

## AMMATILLISEN OSAAMISEN KARTOITUS / TARJOILIJA / BAARITARJOILIJA

- 1 – EN OSAA  
2 – OSAAN JONKIN VERRAN  
3 – OSAAN MELKO HYVIN  
4 – OSAAN HYVIN

1. Osaan ottaa huomioon asiakkaan yksilöllisyyden ja kulttuuritaustan. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Osaan palvella asiakasta ainakin yhdellä vieraalla kielellä. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Osaan kertoa asiakkaalle ruoista ja juomista asiantuntevasti. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Osaan organisoida työni ja palvella asiakkaita joustavasti ja ripeästi. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Osaan toimia yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Tunnen ja osaan noudattaa anniskelutoimintaan ja mainontaan liittyviä säädöksiä. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Tunnen juomien ominaisuudet, käyttötavat ja osaan tarjoilla niitä. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8. Tunnen oluiden perustyyppit ja osaan tarjoilla niitä. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10. Osaan huolehtia hanalaitteiston puhtaudesta ja toimivuudesta. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

11. Osaan myydä, valmistaa ja anniskella tavallisimpia kansallisia ja kansainvälisiä juomasekoitusklassikoita ja muita juomatuotteita 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12. Tunnen tupakkalain säädökset.

1  2  3  4

13. Osaan kertoa tuotteiden sopivuudesta allergisille ja erikois-  
ruokavaliota noudattaville.

1  2  3  4

14. Osaan järjestää aamiaisen noutopöytään.

1  2  3  4

15. Osaan kattaa pöydät.

1  2  3  4

16. Osaan toimia ruoanvalmistuksessa avustavana työntekijänä.

1  2  3  4

17. Tunnen ravintolan omavalvonnan periaatteet.

1  2  3  4

18. Osaan noudattaa ravintolatyössä vaadittavaa henkilökohtaista  
hygieniää.

1  2  3  4

19. Osaan lajitella jätteitä annettujen ohjeiden mukaan.

1  2  3  4

20. Osaan laatia tilitykset ja myyntiraportin työvuoron päättyessä.

1  2  3  4

21. Osaan tehdä alkoholien, virvokkeiden ja tupakkatuotteiden  
inventoinnit sekä varastotäydennyksien tilaukset.

1  2  3  4

22. Osaan käyttää ravintolan ATK-pohjaisia kassajärjestelmiä.

1  2  3  4

23. Osaan kunnostaa kokoustilan ja varustaa sen tavanomaisilla kokousvälineillä.

1  2  3  4

---

---

24. Osaan hoitaa kokouksiin liittyvät tarjoilutehtävät.

1  2  3  4

---

---

25. Tunnen yleisimmät myynnissä olevat pikaruokatuotteet, tuotteiden historiaa ja ko. kehitystrendejä Suomessa.

1  2  3  4

---

---

26. Tiedän mitä raaka-aineita tuotteet sisältävät ja osaan suositella tavallisimpiin erikoisruokavalioihin soveltuvia pikaruokatuotteita.

1  2  3  4

---

---

27. Osaan valmistaa myytävät tuotteet ja jatkokäsitellä puolivalmisteet ja raakapakasteet myytäväksi artikkeleiksi.

1  2  3  4

---

---

28. Osaan laittaa valmiit tuotteet myyvästi esille sekä osaan pakata tuotteet oikein ja kauniisti.

1  2  3  4

---

---

29. Osaan valmistaa ja pakata tuoteturvallisesti takeaway-tuotteita Asiakkaalle.

1  2  3  4

---

---

30. Osaan työskennellä yrityksen omavalvontaohjeiden mukaisesti.

1  2  3  4

---

---

31. Tiedän maksuvälineisiin liittyvät turvallisuusriskit ja hallitsen varmistusmenettelyn.

1  2  3  4

---

---

32. Osaan huolehtia asiakastilojen puhtaudesta ja viihtyisyydestä, osaan ottaa jätehuollossa ja muussa työskentelyssä huomioon kestävän kehityksen periaatteet.

1  2  3  4

---

---