

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

TAVOITTEET

Kun suoritat hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon, sinä:

- osaat palvella suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita
- osaat tehdä työtä majoitus- ja ravitsemispalveluissa
- erikoistut asiakaspalvelun tai ruoanvalmistuksen tehtäviin.

Kun sinä erikoistut asiakaspalveluun, sinusta tulee tarjoilija. Kun sinä erikoistut ruoanvalmistuksen, sinusta tulee kokki.

1. KOKKI

TYÖPAIKAT

- kahvilat
- henkilöstöravintolat (työpaikkaruokalat)
- ravintolat
- catering-alan yritykset
- suurkeittiöt (esimerkiksi sairaala)
- juhla- ja pitopalveluyritykset

TYÖTEHTÄVÄT

Kokki

- osaa valmistaa maukasta ja terveellistä ruokaa
- tuntee elintarvikkeet ja raaka-aineet ja osaa tilata ja käyttää niitä taloudellisesti
- osaa valmistaa ruokaa myös erityisruokavalioasiakkaille
- osaa laittaa ruoat esille myös suurelle joukolle.

Kokin täytyy tuntea ruoka-aineet ja erilaiset tavat valmistaa ruokaa. Hänellä täytyy olla hyvät asiakaspalvelutaidot, taloudellinen ajattelu sekä hygieniasaaminen. Hän tarvitsee hyvää väri-, maku- ja hajuaistia. Keittiössä on yleensä kiire. Kokin täytyy olla nopea ja osata organisoida työtä. Kokki seisoo paljon, mikä rasittaa selkää ja jalkoja. Kokilla ei voi olla ruoka- ja pesuaineallergiaa.

2. TARJOILIJA

TYÖPAIKAT:

- kahvila
- ravintola, drinkkibaari, hotelli
- henkilöstöravintola (työpaikkaruokala)
- liikenneasema (esimerkiksi ABC, Teboil jne.)
- pikaruoka-, juhlapalvelu- ja matkailuyritykset

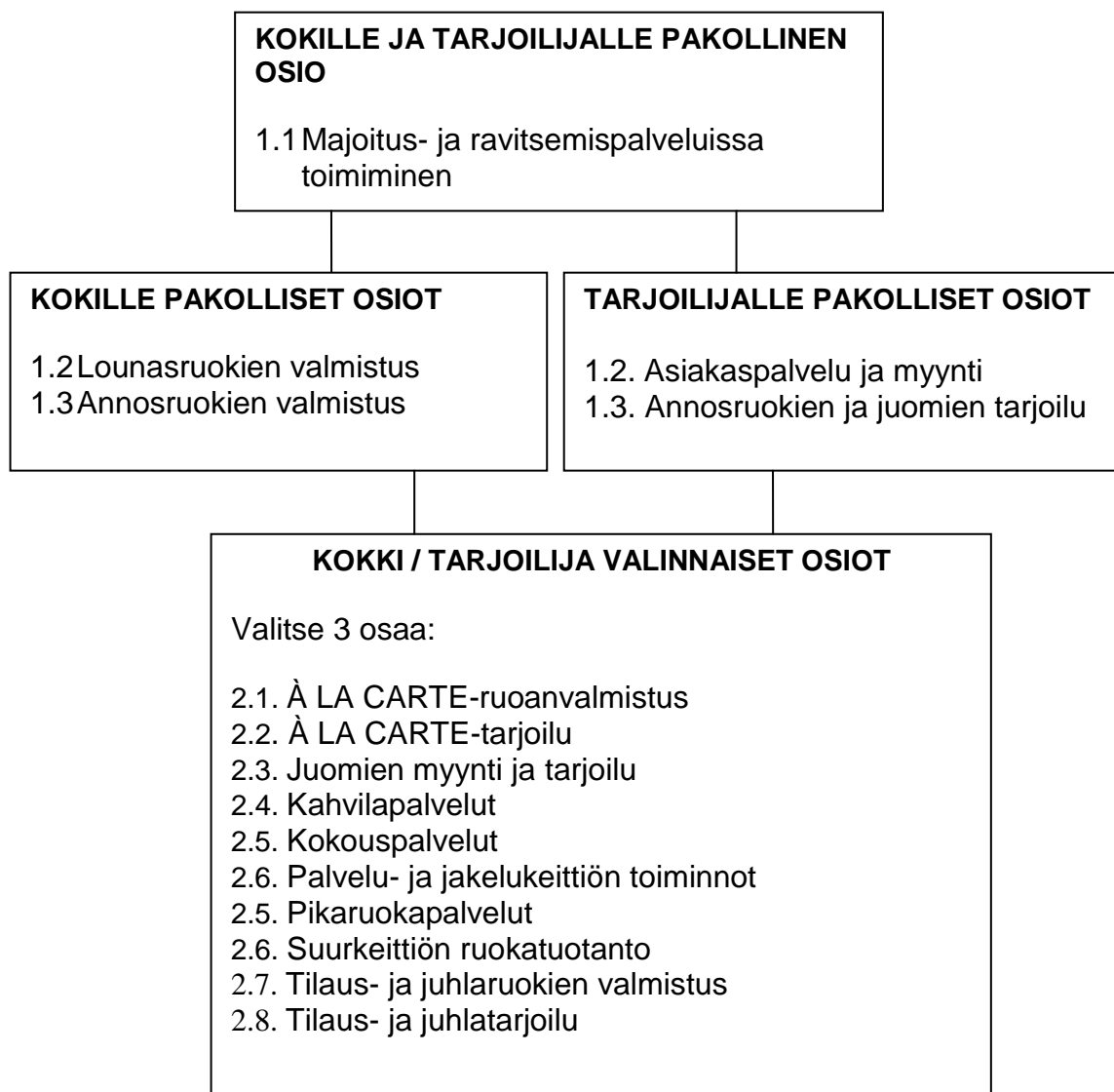
TYÖTEHTÄVÄT:

Tarjoilija

- laittaa kuntoon tilat ja tuotteet esille
- esittelee, myy ja tarjoilee tuotteet ja palvelut
- palvelee asiakasta tai asiakasryhmiä.

Tarjoilijan täytyy olla asiakaspalvelutaitoinen ja usein myös kielitaitoinen. Hänen täytyy tuntea ravintolan tuotteet ja palvelut. Hyvä laskutaito auttaa työssä. Tarjoilija liikkuu, kantaa ja nostaa paljon, joten selkä ja jalat voivat rasittua.

**HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN
NÄYTTÖTUTKINNOSSA**



Tutkinnon kuvaus:

Kun olet suorittanut hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon, sinun ammattisi on

- a) kokki
- b) tarjoilija.

Kokille ja tarjoilijalle pakollinen osio:

1. Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- osaa kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- osaa valmistaa tuotteita ja palveluja myyntiä varten
- osaa huolehtia tuotteiden laadusta ja riittävydestä
- osaa palvella asiakkaita
- osaa myydä tuotteita ja palveluja ja rekisteröidä myyntiä
- osaa järjestää ja siistiä asiakas- ja työtiloja ja/tai kunnostaa majoitusliikkeen huoneita
- osaa toimia astiahuollon tehtävissä
- osaa puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä asiakas- ja työtiloja
- osaa noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Kokille pakolliset osiot:

2. LOUNASRUOKIEN VALMISTUS

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- osaa vastaanottaa, varastoida, säilyttää raaka-aineita ja muita tarvikkeita
- osaa käsitellä ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita
- osaa valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia perusruokaohjeiden mukaan
- osaa suurentaa ja pienentää ruokaohjeita
- osaa muuntaa ruokia asiakkaiden tarpeiden mukaan
- osaa osallistua ruokalistan suunnitteluun
- osaa tehdä aikataulun (ajoittaa) työtehtäviin
- osaa laittaa ruokalajit esille
- osaa työpaikan liikeidean ja toiminnan mukaisen asiakaspalvelun
- osaa siistiä ja järjestää tilat
- osaa noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

3. ANNOSRUOKIEN VALMISTUS

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- osaa tehdä aikataulun päivän työtehtävistä
- osaa muuntaa ruokia asiakkaiden tarpeen mukaan
- osaa valmistaa annos- ja tilausruokia ja leivonnaisia
- osaa laittaa ruoka-annokset esille
- osaa osallistua työpaikan liikeidean tai toiminnan mukaiseen asiakaspalveluun
- osaa siistiä ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- osaa noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- osaa noudattaa gastronomian perusperiaatteita
- osaa varmistaa asiakkaan tyytyväisyyden
- osaa arvioida omaa työtä ja toimintaa.

Tarjoilijalle pakolliset osiot:

3. ASIAKASPALVELU JA MYYNTI

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- osaa kunnostaa ja laittaa valmiiksi (varustaa) asiakas- ja työtiloja
- osaa palvella asiakkaita työpaikan liikeidean mukaan
- osaa käyttää ammatissa tarvittavaa kielitaitoa asiakaspalvelussa
- osaa myydä ruokia, juomia ja tarpeen mukaan majoituspalveluja asiakkaille
- osaa tarpeen mukaan osallistua majoitusliikkeessä asiakkaiden sisään kirjaamiseen ja lähtöselvitykseen
- osaa työskennellä anniskelutehtävissä
- osaa rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- osaa siistiä ja järjestää tiloja
- osaa noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- osaa varmistaa, että asiakas on tyytyväinen.

4. ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- osaa kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- osaa ottaa vastaan asiakkaita ja palvella heitä
- tuntee myytävät tuotteet ja niiden laadun (laatuvaatimukset)
- osaa esitellä, myydä ja tarjoilla ruokia ja juomia asiakkaille
- osaa käyttää ammatissa tarvittavaa kielitaitoa asiakaspalvelussa
- osaa työskennellä anniskelutehtävissä
- osaa rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- osaa käyttää gastronomian perussanastoa
- osaa varmistaa asiakkaan tyytyväisyyden
- osaa arvioida omaa työtä ja toimintaa.