

TYÖPAIKAN HAKEMINEN TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄÄ KOULUTUSTA VARTEN

TUTKINTO: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

TUTKINNON OSA: Tilaus- ja juhlatarjoilu 25 osp

KOULUTUSSOPIMUKSEN VOIMASSAOLOAIKA:

SOPIVA KOULUTUSSOPIMUSTYÖPAIKKA:

Ravitsemisalan yritys tai toimipaikan ennalta varattu tilaus- ja juhlatilaisuus.

KOULUTUKSEN TAVOITE TÄSSÄ TUTKINNON OSASSA

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien tarjoilu- ja anniskelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Hän valmistautuu tilauksiin tilausmääräysten mukaan, tarjoilee ruoka- ja juomatuotteet tilaisuuksien luonteen mukaisesti 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.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

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

TYÖTEHTÄVÄT:

- Työtehtäviin valmistautuminen
- Tilaus- ja juhlatarjoilussa toimiminen ja asiakaspalvelu
- Anniskelutehtävissä toimiminen
- Työvuoron päättäminen

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

xxxx xxxxxxxx

Asemakatu 4, 70100 Kuopio

044 0355xxx

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		

- Työvaatteet: ☐ Opiskelijan omat ☐ Työpaikasta
- Ruokailu: ☐ Opiskelija kustantaa itse ☐ Työpaikka tarjoaa
- Hygieniasaaminen: ☐ Opiskelijalla on ☐ Opiskelijalla ei ole
- EA-kortti: ☐ Opiskelijalla on ☐ Opiskelijalla ei ole

Paikka ja aika: _____ / ____ 20__

Allekirjoitukset _____

Opiskelija

Työnantaja

NÄYTTÖYMPÄRISTÖN ARVIOINTI: TILAUS- JA JUHLATARJOILU

Työpaikan tulee täyttää seuraavat kriteerit, jotka Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon opetussuunnitelmassa vuonna 2024 on asetettu.

	kyllä	ei
Ravitsemisalan yritys tai toimipaikka, jossa on ennalta varattu tilaus- ja juhlatilaisuus.		
Yrityksessä kunnostetaan asiakas- ja työtiloja, tarjoillaan ruoka- ja juomatuotteita sekä huolehditaan asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.		
Toimipaikassa on kirjallinen omavalvontasuunnitelma.		

Työpaikka täyttää yllämainitut kriteerit.

Paikka ja aika

Allekirjoitus

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