja työskentelee etnisen ravintolan toiminta-ajatuksen, laatutavoitteiden sekä ravintolan kansallisia ruokakulttuurin arvoja, uskomuksia, tapoja ja perinteitä kunnioittaen suunnitellessaan asiakaslähtöisten annosten ja ateriakokonaisuuksien toteuttamista.</p>	<p><b>Työn organisointi ja ajoitus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa huomioon oman työn suunnittelussa etnisen ravintolan keittiön ominaispiirteet; ruoanvalmistuksen historian, perinteet ja tämän hetkisen vaikutuksen ruoanvalmistuksessa</li> <li>• tuntee ruokakulttuurin tavat, ruokaan ja ruokailuun liittyvät tottumukset, uskomukset, arvostukset</li> <li>• suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa laaditun ruokalistan ja tilausten mukaisesti</li> <li>• ajoittaa itsenäisesti työtehtävänsä (annos- ja ateriakokonaisuuden valmistamisen työvaiheet)</li> <li>• organisoii työnsä ottaen huomioon asiakkaiden tarpeet ja etnisen</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän noudattaa työtä ohjaavia sääntöjä ja työyhteisössä tehtyjä sopimuksia. Hän ottaa huomioon elintarvikkeiden varastointiin liittyvät turvallisuustekijät ja noudattaa elintarvikelainsäädäntöä, omavalvontasuunnitelmaa ja hygieniamääräyksiä.

Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää ruoanvalmistuksen esikäsittely ja -valmistustehtävissä tarkoituksenmukaisia menetelmiä, koneita ja laitteita ottaen huomioon työturvallisuuden sekä ravintolan laatu- ja kannattavuustavoitteet että etnisen ruokakulttuurin perinteiset tavat (mm. arvostukset, uskomukset).

ravintolan resurssit (mm. liikeidean, keittiön tilat, toimintatavat, tilaukset, ajankohdan ja henkilökunnan ammattitaidon)

#### **Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi**

- tarkistaa varastoon vastaanotettavien elintarvikkeiden määrän ja laadun
- tuntee ja arvioi erikoiselintarvikkeiden laadun sekä huolehtii niiden varastoinnin tarkoituksenmukaisesti
- ilmoittaa laatu- tai määräpoikkeamista esimiehelle
- merkitsee ja tiedottaa havaitsemansa puutteet varastossa olevista tuotteista
- siirtää tuotteet "first in – first out" järjestykseen tuoteryhmäkohtaisiin varastoihin ja noudattaa tuoteryhmittäin määriteltyjä varastointiaikoja
- seuraa varastojen ja tuotteiden lämpötiloja aistinvaraisesti sekä lämpötilamittauksin ja tekee kirjaukset sovitulla tavalla
- noudattaa varastojen hygienia- ja turvallisuusohjeita sekä määräyksiä sekä puhdistaa varastot siivoussuunnitelman mukaisesti
- lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti
- ottaa omalta osaltaan vastuun varastotoiminnoista

#### **Esikäsittely ja -valmistus**

- valitsee elintarvikkeille tuoteryhmittäin esikäsittelyssä ja -valmistuksessa oikeat tilat ja tarkoituksenmukaisimmat työvälineet sekä -menetelmät
- järjestää työpisteensä toimivaksi ja käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita järkevasti, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. turvallisuus, ergonomia, energian käyttäminen)
- työskentelee esikäsittely- ja esivalmistustehtävissä etnisen ruokakulttuurin tapoja, uskomuksia ja muita perinteisiin liittyviä ohjeita kunnioittaen

<p>Tutkinnon suorittaja valmistaa etniselle ravintolalle ja ruokakulttuurille ominaisia elintarvikkeista ravintolan liikeidean mukaisia tuotteita ja osallistuu palvelujen tuottamiseen. Hän käyttää hyödykseen ja soveltaa ruoanvalmistuksessa myös muita kuin ruokakulttuurille ominaisia elintarvikkeita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi syntyvän hävikin ja varmistaa esikäsitteily ja -valmistusvaiheessa ruoanvalmistuksessa tarvittavien elintarvikkeiden määrän ja laadun</li> <li>• käsittelee elintarvikkeita hygieenisesti välttämällä kontaminaatiota</li> <li>• jäähdyttää, sulattaa ja säilyttää esikäsitellyt ja -valmistetut tuotteet turvallisesti niille määritellyissä varastoissa ja lämpötiloissa</li> <li>• lajittelee esikäsitteilyssä ja -valmistuksessa syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti</li> <li>• välttää tietoisesti esikäsitteilyssä ja -valmistuksessa syntyvää hävikkiä</li> <li>• huolehtii henkilökohtaisesta hygieeniasta ja käsihygieeniasta sekä käyttää tarvittaessa suojakäsineitä</li> <li>• pesee esikäsitteily- ja -valmistusastiat työvaiheittain koneella tai käsin</li> <li>• ottaa osaltaan vastuun esikäsitteilystä ja -valmistuksesta</li> </ul> <p><b>Aterioiden valmistus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa ruokaa ja ruoka-annoksia arvostaen ja kunnioittaen perinteitä, ja osoittaa asenteellaan arvostavansa ruokakulttuurille ominaista tapaa työskennellä (sitoutuminen)</li> <li>• valitsee ja käyttää ruoanvalmistuksessa ruokakulttuurille ominaisia perus- ja erikoiselintarvikkeita</li> <li>• valmistaa ravintolan ruokalistojen mukaisia alku-, pää- ja jälkiruokia ravintolan liikeidean ja laatutavoitteiden mukaisesti</li> <li>• soveltaa ruoanvalmistuksessa muiden kuin ruokakulttuurille ominaisten elintarvikkeiden käyttöä ravintolan ruoan ja ruoka-annosten laatu- ja kannattavuusvaatimuksien mukaisesti</li> <li>• ottaa huomioon elintarvikkeiden jalostusasteen, korvattavuuden ja soveltuvuuden ruoanvalmistuksessa</li> <li>• suunnittelee oman työpisteensä toiminnan ja työn ajoituksen, mitoituksen ja jaksotuksen itsenäisesti muuttuvien tilanteiden mukaisesti</li> <li>• käyttää perus- ja erikoiselintarvikkei-</li> </ul>
--	--

Tutkinnon suorittaja valmistaa ja kypsentää etnisen ravintolan ruokakulttuurille ominaisilla työtavoilla ja -välineillä ruokaa ja ruoka-annoksia ravintolan ruokalistojen ja laatu- tavoitteiden mukaisesti. Hän ottaa huomioon asiakkaiden tarpeet ja odotukset ruoanvalmistuksessa.

ta tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon kausituotteet ja hyödyntää mahdollisuuksien mukaan edellisen päivän "tähderoan"

- noudattaa ravintolan määriteltyjä ruokaohjeita, annoskortteja ja -painoja
- leipoo ravintolassa tarjottavat leivät, suolaiset ja makeat paistokset sekä leivonnaiset
- puhdistaa ruoanvalmistuksessa käytetyt koneet, laitteet ja työtasot tarkoituksenmukaisilla puhdistus- aineilla, -välineillä ja -menetelmillä
- työskentelee ruoanvalmistustehtävissä työpisteen siisteydestä ja hygieeni- syydestä jatkuvasti huolehtien
- pesee ruoanvalmistusastiat työ- vaiheittain koneella tai käsin

#### **Aterioiden kypsentäminen**

- käyttää monipuolisesti, tehokkaasti, taloudellisesti ja turvallisesti ruoan- valmistuksessa käytettäviä työ- välineitä, koneita ja laitteita niin, että ruoka-annokset valmistuvat ravintolassa sovitussa ajassa
- valmistaa omatoimisesti ja yhteis- työssä muun henkilöstön kanssa etnisen ravintolan ruoka-annokset ja ateriakokonaisuudet ruokakulttuurille ominaisilla valmistus- tai kypsennysmenetelmillä
- soveltaa valmistus- tai kypsennys- menetelmiä ruoanvalmistuksessa etnisen ravintolan määrittelemällä tavalla
- maustaa ruoat ja ruoka-annokset ruokakulttuurin ja ravintolan toiminta- tapojen sekä ohjeiden mukaisesti
- varmistaa annoksien lisäkkeiden laadun (mm. kypsyys ja väri) sekä ajoituksen
- arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa ruokalajien laatua ja vastaa osaltaan tekemistään ruoka-annoksista
- valmistaa ruokaa asiakkaan uskon- non, kulttuurin, vakaumuksen ja makutottumukset huomioon ottaen

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa etnisessä ravintolassa tarjottavien ruokien esillelaiton lautas-, vati-, noutopöytä- ja buffet-tarjoilussa tai ruokakulttuurille ominaisella tarjoilutavalla.

Tutkinnon suorittaja tuntee yleisimmät ruokavalion muuntamista edellyttävät terveydelliset ja kulttuuriset syyt sekä soveltaa ruoanvalmistuksessa tietojaan tavallisimpiin ruokavalioihin.

- tekee ruoanvalmistustyössä samanaikaisesti useita eri valmistusvaiheisia työtehtäviä tuloksellisesti ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen tilanteen vaatimalla tavalla
- ottaa omavalvontasuunnitelman mukaiset näytteet ja säilyttää ne sovitulla tavalla

#### **Aterioiden esillelaitto**

- suunnittelee, viimeistelee ja esillelaittaa (maustaa, maistaa, koristelee) etnisen ravintolan ateriat ja ateriakokonaisuudet ja arvioi valmistamiensa ruokien laatua, lämpötiloja ja maistuvuutta aistinvaraisesti
- ottaa huomioon esillelaiton suunnittelussa ja toteutuksessa etnisen ravintolan ja ruokakulttuurin ominaiset tavat
- suunnittelee, valmistaa ja esillelaittaa ruoat lautas-, vati-, noutopöytä-, buffet-tarjoilussa tai ruokakulttuurille ominaisella tarjoilutavalla ottaen huomioon asiakkaiden tarpeet, odotukset, tilaisuuden luonteen, ajankohdan sekä ravintolan laatuvaatimukset
- toteuttaa esillelaiton ottaen huomioon ruokien värit, rakenteen, ulkonäön sekä raaka-aineiden ja valmistustavan yhteensoveltuvuuden ruokakulttuurin edellyttämällä tavalla
- varmistaa lämpötilat mittarin avulla ja suorittaa kirjaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti

#### **Erityisruokavalioiden toteuttaminen**

- valmistaa hyvänmakuista ja ruokakulttuurille ominaista ruokaa erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille (keliakia, laktoosi-intoleranssi, kasvisruokavaliot, diabetes, allergiat)
- ottaa huomioon ruoanvalmistuksessa eri kulttuurien ja uskontojen vaikutukset ruokailutottumuksiin
- muuntaa ja valmistaa omatoimisesti annoksen tai ateriakokonaisuuden erityisruokavaliota noudattavalle asiakkaalle soveltuvaksi ja ruoka-

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyökyy-  
kyisesti työryhmän jäsenenä sekä  
työskentelee sitoutuneesti ja vastuulli-  
sesti alan lainsäädäntöä (mm. työehto-  
sopimus, työlainsäädäntö, työturvalli-  
suuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita ja  
määräyksiä noudattaen. Hän työsken-  
telee menestyksellisesti oman työryh-  
mänsä ja ravintolan eri osastojen  
kesken.

Tutkinnon suorittaja palvelee tarvittaes-  
sa asiakkaita sitoutuneesti ravintolan  
palvelukulttuurin mukaisesti ja suoriutuu  
asiakaspalvelutilanteista yhdellä vie-  
raalla kielellä. Hän suosittelee asiak-  
kaille yrityksen tuotteita ja palveluja ja  
neuvoo tarvittaessa ruoka-annoksien  
valinnassa.

Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja  
työtänsä ravintolakokkina etnisessä  
ravintolassa. Hän arvioi omia ja työ-

listan kaltaisiksi (ruokalaji, rakenne,  
muoto, väri, esillelaittaminen)

#### **Toiminta työyhteisössä**

- sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin
- työskentelee yhteistyötaitoisesti niin kotimaisten kuin muista kulttuureista olevien työntekijöiden kanssa
- kommunikoi ymmärrettävästi työnteki-  
jöiden kesken työyhteisössä vaadit-  
tavalla kielellä
- siirtyy joustavasti työtehtävästä  
toiseen muuttuvien tilanteiden edellyt-  
tämällä tavalla
- on yhteistyökyykyinen ja -haluinen  
sekä ottaa osaltaan vastuun työryh-  
män työskentelystä
- ottaa vastuun osaltaan ruoanvalmis-  
tuksessa tekemistään valinnoista ja  
niiden seurauksista
- tuntee työlainsäädännön keskeiset  
sisällöt, työehtosopimuksen velvoitteet  
ja sen antamat oikeudet työntekijälle
- noudattaa työpaikan yleisiä ohjeita  
ja työturvallisuus- ja ergonomia-  
ohjeita

#### **Asiakaspalvelullinen toiminta**

- ottaa huomioon asiakkaiden tarpeet  
ja toiveet sekä löytää ratkaisut niihin
- pukeutuu asiakaspalvelutilanteen  
vaatimalla tavalla ja käyttäytyy  
asiakaspalvelutilanteissa hyviä  
käytöstapoja sekä hyvän palvelun  
periaatteita noudattaen
- suoriutuu asiakaspalvelutilanteista  
yhdellä vieraalla kielellä
- käyttää ruokakulttuurille ominaista  
ruoka- ja palvelusanastoa esitelles-  
sään ja suositellessaan ravintolan  
ruoka-annoksia ja palveluita
- on tietoinen ravintolan toimintaperi-  
atteista ja sitoutuu toimimaan sen  
palvelukulttuurin mukaisesti

#### **Työn arviointi ja kehittäminen**

- suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti  
omaan työhönsä ravintolakokkina

<p>ryhmän suorituksia sekä pyrkii kehittämään ravintolan ruoka- ja palvelutuotteiden laatua kokonaisuutena.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvostaa oman työryhmän ja muiden työryhmän jäsenien työtä ja työtaitoja</li> <li>• on kiinnostunut etnisestä ruokakulttuurista ylläpitäen ja kehittäen ammattitaitoaan aktiivisella tiedonhaualla ja alan kehityksen seurannalla</li> <li>• käyttää apunaan ruoanvalmistuksessa ja sen suunnittelussa vieraskielistä kirjallisuutta</li> <li>• arvioi omaa ja työyhteisön toimintaa realistisesti sekä tekee ehdotuksia yrityksen toiminnan kehittämiseksi</li> <li>• käyttää työaikansa tehokkaasti</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta</li> <li>• on kehittymishaluinen ja oppimiskykyinen</li> <li>• toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi</li> </ul>
---	--

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Etnisen ravintolan ruoanvalmistus -osan tutkinnon suorittajan on hallittava tutkinnon pakollisista osista aamiais-, lounas- ja päivällistuuotteiden valmistus -osan ammattitaitovaatimukset.

Tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä etnisen ravintolan ruokatuotantoprosessin hallinta. Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan aidoissa työympäristöissä ja -tilanteissa. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat etniset ruokaravintolat, joissa tarjottavien tuotteiden valikoima ruokalistoilla on monipuolinen, ja joissa valmistetaan useita annos- ja ateriakokonaisuuksia samanaikaisesti. Ruoanvalmistuksessa käytettävät raaka-aineet ja työmenetelmät ovat etniselle ruokakulttuurille ominaisia. Ravintolan liikeidea perustuu etnisen ruokakulttuurin perinteiden kunnioittamiseen.

Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

Ravintolakokin ammattitutkinnon tutkintotodistukseen tai todistukseen tutkinnon osan suorittamisesta kirjataan lisätietoja kohtaan näyttöpaikan (etnisen ravintolan) ruokakulttuuria kuvaava nimi (esim. nepalilainen keittiö).

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tietää ravitsemuspalvelualalla tapahtuneet muutokset. Hän ymmärtää, miten erilaiset organisaatiot tuottavat ravitsemus palveluja ja pitää ravitsemispalveluyrityksiä yhtenä merkittävänä palvelujen tuottajana.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tietää yritystoiminnan peruskäsitteet ja erilaiset yritysmuodot. Hän tietää, mitä tekijöitä on huomioitava yritystoimintaa suunniteltaessa. Hän arvioi omia edellytyksiään ja mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää ja pystyy arvioimaan erilaisten yritysten toimintaa sekä omasta näkökulmastaan mahdollisena tulevana yrittäjänä</p>	<p><b>Asiakaslähtöinen yrittäjyys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tietää erilaiset ravitsemispalvelun tuottamistavat (oma palvelu, erillinen tulosityksikkö, yksityinen yritys) ja vertailee erilaisten ravitsemispalveluorganisaatioiden toimintaa</li> <li>• tietää ravitsemispalvelualalla tapahtuneet muutokset ja ymmärtää niiden merkityksen ja vaikutukset tulevaisuuteen</li> <li>• on näkemys ravitsemispalvelualan tulevaisuudesta</li> <li>• tietää anniskelulainsäädännön ja tietää, kuinka sitä käytännössä tulee noudattaa</li> <li>• tuntee oman alueensa ravitsemispalveluyritysten toimintamahdollisuudet ja arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia ja riskejä</li> <li>• pitää työtään asiakaspalvelutyönä, mikä näkyy kaikissa toiminnoissa</li> <li>• on oma-aloitteinen, vastuuntuntoinen ja ystävällinen</li> <li>• pitää asiakastyytyväisyyttä työn tavoitteena</li> <li>• ymmärtää ulkoisen olemuksen merkityksen palvelun tuottamisessa</li> </ul> <p><b>Yritystoiminnan peruskäsitteiden ymmärtäminen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tietää yritystoiminnan peruskäsitteet (esimerkiksi toiminta-ajatus, liikeidea, liiketoimintasuunnitelma)</li> <li>• tietää erilaiset yritysmuodot ja niiden erot</li> <li>• tietää yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet ja tietää, mistä saa tietoa yrityksen perustamisesta</li> <li>• arvioi omia ominaisuuksiaan, valmiuksiaan ja resurssiaan toimia yrittäjänä</li> </ul> <p><b>Yritystoiminnan peruskäsitteiden soveltaminen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee tai tuntee yrityksen toiminnan ja tavoitteet (esimerkiksi</li> </ul>

<p>että asiakkaan ja yrityksen näkökulmasta. Hän pitää asiakaslähtöisyyttä, laatua, markkinointia ja kustannustietoisuutta tärkeinä kilpailukeinona omassa yrityksessään.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omaa toimintaansa yrittäjänä.</p>	<p>taustat, omistajat, yritysmuoto, organisaatio, liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, kustannusrakenne)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuntee yrityksen asiakassegmentit</li> <li>• tuntee oman asiakaskohteen toiminnan ja tavoitteet</li> <li>• tietää anniskeluravintolan perustamiseen liittyvät lupa-asiat ja menettelytavat</li> <li>• ymmärtää henkilökohtaisen myyntityön ja markkinoinnin merkityksen osana yritystoimintaa</li> <li>• tuntee palvelusopimuksen sisällön ja tietää, miten se tehdään</li> <li>• ymmärtää palvelun tuottajan luotettavuuden merkityksen asiakassuhteen kehittämisessä</li> <li>• arvioi yrityksensä todellisia kilpailukeinoja nyt ja tulevaisuudessa (esimerkiksi hinta, laatu, ammattitaitoisuus, asiakaspalvelu, luotettavuus)</li> <li>• tietää ravitsemispalvelun tuottamiseen liittyviä tunnuslukuja</li> <li>• hankkii yrityksen perustamisessa ja toiminnan eri vaiheessa tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalvelua</li> </ul> <p><b>Oman työn arviointi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi työtään palvelun tuottajan ja asiakkaan näkökulmasta</li> <li>• hyödyntää saamaansa palautetta työnsä kehittämisessä</li> <li>• muuttaa toimintojaan niin, että asiakastyytyväisyys toteutuu</li> </ul>
--	---

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Yrittäjyys-osan suorittamisessa keskeistä on yritystoiminnan ymmärtäminen ja omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen. Tämä tutkinnon osa suoritetaan omalla erillisellä moduulillaan. Tässä kohdassa arvioidaan, onko tutkinnon suorittaja saavuttanut tämän osan kriteereissä määritetyn suoritustason. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvat kohteet, joissa tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten hallinta.

Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

### c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja voi laajentaa ammattitaitoaan valitsemalla alaan läheisesti liittyvän ammattitutkinnon tutkinnon osan. Silloin ammattitaitovaatimusten hallinta arvioidaan ko. tutkinnon osan arviointikriteerien mukaisesti ja tutkinnon osan suoritus hyväksytään vastaavassa tutkintotoimikunnassa. Ravintolakokien ammattitutkintotodistuksen, jossa on hyväksytysti suoritettu kaikki moduulit, myöntää ravintolan ruokapalvelun tutkintotoimikunta.

### Ravintolakokin työn kuvaus

Ravintolakokin tärkein ammattitaidollinen osaamisalue on valmistaa elintarvikkeista maukasta ja kauniisti esille laitettuja ruokalajeja, annos- ja ateriakokonaisuuksia ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti.

Ravintolakokki työskentelee toimipaikan taloudellisten ja laadullisten tavoitteiden mukaan. Hän osallistuu ruokatuotteiden suunnittelutehtäviin osana työryhmää. Ravintolakokki organisoii työnsä oma-aloitteisesti. Hän hallitsee elintarvikkeiden vastaanoton ja varastoinnin, esivalmistus-, valmistus- ja kypsennysmenetelmät. Ravintolakokki käyttää käsityövälineitä sujuvasti ja tehokkaasti. Hän hyödyntää ravintolan koneita ja laitteita työssään turvallisesti ja taloudellisesti.

Hän toimii työssään niin, että hänen valmistamansa ruokatuotteet ovat asiakkaille terveellistä ja turvallista. Ravintolakokki valmistaa tavallisimpia erityisruokavalioiden ateriakokonaisuuksia.

Hän ajoittaa ja jaksottaa tehtävänsä siten, että ruokalajit ja ateriat valmistuvat sovittuun aikaan. Ravintolakokki hallitsee useamman eri ruokalajin tai aterian yhtäaikaista, tuloksellista valmistusta. Hän laittaa ruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia esille kauniisti ja tasalaatuisesti osana toimipaikan palvelukulttuuria.

Ravintolakokin tehtäviin kuuluvat lisäksi tuotanto- ja varastotilojen puhtaanapito ja astiahuolto. Hän suoriutuu asiakaspalvelun perustehtävistä ja esittelee tarvittaessa asiakkaille ruokatuotteita. Hän selviytyy tarvittaessa yhdellä kotimaisella ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä ravintolan keittiön työyhteisössä ja asiakaspalvelun työtehtävissä. Hän käyttää vieraskielistä kirjallisuutta tai muuta aineistoa apuna työssään. Ravintolakokilla on halu ja kyky kehittää työtään sekä innostusta toimia asiakkaan parhaaksi.

Ravintolakokin tehtävä voi olla valmistaa kasvisruokaa, ja hän voi toimia etnisen ravintolan kokkina tai valmistaa ruokaa yrittäjänä.

Ravintolakokki voi myös luontevasti kehittää ammattitaitoaan ravintolatalin asiakaspalveluun kuuluvilla työtehtävillä.