

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille laadukkaita tilaus- ja juhlaruokia tilausmääräysten sekä tilauksien luonteen mukaisesti. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin. Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti. Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniaosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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

Ammattitaitovaatimukset

Tilausmääräyksiin perehtyminen ja ruokien valmistusvaiheiden suunnittelu

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin
- suunnittelee, ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti
- on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin ruokakulttuureihin ja hyödyntää niitä työssään
- tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon ja muokkaa ja muuntaa ruokaohjeita sen mukaisesti
- hinnoittelee tuotteen tarvittaessa
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Tilaus- ja juhlaruokien esivalmistus ja valmistus

Opiskelija

- tunnistaa ja käyttää raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
- organisoii ja ajoittaa ruoanvalmistustehtävänsä tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti niin, että varmistaa tuotteiden laadun sekä taloudellisuuden
- esivalmistaa ja valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia hävikkiä välttäen
- valmistaa tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat tuotteet
- noudattaa sovittuja annoskokoja
- pakkaa tarvittaessa kuljetusta varten ruokatuotteet asianmukaisesti kuljetus- ja tarjoiluastioihin ja huolehtii sovitusta merkinnöistä
- noudattaa kestävästä kehityksestä ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian

- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan, ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Tilaus- ja juhlaruokien esille laitto

Opiskelija

- viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja asiakkaan kanssa sovitulla tarjoilutavalla
- noudattaa tilaisuuden aikataulua ja tarvittaessa muuttaa työtapansa
- järjestää noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen huomioiden asiakasmäärän
- huolehtii ruokien riittävydestä ja tarjoiluastioiden täydentämisestä koko tilaisuuden ajan
- laittaa tilausruokia esille lautasille tai vadeille
- toimii asiakaspalvelussa sovitulla tavalla
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- esittelee ruokatuotteita tarjoilutilanteessa
- ottaa vastaan palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää niistä ja välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- ennakoi ja tunnistaa haastavia palvelutilanteita sekä pyrkii ratkaisemaan niitä
- tekee vuorossa vastuullaan olevat työt ja auttaa muita
- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- esivalmistaa ja valmistaa seuraavan työvuoron tai päivän ennakotilauksien tuotteita
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- siistii ja järjestää työympäristön
- huomioi asiakkaan tiloissa toimiessaan tilan normaalin käyttötarkoituksen sekä kunnioittaa sovittuja ohjeita ja yksityisyyttä

- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan.

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