

Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelu- ja ruoanvalmistustehtävissä toimimalla katu- ja pikaruokayrityksessä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita, myy tuotteita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. 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 pätevyyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii omasta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- kunnostaa ja siistii työpisteen myyntikuntoon
- varustaa myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla
- on perehtynyt omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Katu- ja pikaruokatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

- valmistelee ja valmistaa katu- ja pikaruokayrityksen tuotteita menekin huomioiden
- käyttää yrityksen koneita ja laitteita ja huolehtii niiden puhdistuksesta
- huomioi toiminnassaan työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- arvioi menekkiä, pitää huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta sekä valmistaa tarvittaessa lisää
- valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa kestävästä kehityksestä ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja.

Asiakaspalvelu, tuotteiden myynti ja myynnin rekisteröinti

Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä liikeidean mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä

- esittelee, suosittelee ja myy tuotteita
- käyttää maksujärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita käytössä olevilla maksutavoilla
- kertoo luotettavasti erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista
- pakkaa tuotteita ulosmyyntiin yrityksen ohjeen mukaan
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista sekä välittää palautteet eteenpäin ohjeen mukaan
- huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä koko työvuoron ajan
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja pikaruokayritykseen
- noudattaa työlainsäädäntöä, yrityksen ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät esivalmistelutehtävät ohjeen mukaan
- puhdistaa koneita, laitteita ja työvälineitä sekä huolehtii niiden kunnosta ja ilmoittaa puutteista esihenkilölle
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- loppusiivoaa ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- 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 kehittämis ehdotuksia

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