

## AMMATILLISEN OSAAMISEN KARTOITUS / TARJOILIJA (ruokaravintola)

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

1. Osaan ottaa huomioon asiakkaan yksilöllisyyden ja kulttuuri-  
taustan. 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. Tunne oluiden perustyytit 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 juoma-  
sekoituksia. 1  2  3  4

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12. Tunnen tupakointiin liittyvät 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  
hygieniaa.

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. Osaan myydä ja ottaa vastaan valmiiksi tuotteistettuja ja hinnoiteltuja tilaisuuksia sekä sopia tilaajan kanssa yksityiskohdista.

1  2  3  4

---

---