|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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. |