

## À la carte- ruoanvalmistus, 30 osp

Opiskelijan nimi \_\_\_\_\_

Työpaikka \_\_\_\_\_

### **Ammattitaidon osoittamistavat:**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla monipuolisissa à la carte- ruokaravintolan ruoanvalmistustehtävissä 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.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyudet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

## **Ammattitaitovaatimukset**

### **Päivittäisten työtehtävien suunnittelu**

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ennakkotilausten ja varausten mukaan
- noudattaa omavalvonnan ohjeita, seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa
- tietää tuotteiden myyntihinnan muodostumisen
- on perehtynyt raaka-aineiden hintatasoon
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

### **À la carte- ruokien esivalmistus ja valmistus**

Opiskelija

- suunnittelee vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa työtilanteissa toimimaan joustavasti
- on perehtynyt sesonkien mukaisiin raaka-aineisiin ja hyödyntää niitä
- on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin ruokakulttuureihin ja hyödyntää niitä työssään
- tunnistaa, valitsee ja käsittelee à la carte- ruokalistan annosten raaka-aineita
- tietää gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa
- esivalmistaa ja valmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin hävikkiä välttämällä
- valmistaa samanaikaisesti à la carte- ravintolan ruoka-annoksia annoskorttien tai ravintolan ohjeiden mukaan asiakkaiden tilausten mukaisessa järjestyksessä
- muuntaa annoksista asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- toimii yhteistyössä muun henkilöstön kanssa
- huomioi työssään työvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä

- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja
- käyttää ja puhdistaa à la carte- ruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- pakkaa tarvittaessa myyntituotteita ravintolan ohjeen mukaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

## **Asiakaspalvelussa toimiminen**

Opiskelija

- on perehtynyt à la carte- listan annoksiin niin, että pystyy esittelemään niitä asiakkaille
- kertoo ravintolan ruokatuotteiden sopivuudesta erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille
- palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja välittää palautteen eteenpäin ravintolan ohjeen mukaan
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

## **Työvuoron päättäminen**

Opiskelija

- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista eteenpäin
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- perehtyy seuraavan työvuoron ennakkotilauksiin ja valmistelee tarvittavia tuotteita
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

## Osaamisen arviointi

Opiskelija

### **Tyydyttävä 1**

- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

### **Tyydyttävä 2**

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

### **Hyvä 3**

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

### **Hyvä 4**

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

### **Kiitettävä 5**

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita

- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta