

Palvelukeittiön toiminnot, 15 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla palvelukeittiössä. Hän vastaanottaa, valmistaa, kypsentää tai kuumentaa tuotteita sekä laittaa ruoat tarjolle asiakkaille. 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

Työvuoroon valmistautuminen

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa kuorman sisällöt sekä lämpötilat
- järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille
- tekee ruoka- ja tarviketilauksia tavarantoimittajille ja valmistuskeittiölle sovittuja tilauskanavia käyttäen
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- tietää toimintaohjeet häiriötilanteissa
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruokatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä huomioiden työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- käyttää palvelukeittiön koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita sekä puhdistaa ne käytön jälkeen
- kypsentää tai kuumentaa ruokia tarvittaessa ja valmistaa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia
- valmistaa tai muuntaa tarvittavat erityisruokavalioruoat
- tarkistaa tilatut erityisruokavalioruoat
- noudattaa työpaikan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia työtapoja
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- antaa ruokatuotteista, määrästä ja laadusta palautetta valmistuskeittiölle
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa.

Ruokatuotteiden jakaminen ja esillelaitto

Opiskelija

- laittaa ruoat tarjolle ja jakaa tarvittaessa ruokailuastiat sekä ruoat jakelupisteessä
- jakaa erityisruokavalioruoat oikein ja asiakasturvallisesti
- puhdistaa kuljetusastiat
- välttää hävikin syntymistä ruoan jaon ja esillelaiton tilanteissa sekä jaottelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo asiakkaille tuotteiden sopivuuden erityisruokavalioihin
- on perehtynyt ruoka- ja tapakulttuureihin sekä ravitsemussuosituksiin niin, että pystyy esittelemään ruokatuotteita ja ohjaamaan asiakkaita
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- siistii ja järjestää työympäristön
- huolehtii astiahuollon tehtävistä muun työn ohessa
- vie välineet ja astiat niille kuuluville paikoille
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavalle työvuorolle.

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