

TUTKINNONOSA: JUOMIEN MYYNTI JA TARJOILU	
Opiskelijan nimi	
Työpaikan nimi	

AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä anniskeluravintolassa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suosittelee, myy, valmistaa ja tarjoilee juoma- ja seurusteluravintolan asiakkaille juomia ja muita tuotteita anniskelumääräyksiä ja muita ohjeita noudattaen. Hän rekisteröi ja laskuttaa myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja henkilöstöturvallisuudesta.
Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.
Opiskelija osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin mukaisesti.
Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin

AMMATTITAITOVAATIMUS	ARVIOINTIKRITEERIT					OHJA A-VA ARVI- OINTI	ARVOSANA				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistautuu työvuoroon ja ennakoi työtehtäviä	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta		suunnittelee oman työnsä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan omatoimisesti		suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti						

	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä		suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti		suunnittelee ja aikatauluttaa itsenäisesti ja oma-aloitteisesti työvuoronsa työtehtäviä							
	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat ravintolassa sovitun tavan mukaisesti toisen apuna		kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat ravintolassa sovitun tavan mukaisesti		kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työ- ja myyntitilat ravintolassa sovitun tavan mukaisesti itsenäisesti ja ennakoiden							
Ammatti-taito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5	
Opiskelija suosittelee, myy ja tarjoilee juoma- ja muita tuotteita yksittäisille asiakkaille ja ryhmille.	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy ravintolan palvelumallin mukaisesti		huomioi asiakkaiden saapumisen omatoimisesti, käyttäytyy ravintolan palvelumallin mukaisesti ja toimii asiakkaiden kanssa vuorovaikutuksessa		huomioi asiakkaiden saapumisen aktiivisesti, palvelee heitä viipymättä ravintolan palvelumallin mukaisesti ja huolehtii heidän viihtyisyydestään koko palveluprosessin ajan ennakoiden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	esittelee, myy ja tarjoilee myydyimpiä tuotteita ja tietää tuotteiden hintoja		esittelee, myy sujuvasti ja tarjoilee omatoimisesti myydyimpiä tuotteita, hintoja ja valmistusmenetelmiä		esittelee, suosittelee aktiivisesti ja myy juomia ja muita tuotteita itsenäisesti sekä pyrkii lisämyyntiin							
	toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan		toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan		toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaan							
	toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti		toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti		toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti.							
	tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle		tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle		tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle							
Ammattitaito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5	
Opiskelija valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia	valmistelee ja valmistaa ohjattuna myydyimpiä juomasekoituksia		valmistelee ja valmistaa ohjeen mukaan omatoimisesti myydyimpiä juomasekoituksia		valmistelee ja valmistaa itsenäisesti ja joutuisasti myydyimpiä juomasekoituksia		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	käyttää ohjeen mukaan juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne		käyttää omatoimisesti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne		käyttää sujuvasti juomien valmistuksessa ja tarjoilussa käytettäviä välineitä ja laitteita sekä puhdistaa ne omatoimisesti työn lomassa							

	huolehtii ohjeen mukaisesti juomien säilytyksestä		huolehtii omatoimisesti juomien säilytyksestä		huolehtii omatoimisesti juomien säilytyksestä								
	tarjoilee juomat oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa		tarjoilee omatoimisesti juomat oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa		tarjoilee juomat omatoimisesti oikean lämpöisenä asianmukaisissa laseissa								
	tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia		tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia niille soveltuvin menetelmin		tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia itsenäisesti ja laadukkaasti niille soveltuvin menetelmin								
	toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä		toimii työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä		toimii joustavasti työryhmän jäsenenä anniskeluravintolan alkoholijuomien anniskelutehtävissä								
	työskentelee toisen apuna turvallisuusriskit huomioiden vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta ravintolan ohjeiden mukaisesti		työskentelee turvallisuusriskit huomioiden vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta ravintolan ohjeiden mukaisesti		työskentelee sujuvasti turvallisuusriskit huomioiden vaarantamatta omaa ja asiakkaiden turvallisuutta ravintolan ohjeiden mukaisesti								
	ennakoi toisen apuna turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti		ennakoi turvallisuusriskit ja tiedottaa niistä yrityksen käytännön mukaisesti		ennakoi turvallisuusriskit itsenäisesti ja tiedottaa niistä ravintolan käytännön mukaisesti								
	kiittää asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen		kiittää reippaasti asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen		kiittää aktiivisesti asiakkaita ja toivottaa heidät tervetulleeksi uudelleen								
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5		
Alakohtaisen kielitaidon hallinta suomenkielisillä													
Opiskelija hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä		palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä		palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä													
	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä		palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä		palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä.								

Alakohtaisen kielitaidon hallinta muunkielisillä											
	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä		hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä		palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä.						
Alakohtaisen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa											
	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen ja ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä		hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen ja ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä		palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija tekee työvuoron tilityksen sekä ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa	rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen ohjattuna		rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen ohjeen mukaan		rekisteröi myyntiä, laskuttaa asiakkaita eri maksutavoilla ja tekee tarjoilijatilityksen itsenäisesti ja huolellisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					tekee itsenäisesti myyntiraportit sekä täsmäytykset tarvittaessa						
	siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja ja lajittelee jätteet ohjeen mukaan		siistii ja järjestää asiakas-, työ- ja myyntitiloja omatoimisesti ja lajittelee jätteet omatoimisesti		siistii ja järjestää itsenäisesti ja tehokkaasti asiakas-, työ- ja myyntitiloja ja lajittelee jätteet						
	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle		tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti ja huomioiden seuraavan työvuoron		tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ravintolan toimintatavan mukaisesti huomioiden ja ennakoiden aktiivisesti seuraavan työvuoron						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä	arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta		arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti		arvioi työnsä onnistumista realistisesti, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	tekee vastuullaan olevat tehtävät työryhmän jäsenenä		tekee vastuullaan olevat tehtävät huolellisesti ja ottaa vastuun omasta työpanoksestaan		toimii vastuullisesti ja ottaa vastuun omasta työpanoksestaan						
	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						

