

**TYÖPAIKAN HAKEMINEN TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄÄ KOULUTUSTA VARTEN**

**TUTKINTO:** Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

**TUTKINNON OSA:** Suurkeittiön ruokatuotanto 25 osp

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

**SOPIVA KOULUTUSSOPIMUSTYÖPAIKKA:**

Suurkeittiö

**KOULUTUKSEN TAVOITE TÄSSÄ TUTKINNON OSASSA**

Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa suurkeittiön koneilla ja laitteilla suuria määriä ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaiden tarpeet ja ravitsemussuosituksot huomioiden ja laittaa ruoat esille sekä tarvittaessa pakkaa annoksia palvelu- ja jakelukeittiöille.

Lisäksi opiskelija laatii omat henkilökohtaiset tavoitteet.

**TYÖTEHTÄVÄT:**

- aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
- valmistaa ruokalajeja ruokaohjeiden mukaisesti
- laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakata ruokalajit kuljetusta varten
- palvella asiakkaita toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti
- tehdä esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten
- 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

Xxxxxxx xxxxxx

Asemakatu 4, 70100 Kuopio

044 0355 xxx

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: SUURKEITTIÖN RUOKATUOTANTO

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

	kyllä	ei
Näyttöympäristönä on suurkeittiö.		
Toimipaikassa esivalmistetaan, valmistetaan, laitetaan esille ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaan tai asiakasryhmän tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioon ottaen.		
Toimipaikassa käytetään alan reseptiohjelmaa.		
Toimipaikassa on kirjallinen omavalvontasuunnitelma.		

Työpaikka täyttää yllämainitut kriteerit.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Paikka ja aika

Allekirjoitus

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