

TUTKINNONOSA: A`LA CARTE RUOANVALMISTUS, 30 OSP

Opiskelijan nimi

Työpaikan nimi

AMMATTITAITON 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.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

Ammattitaitovaatimus	Arviointikriteerit					Ohjaava arviointi	Arvosana				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija aikatauluttaa suunnittelee ja päivittäiset työtehtävänsä	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä, tutustuu tilausmääräyksiin tai varauksiin ja suunnittelee yksittäisen työtehtävän toteutuksen		suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti tilausmääräysten tai varausten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan		suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten tai varausten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti						

	tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyyppillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita työryhmän jäsenenä		tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyyppillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita omatoimisesti		tunnistaa, valitsee ja käsittelee tyyppillisiä à la carte -ruokalistan annosten raaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa						
	käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan		käyttää ja puhdistaa omatoimisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet		käyttää ja puhdistaa itsenäisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet						
	tekee esivalmistustöitä		tekee esivalmistustöitä omatoimisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina		tekee esivalmistustöitä ripeästi ja itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan à la carte listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan	valmistaa à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta		valmistaa omatoimisesti à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan		valmistaa itsenäisesti ja samanaikaisesti à la carte -ravintolan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan varmistaen, että lopputulos on laadukas ja maukas		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	valmistaa à la carte -ruokia kannattavasti ja taloudellisesti työryhmän jäsenenä		valmistaa à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti, taloudellisesti ja ottaen huomioon hävikin		valmistaa itsenäisesti ja sujuvasti à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti sekä ottaa huomioon hävikit						
	valmistaa yksittäisiä tilattuja annoksia		valmistaa itsenäisesti muutamia tilattuja annoksia samanaikaisesti		valmistaa itsenäisesti useita tilattuja annoksia samanaikaisesti ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa						
			toimii keittiössä sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti		ajoittaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ja						

				tehokkaasti asiakkaiden tilausten mukaisesti						
	laittaa ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen		laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen	laittaa ruokalajit esille omatoimisesti, siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen						
			hyödyntää reaalisesti vuodenaikojen, sesonkien mukaisia raaka-aineita ja kertoo, mitä perinneruokia kuuluu kyseiseen sesonkiin	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 kylmässä ja lämpimässä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen työryhmän jäsenenä tietää tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa		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	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 ohjattuna yleisimpiä gastronomisia periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa		on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa omatoimisesti gastronomian yleisimpiä periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa	on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa itsenäisesti gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa						
	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin,		on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin,	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		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		tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään ravintolan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä raaka-aineiden alkuperän itsenäisesti						
	valmistaa ohjeen mukaan kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia tarviton ajoittain ohjausta		valmistaa kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia		valmistaa itsenäisesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakokonaisuuksia						
	muuntaa ja valmistaa ohjeistettuna asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista		muuntaa ja valmistaa asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista		muuntaa ja valmistaa samanaikaisesti asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia vastaavista à la carte -annoksista						
	laskee ohjeen mukaan ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan		laskee omatoimisesti ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan		laskee itsenäisesti ruoka-annosten kustannukset ja tavoitekatteen mukaisen myyntihinnan						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija toimii liikeyrityksen ja toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa	kunnostaa ja varustaa ohjeistettuna ruokaravintolan liikeyrityksen ja varausten mukaisesti asiakas- ja työtiloja		kunnostaa ja varustaa omatoimisesti ruokaravintolan liikeyrityksen, varausten ja tilanteen mukaisesti asiakas- ja työtiloja		kunnostaa ja varustaa itsenäisesti ruokaravintolan liikeyrityksen, varausten ja tilanteen mukaisesti asiakas- ja työtiloja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää tarvittaessa sopivia tarjoilutapoja		on perehtynyt omatoimisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja		on perehtynyt itsenäisesti myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja tilausmääräyksiin ja käyttää sopivia tarjoilutapoja						
	kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuuotteiden sopivuudesta		kertoo omatoimisesti ravintolan ruoka- ja juomatuuotteiden		kertoo itsenäisesti ravintolan ruoka- ja juomatuuotteiden						

	tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille		sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille		sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille						
	toimii työryhmän jäsenenä ruokaravintolan työtehtävissä		toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä		toimii aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta		suunnittelee oman työnsä omatoimisesti ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan omatoimisesti		suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen		puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen		puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet sujuvasti paikoilleen						
	tulkitsee toisen apuna seuraavan päivän tilausmääräyksiä		tulkitsee seuraavan päivän tilausmääräyksiä ennakoivasti		tulkitsee itsenäisesti seuraavan päivän tilausmääräyksiä						
	ottaa työssään huomioon seuraavan päivän työtehtävät		ottaa suunnittelussa huomioon seuraavan päivän työtehtävät		ottaa itsenäisesti suunnittelussa huomioon seuraavan päivän työtehtävät						
			valmistelee omatoimisesti seuraavassa työvuorossa tarvittavia tuotteita		valmistelee omatoimisesti seuraavassa työvuorossa tarvittavia tuotteita ja välittää tiedon seuraavalle työvuorolle						
			kommunikoi ammattimaisesti salityöntekijöiden kanssa muuttuvissa työtilanteissa		kommunikoi ammattimaisesti ja aktiivisesti salityöntekijöiden kanssa muuttuvissa työtilanteissa						
	päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa toisen apuna		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti						

	sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota		välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti		sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota						
	tietää ja käyttää työryhmän jäsenenä sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia		tietää ja käyttää sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia omatoimisesti		tietää ja käyttää itsenäisesti sosiaalisen median varaus- ja palautekanavia						
	kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat asiakaspalvelussa lisäarvoa		kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat asiakaspalvelussa lisäarvoa		kertoo luontevasti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä	ottaa vastaan palautetta arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan		arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti		arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	työskentelee ergonomisesti		työskentelee ergonomisesti		työskentelee ergonomisesti						
	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä		noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä		noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä						
	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa						