|  |
| --- |
| Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 1.8.2018 Ala carte-ruoanvalmistus |
|  |
| Opiskelija |  | **Näytön kuvaus** |
| Nimi |  |  |  |
| Osoite |  |  |  |
| Syntymäaika |  |  |
| Puhelin |  |  |
| Sähköposti |  |  |
| Ryhmä |  |  |
| Näyttöpaikka |  |
| Työpaikan/näyttöpaikan virallinen nimi |  |  |
| Osoite |  |  |
| Näyttö-ympäristön kuvaus |  |  |  |
| Arvioijat |  |  |
| Työelämän edustaja |  |  |
| Nimi ja tehtävänimike |  |  |  |
| Sähköposti ja puhelin |  |  |  |
| Opettaja |  |  |
| Nimi ja tehtävänimike |  |  |  |
| Sähköposti ja puhelin |  |  |  |

**Ammattitaitovaatimukset**

* + - aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
		- esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan
		- toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa
		- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
		- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

**Ammattitaidon osoittamistavat**

* + - Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla monipuolisissa à la carte -ruokaravintolan ruoanvalmistuksen työtehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.
		- Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte -annoksia (alku-, pää- ja jälkiruokia sekä ateriakokonaisuuksia) annoskorttia käyttäen ja gastronomian periaatteita hyödyntäen.
		- Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.
		- Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.
		- Katso erillinen NÄYTTÖOHJE.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * noudattaa työaikoja
* suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä, tutustuu tilausmääräyksiin tai varauksiin ja suunnittelee yksittäisen työtehtävän toteutuksen
* tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita työryhmän jäsenenä
* käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan
* tekee esivalmistustöitä
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * noudattaa työaikoja
* suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti tilausmääräysten tai varausten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan
* tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita omatoimisesti
* käyttää ja puhdistaa omatoimisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet
* tekee esivalmistustöitä omatoimisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina
 |
| H4 |   |
| K5 | * noudattaa työaikoja
* suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten tai varausten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti
* tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyypillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa
* käyttää ja puhdistaa itsenäisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet
* tekee esivalmistustöitä ripeästi ja itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan ála carte-listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * valmistaa à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
* valmistaa à la carte -ruokia kannattavasti ja taloudellisesti työryhmän jäsenenä
* valmistaa yksittäisiä tilattuja annoksia
* laittaa ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen
* toimii kylmässä ja lämpimässä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen työryhmän jäsenenä
* tietää tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa
* on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa ohjattuna yleisimpiä gastronomisia periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa
* on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään ravintolan à la carte -ruokalistan raaka-aineet
* on perehtynyt kausivaihtelujen mukaisiin raaka-aineisiin
* valmistaa ohjeen mukaan kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia tarviten ajoittain ohjausta
* muuntaa ja valmistaa ohjeistettuna asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista
* laskee ohjeen mukaan ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan
 |  |  |
| T2 |  |
| H3 | * valmistaa omatoimisesti à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan
* valmistaa à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti, taloudellisesti ja ottaen huomioon hävikin
* valmistaa itsenäisesti muutamia tilattuja annoksia samanaikaisesti
* laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen
* hyödyntää reaalisesti vuodenaikojen, sesonkien mukaisia raaka-aineita ja kertoo, mitä perinneruokia kuuluu kyseiseen sesonkiin
* toimii keittiössä sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti
* toimii omatoimisesti kylmässä ja lämpimässä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen
* tietää tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti
* on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa omatoimisesti gastronomian yleisimpiä periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa
* on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy omatoimisesti esittelemään ravintolan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän
* on perehtynyt omatoimisesti kausivaihtelujen mukaisiin raaka-aineisiin
* valmistaa kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia
* muuntaa ja valmistaa asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista
* laskee omatoimisesti ruoka- annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan
 |
| H4 |  |
| K5 | * valmistaa itsenäisesti ja samanaikaisesti à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan varmistaen, että lopputulos on laadukas ja maukas
* valmistaa itsenäisesti ja sujuvasti à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti sekä ottaa huomioon hävikit
* valmistaa itsenäisesti useita tilattuja annoksia samanaikaisesti ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa
* ajoittaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tilausten mukaisesti
* laittaa ruokalajit esille omatoimisesti, siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen
* hyödyntää opitun tiedon perusteella vuodenaikojen ja sesonkien mukaisia raaka-aineita ja kertoo, mitä perinneruokia kuuluu kyseiseen sesonkiin
* toimii keittiössä itsenäisesti ja sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti
* toimii itsenäisesti paineen alaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
* toimii ammattimaisesti kylmässä ja lämpimässä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti
* on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa itsenäisesti gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa
* on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään ravintolan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän itsenäisesti
* valmistaa itsenäisesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia
* muuntaa ja valmistaa samanaikaisesti asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista
* laskee itsenäisesti ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan.

  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * kunnostaa ja varustaa ohjeistettuna ruokaravintolan liikeidean ja varausten mukaisesti asiakas- ja työtiloja
* on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää tarvittaessa sopivia tarjoilutapoja
* kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
* toimii työryhmän jäsenenä ruokaravintolan työtehtävissä
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * kunnostaa ja varustaa omatoimisesti ruokaravintolan liikeidean, varausten ja tilanteen mukaisesti asiakas- ja työtiloja
* on perehtynyt omatoimisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja
* kertoo omatoimisesti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
* toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä
 |
| H4 |   |
| K5 | * kunnostaa ja varustaa itsenäisesti ruokaravintolan liikeidean, varausten ja tilanteen mukaisesti asiakas- ja työtiloja
* on perehtynyt itsenäisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja
* kertoo itsenäisesti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
* toimii aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija valmistuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta
* puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen
* tulkitsee toisen apuna seuraavan päivän tilausmääräyksiä
* ottaa työssään huomioon seuraavan päivän työtehtävät
* päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa toisen apuna sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota
* tietää ja käyttää työryhmän jäsenenä sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * suunnittelee oman työnsä omatoimisesti ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan omatoimisesti
* puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen
* tulkitsee seuraavan päivän tilausmääräyksiä ennakoivasti
* ottaa suunnittelussa huomioon seuraavan päivän työtehtävät
* valmistelee omatoimisesti seuraavassa työvuorossa tarvittavia tuotteita
* kommunikoi ammattimaisesti salityöntekijöiden kanssa muuttuvissa työtilanteissa
* päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti
* tietää ja käyttää sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia omatoimisesti
* kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat asiakaspalvelussa lisäarvoa
 |
| H4 |   |
| K5 | * suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti
* puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet sujuvasti paikoilleen
* tulkitsee itsenäisesti seuraavan päivän tilausmääräyksiä
* ottaa itsenäisesti suunnittelussa huomioon seuraavan päivän työtehtävät
* valmistelee omatoimisesti seuraavassa työvuorossa tarvittavia tuotteita ja välittää tiedon seuraavalle työvuorolle
* kommunikoi ammattimaisesti ja aktiivisesti salityöntekijöiden kanssa muuttuvissa työtilanteissa
* päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota
* tietää ja käyttää itsenäisesti sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia
* kertoo luontevasti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * ottaa vastaan palautetta
* arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan työskentelee ergonomisesti
* noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
* työskentelee ergonomisesti
* noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
 |
| H4 |  |
| K5 | * arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
* työskentelee ergonomisesti
* noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.
 |

|  |
| --- |
| Arviointiasteikko |
| T2 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi T1-tason, mutta ei yllä H3-tasolle. |
| H4 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi H3-tason, mutta ei yllä K5-tasolle. |