

TYÖPAIKAN HAKEMINEN TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄÄ KOULUTUSTA VARTEN

TUTKINTO: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

TUTKINNON OSA: Asiakaspalvelu ja myynti 25 osp

KOULUTUSSOPIMUKSEN VOIMASSAOLOAIKA: xx.xx.xxxx-xx.xx.xxxx

SOPIVA KOULUTUSSOPIMUSTYÖPAIKKA:

Ravitsemis- tai catering-alan toimipaikka

KOULUTUKSEN TAVOITE TÄSSÄ TUTKINNON OSASSA

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemis- tai catering-alan asiakaspalvelu- ja anniskelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, myy ja tarjoilee toimipaikan tai yrityksen tuotteita ja palveluja, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita sekä toimii alkoholin anniskelutehtävissä.

Lisäksi opiskelija laatii omat henkilökohtaiset tavoitteet.

TYÖTEHTÄVÄT:

- valmistautua työvuoroon
- palvella asiakkaita, myydä ruokia ja juomia
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta
- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

TYÖAIKA JA PALKKAUS

Työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana opiskelija noudattaa työpaikan työturvallisuusmääräyksiä, sovittuja työaikoja sekä työpaikan pelisääntöjä. Koulutussopimukseen perustuvassa koulutuksessa opiskelijalle ei makseta palkkaa tai vastiketta.

TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄN KOULUTUKSEN OHJAUS JA VALVONTA

Opiskelija oppii osan tutkintoon kuuluvasta ammattitaidosta todellisessa työympäristössä henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman (HOKS) mukaisesti. Työpaikalla järjestettävä koulutus on suunnitelmallista ja ohjattua sekä arvioitavaa koulutusta.

Ohjauksella pyritään siihen, että työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana HOKS:n kirjatut tavoitteet täyttyvät. Opiskelija laatii itselleen tavoitteet yhdessä opettajan ja ohjaajan kanssa.

Yrityksissä opiskelijan ohjaajana toimii työpaikan nimeämä vastuullinen työpaikkaohjaaja, tai hänen ollessa estynyt, joku muu työpaikan nimeämä henkilö. Opiskelijalle annetaan oppimisesta ohjaavaa ja kannustavaa palautetta.

Työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana opettaja käy 2-3 kertaa työpaikalla. Opiskelija täyttää päivittäin päiväkirjaa Wilmassa, jossa hän pohtii omaa oppimistaan. Ohjaaja saa sähköpostilla tunnukset Wilmaan, linkin oppilaitoksen peda.netissä olevaan ohjausmateriaaliin ja palautelinkkiin.

TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄN KOULUTUKSEN JA NÄYTTÖJEN AJANKOHTA

Työpaikalla tapahtuvan koulutuksen laajuus määräytyy opiskelijan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman (HOKS) mukaisesti. Opiskelija antaa näytön koulutusjakson loppupuolella. Näyttö kirjataan HOKS:n. Opiskelija laatii näytöstä työsuunnitelman.

OHJAAVAN OPETTAJAN YHTEYSTIEDOT

Palvelualan Opisto Kuopio

xxxx xxxxxxxx

Asemakatu 4, 70100 Kuopio

044 0355xxx

etunimi.sukunimi@paok.fi

EHDOTUS KOULUTUSSOPIMUS TYÖPAIKAKSI

OPISKELIJAN TIEDOT

Nimi		
Sähköposti ja puhelinnumero	sähköpostiosoite:	puh.
Tutkinnon osa		
Koulutuksen kesto		

TYÖPAIKAN TIEDOT

Työnantaja/työpaikka Y-tunnus		
Nimi	Sopimuksen allekirjoittaja ja asema organisaatiossa	Työpaikkaohjaaja
Osoite		
Puhelinnumero ja sähköposti		
Työaika viikossa		

- Työvaatteet: Opiskelijan omat Työpaikasta
- Ruokailu: Opiskelija kustantaa itse Työpaikka tarjoaa
- Hygieniaoasaaminen: Opiskelijalla on Opiskelijalla ei ole
- EA-kortti: Opiskelijalla on Opiskelijalla ei ole

Paikka ja aika: _____ / _____ 20__

Allekirjoitukset _____

Opiskelija

Työnantaja

NÄYTTÖYMPÄRISTÖN ARVIOINTI: JUOMIEN MYyntI JA TARJOILU

Työpaikan tulee täyttää seuraavat kriteerit, jotka Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon opetussuunnitelmassa vuonna 2018 on asetettu.

	kyllä	ei
Näyttöympäristönä on anniskeluravintola.		
Toimipaikassa suositellaan, myydään, valmistetaan ja tarjoillaan asiakkaille juomia ja muita tuotteita anniskelumääräykset ja muut ohjeet huomioiden.		
Toimipaikassa rekisteröidään ja laskutetaan myyntiä		
Toimipaikassa huolehditaan asiakas- ja henkilöstöturvallisuudesta.		
Toimipaikassa on kirjallinen omavalvontasuunnitelma.		

Työpaikka täyttää yllämainitut kriteerit.

Paikka ja aika

Allekirjoitus

Ohjaajan ohjausosaamisen varmistaminen	kyllä	ei
Ohjaaja on suorittanut työpaikkaohjaajakoulutuksen 3-5 osp.		
Ohjaaja on suorittanut muun työpaikkaohjaajakoulutuksen.		
Ohjaaja on tutustunut ohjaan.fi sivustoon.		