

TUTKINNONOSA: À LA CARTE- TARJOILU, 20 OSP

Opiskelijan nimi

Työpaikan nimi

AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön tarjoilutehtävissä toimimalla à la carte -ruokaravintolassa, jossa on laaja juomavalikoima ja jossa käytetään monipuolisia tarjoilutapoja. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, esittelee, myy ja tarjoilee ruokalistan ruokia ja ateriakokonaisuuksia sekä niihin sopivia juomia, toimii alkoholin anniskelutehtävissä, rekisteröi ja tilittää myynnin sekä laskuttaa asiakkaita.

Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa eikä anniskeluosaamisen arviointia 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.

AMMATTITAITO- VAATIMUS	ARVIOINTIKRITEERIT					OHJAA VA ARVI- OINTI	ARVOSANA				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistautuu, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtäviä	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	suunnittelee ohjatusti työvuoronsa tehtävät ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja varaukset		suunnittelee työvuoronsa tehtävät omatoimisesti ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja varaukset yhteistyössä keittiön kanssa		suunnittelee työvuoronsa tehtävät oma-aloitteisesti ottaen huomioon arvioidun asiakasmäärän ja varaukset sekä ennakoi muutostilanteet yhteistyössä keittiön kanssa						

	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveysnäkökohdat sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta työryhmän jäsenenä		ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuus- ja terveysnäkökohdat sekä ylläpitää työympäristön turvallisuutta omatoimisesti		ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti ja oma-aloitteisesti huomioon turvallisuus- ja terveysnäkökohdat sekä soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa						
	kunnostaa ja varustaa asiakas- ja työtiloja varausten mukaisesti		kunnostaa sujuvasti asiakas- ja työtiloja tilanteen ja varausten mukaisesti		kunnostaa asiakas- ja työtiloja itsenäisesti tilanteen ja varausten mukaisesti						
	ottaa asiakkaita vastaan ystävällisesti ravintolan palvelumallin mukaisesti		ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja sujuvasti ravintolan palvelumallin mukaisesti		ottaa asiakkaat vastaan ystävällisesti ja luontevasti ravintolan palvelumallin ja tilanteen mukaan						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija esittelee, suosittelee ja myy ruokaravintolan à la carte -ruokia, ateriakokonaisuuksia ja niille sopivia juomia	on perehtynyt ohjattuna myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja varauksiin		on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja varauksiin		on perehtynyt myytäviin tuotteisiin, suosituksiin ja varauksiin		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia ohjatusti		esittelee, suosittelee ja myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä omatoimisesti		esittelee ja suosittelee luontevasti, myy ruokia ja juomia sekä tekee lisämyyntiä itsenäisesti						
	kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta tavallisimpia erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille		kertoo sujuvasti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille		kertoo aktiivisesti ja sujuvasti ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille						
	on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuositukseen, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan ohjeen		on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuositukseen, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan asiakkaille omatoimisesti tuotevalikoimaan kuuluvista ruoka-		on perehtynyt juomatuotteiden käyttösuositukseen, valmistusmenetelmiin ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy kertomaan asiantuntevasti ja luontevasti asiakkaille						

	mukaan asiakkaille tuotevalikoimaan kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä		ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä		tuotevalikoimiin kuuluvista ruoka- ja juomatuotteista ja niiden alkuperästä						
			tietää monipuolisesti yleisimmät oluttyypit ja niiden käyttötavat		hallitsee itsenäisesti yleisimmät oluttyypit ja niiden käyttötavat						
			tietää yleisimmät valko- ja punaviinirypäleet ja suosittelee viinejä ravintolan à la carte -listan ruokiin		tunnistaa luotettavasti yleisimmät valko- ja punaviinirypäleet ja suosittelee viinejä ravintolan à la carte -listan ruokiin						
					kertoo ravintolan ruoka- ja juomatuotteiden sopivuudesta sekä suosittelee soveltuvia tuoteyhdistelmiä asiakkaille asiantuntevasti						
	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin sekä ruokalajeihin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin siten, että pystyy esittelemään asiakkaille ravintolan à la carte -ruokalajeja ja juomatuotteita		on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin sekä ruokalajeihin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin siten, että pystyy omatoimisesti esittelemään asiakkaille ravintolan à la carte -ruokalajeja ja juomatuotteita		on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin tuotteisiin sekä ruokalajeihin, ruoka- ja juomatrendeihin ja kausituotteisiin siten, että pystyy itsenäisesti ja luotettavasti esittelemään asiakkaille ravintolan à la carte -ruokalajeja ja juomatuotteita						
	on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille		on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee ohjeen mukaan à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille		on perehtynyt gastronomiaan ja tulkitsee asiantuntevasti à la carte -ruokalistan gastronomisia termejä ja ruokalajien nimiä asiakkaille						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija tarjoilee à la carte -ruokia ja juomia asiakkaiden	käsittelee astioita hygieenisesti		käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti		käsittelee astioita hygieenisesti ja huolellisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

yksilöllisten tarpeiden mukaisesti											
	tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden esillelaittotavat		tarjoilee ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittotavat		tarjoilee itsenäisesti ruokia ja juomia ja ottaa huomioon niiden tarkoituksenmukaiset esillelaittotavat						
	valitsee tarjoilutapoihin sopivia välineitä		valitsee luontevasti tarjoilutapoihin sopivat välineet		valitsee itsenäisesti ja luontevasti tarjoilutapoihin sopivat välineet						
	tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita sopivin tarjoilutavoin ja käyttää tarjotinta		tarjoilee omatoimisesti ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sopivin tarjoilutavoin		tarjoilee ruoka- ja juomatuotteita ja niiden yhdistelmiä sujuvasti ja sopivin tarjoilutavoin						
			käyttää tarjotinta ammattimaisesti tilanteeseen sopivissa yhteyksissä		käyttää tarjotinta ammattimaisesti tilanteeseen sopivissa yhteyksissä						
	tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee ruokia ohjattuna		tarjoilee lautasannoksia soveltuvilla kantotavoilla ja annostelee tai nostelee tarvittaessa ruokia		tarjoilee lautasannoksia sujuvasti tilanteen mukaan						
					hoitaa asiakkaan tekemät reklamaatiot asiallisesti						
					annostelee tai nostelee ruokia sekä hallitsee vatitarjoilun tekniikat tarvittaessa						
			tekee omatoimisesti tarvittavia saliruoanvalmistukseen liittyviä tehtäviä		osallistuu itsenäisesti tarvittaessa saliruoanvalmistukseen, vatitarjoiluun, transeerukseen tai liekittämiseen.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija toimii anniskelu-tehtävissä	toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti		toimii omatoimisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti		toimii itsenäisesti asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	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.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija huolehtii asiakaspalvelukokonaisuudesta.	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti ravintolan palvelumallin mukaisesti		huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä ystävällisesti ravintolan palvelumallin mukaisesti		huomioi aktiivisesti asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä ystävällisesti ja luontevasti ravintolan palvelumallin mukaisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	toimii työryhmän jäsenenä palveluetiketin mukaan ruokaravintolan työtehtävissä		toimii työryhmän jäsenenä palveluetiketin mukaan yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä		toimii aktiivisesti työryhmän jäsenenä palveluetiketin mukaan yhteistyössä keittiöhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä						
					toimii itsenäisesti paineen alaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan						
					edesauttaa omatoimisesti omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla aktiivisesti yhteistyössä toisten työntekijöiden kanssa						
	tunnistaa toisen apuna lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden		tunnistaa lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden		tunnistaa ja ymmärtää lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden						
	päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota						

	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakasta sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen		ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista omatoimisesti, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille		hankkii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille							
	perehtyy toisen apuna ravintolan erilaisiin varaus- ja asiakaspalautekanaviin		perehtyy aktiivisesti ravintolan erilaisiin varaus- ja asiakaspalautekanaviin		perehtyy omatoimisesti ja aktiivisesti ravintolan erilaisiin varaus- ja asiakaspalautekanaviin							
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		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							

	palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä											
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5	
Opiskelija tekee työvuoron tilityksen sekä ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa	käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla		käyttää omatoimisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita erilaisilla maksutavoilla		käyttää itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita erilaisilla maksutavoilla		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	osallistuu tarjoilijatilityksen tekemiseen		tekee omatoimisesti tarjoilijatilityksen		tekee itsenäisesti tarjoilijatilityksen							
	tekee vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti		tekee vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti		tekee itsenäisesti vuoronvaihdon tehtävät ravintolan toimintatavan mukaisesti							
	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle		tiedottaa omatoimisesti asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ruokaravintolan toimintatavan mukaisesti		tiedottaa itsenäisesti asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle ruokaravintolan toimintatavan mukaisesti							
	siistii ja järjestää työympäristön sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä		siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä		siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä itsenäisesti							
					havaitessaan tarvetta auttaa aktiivisesti myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti							
	lajittelee jätteet ravintolan ohjeiden mukaisesti		lajittelee jätteet ravintolan ohjeiden mukaisesti		kerää ja lajittelee jätteet itsenäisesti ravintolan ohjeiden mukaisesti							
	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa		ylläpitää luotettavasti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa		ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa.							

Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä	ottaa vastaan palautetta		arvioi työnsä onnistumista työkentelyn 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"/>
	arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan 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 omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.						

