TYÖTEHTÄVÄKARTOITUS

**Työtehtäväkartoitus on työelämässä oppimisen suunnitelma, joka kuvaa tutkinnon keskeiset työtehtävät, joita opiskelija tulee tekemään ja oppimaan työpaikalle sekä varmistaa tutkinnon tai sen osan soveltuvuuden työpaikalle**

Opiskelija ja työpaikan edustaja täyttävät lomakkeen yhdessä ja opiskelija toimittaa työtehtäväkartoituksen opettajalle/oppisopimustoimistoon  mennessä

**TUTKINTO: Ravintola- ja cateringalan perustutkinto (381142)**

**MÄÄRÄYKSEN DIAARINUMERO: OPH-2707-2017**

**VOIMAANTULO: 1.8.2018**

**OSAAMISALA: Asiakaspalvelun osaamisala (1797)**

 **Ruokapalvelun osaamisala (1798)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Opiskelija** |  | **Työpaikka**      |
| **Opettaja ja muu yhteyshenkilö** |  | **Työpaikkaohjaaja** |
| **Sähköposti** |  | **Sähköposti** |

**TUTKINNON OSAT**

|  |
| --- |
| **Pakolliset tutkinnon osat, 85 osp:** Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20ospLounasruokine valmistaminen, 40 ospAnnosruokien valmistaminen, 25 osp |

|  |  |
| --- | --- |
| **Valinnaiset tutkinnon osat, 60 osaamispistettä seuraavista** (rastita)**:** [ ] 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp[ ]  Annosruokien ja juomien tarjoilu, 20 osp[ ]  Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp [ ]  Huippuosaajana toimiminen, 15 osp [ ]  Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp **[ ]** Kahvilapalvelut, 10 osp[ ]  Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp [ ]  Laivatalouspalvelut, 20 osp[ ]  Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp**[ ]** Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp[ ]  Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp[ ]  Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp[ ]  Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp[ ]  Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp [ ]  Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp[ ]  Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp[ ]  Yrityksessä toimiminen, 15 osp[ ]  Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp[ ]  À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp[ ]  À la carte -tarjoilu, 30 osp [ ]  Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista [ ]  Tutkinnon osa ammattitutkinnosta[ ]  Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnosta

|  |
| --- |
| Valinnainen tutkinnon osa esim. toisesta osaamisalasta tai toisesta tutkinnosta[ ]  Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa, max. 20 osp[ ]  Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa, 5-15 osp**[ ]** Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, 5-15 osp[ ]  Korkeakouluopinnot, 5-15 osp[ ] Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja ym. 1-25 osp |

 |
| Yhteisten tutkinnon osat perustukinnoissa, 35 osp: [ ]  Viestintä ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp [ ]  Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp [ ]  Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp[ ]  Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet, 9 ops |

 **TUTKINNON OSA: Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Kunnostaa toimitilat käyttökuntoon | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa tuotteita myyntiä varten | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää veitsiä oikein eri työvaiheissa | [ ]  | [ ]  |
| Huolehtii tuotteiden laadusta ja riittävyydestä | [ ]  | [ ]  |
| Palvelee asiakkaita | [ ]  | [ ]  |
| Myy tuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää kassaa | [ ]  | [ ]  |
| Toimii astiahuollossa koneen kokoamisesta koneen puhdistukseen | [ ]  | [ ]  |
| Siivoaa toiminnan eri vaiheissa | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää puhdistusaineita oikein huomioiden kohteen sekä turvallisuuden ja ympäristöystävällisyyden |  |  |
| Tekee lopputyöt |  |  |
| **Huomioitavaa:** |  |  |

 **TUTKINNON OSA: Lounasruokien valmistus, 40 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita | [ ]  | [ ]  |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee työtehtäviään | [ ]  | [ ]  |
| Suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa lounasruokia | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa leivontatuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia | [ ]  | [ ]  |
| Laittaa esille tuotteita ja huolehtii riittävyydestä ja siisteydestä | [ ]  | [ ]  |
| Palvelee asiakkaita | [ ]  | [ ]  |
| Toteuttaa omavalvontaa | [ ]  | [ ]  |
| Tekee työvuoron päättymiseen liittyvät tehtävät | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa:Toteutus ravintolassa tai suurkeittiössä** |  |  |

 **TUTKINNON OSA: Annosruokien valmistus, 25 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Esivalmistaa ja valmistaa ruoka-annoksia annoskortin tai ohjeen mukaan | [ ]  | [ ]  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia  | [ ]  | [ ]  |
| Laittaa esille annosruokia | [ ]  | [ ]  |
| Toimii asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään | [ ]  | [ ]  |
| Perehtyy työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen | [ ]  | [ ]  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistukessa** | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| Tutustuu tilausmääräykseen | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää 3D-tulostusta | [ ]  | [ ]  |
| Kertoo 3D-suklaan ja –sokerin tulostuksen tekniikat | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa 3D-tulostuksella tietyn tuotteen  | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus yrityksessä, jossa käytetään 3D-tulostusta** | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Annosruokien ja juomien tarjoilu, 20 osp (=toisen osaamisalan pakollinen osa)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu työvuoroon | [ ]  | [ ]  |
| Ennakoi työtehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| Esittelee, myy ja tarjoilee ruokia ja juomia yksittäiselle asiakkaalle ja ryhmille | [ ]  | [ ]  |
| Toimii anniskelutehtävissä | [ ]  | [ ]  |
| Huolehtii koko asiakaspalveluprosessista | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää alakohtaisten kielitaitovaatimusten mukaan eri kieliä | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää kassaa ja laskuttaa asiakasta | [ ]  | [ ]  |
| Tekee tilityksen | [ ]  | [ ]  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ruokaravintolassa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Asiakaspalvelu ja myynti, 20 osp (=toisen osaamisalan pakollinen osa)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistelee linjaston tai noutopöydän tai valmistautuu pöytiintarjoiluun | [ ]  | [ ]  |
| Palvelee asiakkaita, myy ruokia ja juomia | [ ]  | [ ]  |
| Toimii anniskelutehtävissä  | [ ]  | [ ]  |
| Huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta | [ ]  | [ ]  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita | [ ]  | [ ]  |
| Tekee työvuoron tilityksen | [ ]  | [ ]  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen | [ ]  | [ ]  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa:**  | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu työvuoroon | [ ]  | [ ]  |
| Suosittelee, myy ja tarjoilee juoma- ja muita tuotteita yksittäisille asiakkaille ja ryhmille | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia  | [ ]  | [ ]  |
| Toimii alkoholilain ja anniskelusta säädettyjen määräysten mukaisesti | [ ]  | [ ]  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Tekee työvuoron tilityksen | [ ]  | [ ]  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus anniskeluravintolassa** | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Kahvilapalvelut, 10 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin | [ ]  | [ ]  |
| Palvelee asiakkaita, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Perehtyy erilaisten kahvien ja muiden juomien käyttö- ja tarjoilutapoihin | [ ]  | [ ]  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita | [ ]  | [ ]  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Tekee työvuoron tilityksen | [ ]  | [ ]  |
| Valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa:**  | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin | [ ]  | [ ]  |
| Varustaa myyntitiskin | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa liikeidean mukaisia tuotteita  | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa erityisruokavalioihin sopivia tuotteita tarvittaessa | [ ]  | [ ]  |
| Pakkaa tuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Palvelee asiakkaita ja myy katu- ja pikaruokayrityksen ruoka- ja juomatuotteita yrityksen palvelumallin mukaan | [ ]  | [ ]  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Valmistee seuraavaa työvuoroa | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa:**  | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Laivatalouspalvelut, 20 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Työskentelee laivatyössä merenkulkuelinkeinon ja laivan toimintaympäristössä | [ ]  | [ ]  |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Kunnostaa ja varustaa pentteritilat ja messin ruokailua varten sekä toimii laivakeittiössä | [ ]  | [ ]  |
|  | [ ]  | [ ]  |
| Toimii asiakaspalvelutehtävissä sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä | [ ]  | [ ]  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään | [ ]  | [ ]  |
| Toimii hygienialainsäädännön mukaan ja toteuttaa omavalvontaa |  |  |
| Noudattaa laivataloutta koskevia määräyksiä | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus laivatalouden puhtaanapidossa, asiakaspalvelu- ja ruoanvalmistuksen tehtävissä** | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee luonnontuotteista ruoka- tai juomatuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Esivalmistelee ja valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Laittaa esille ja tarjoilee ruoka- tai juomatuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Tekee työvuoroon kuuluvat jälkityöt  | [ ]  | [ ]  |
| Tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset | [ ]  | [ ]  |
| Noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa:**  |  |  |

**TUTKINNON OSA: Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistelee linjaston tai noutopöydän tai valmistautuu pöytiintarjoiluun | [ ]  | [ ]  |
| Palvelee asiakkaita, myy ruokia ja juomia | [ ]  | [ ]  |
| Toimii anniskelutehtävissä  | [ ]  | [ ]  |
| Huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta | [ ]  | [ ]  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita | [ ]  | [ ]  |
| Tekee työvuoron tilityksen | [ ]  | [ ]  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen | [ ]  | [ ]  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa:**  | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Hyödyntää asiakastuntemusta ja kauden raaka-aineita | [ ]  | [ ]  |
| Tuotteistaa työryhmässä eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja | [ ]  | [ ]  |
| Hinnoittelee työryhmässä ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja | [ ]  | [ ]  |
| Tuottaa tai päivittää työryhmässä markkinointimateriaalia | [ ]  | [ ]  |
| Toteuttaa suunniteltuja ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ravitsemisalan yrityksessä tai alan tapahtumassa** | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa suuria annosmääriä ruokalajeja vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti | [ ]  | [ ]  |
| Valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa | [ ]  | [ ]  |
| Suurentaa ja pienentää ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia | [ ]  | [ ]  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioruokia  | [ ]  | [ ]  |
| Laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten | [ ]  | [ ]  |
| Palvelee asiakkaita liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti | [ ]  | [ ]  |
| Tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten |  |  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus suurkeittiössä** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Perehtyy tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen | [ ]  | [ ]  |
| Esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia | [ ]  | [ ]  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioruokia | [ ]  | [ ]  |
| Laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävyydestä | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään | [ ]  | [ ]  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ennalta varatuissa tilaisuuksissa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Perehtyy tilausmääräyksiin ja kunnostaa asiakas- ja työympäristön tilaisuuksien luonteen ja tilausmääräyksien mukaan | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää tilaisuuksiin sopia tarjoilutapoja ja toimii yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa | [ ]  | [ ]  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Tekee tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät | [ ]  | [ ]  |
| Tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten | [ ]  | [ ]  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ennalta varatuissa tilaisuuksissa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Vastaanottaa, varastoi ja käsitelee raaka-aineita | [ ]  | [ ]  |
| Esivalmistaa ja laittaa palvelutiskille esille myytäviä tuotteita | [ ]  | [ ]  |
| Myy tuotteita ja opastaa asiakkaita | [ ]  | [ ]  |
| Tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa:Toteutus vähittäiskaupan liha- tai kalatiskissä**  | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: A la carte-ruoanvalmistus, 30 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | [ ]  | [ ]  |
| Esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan a la carte-listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa | [ ]  | [ ]  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia  | [ ]  | [ ]  |
| Kokoaa a la carte-annoksia | [ ]  | [ ]  |
| Toimii asiakaspalvelussa | [ ]  | [ ]  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään | [ ]  | [ ]  |
| Käyttää annoskorttia |  |  |
| Laskee ruoka-annosten kustannukset ja myyntihinnan | [ ]  | [ ]  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus a la carte-ruokaravintolassa, jossa valmistetaan sekä alku-, pää- ja jälkiruokia asiakkaan tilauksen mukaisesti**. | [ ]  | [ ]  |

**TUTKINNON OSA: A la carte -tarjoilu, 30 osp**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Valmistautuu, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtäviä | [ ]  | [ ]  |
| Esittelee, suosittelee ja myy ruokaravintolan à la carte -ruokia, ateriakokonaisuuksia ja niille sopivia juomia  | [ ]  | [ ]  |
| Tarjoilee à la carte -ruokia ja juomia asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden mukaisesti | [ ]  | [ ]  |
| Toimii anniskelutehtävissä | [ ]  | [ ]  |
| Huolehtii asiakaspalvelukokonaisuudesta | [ ]  | [ ]  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen sekä ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa | [ ]  | [ ]  |
| **Huomioitavaa: Toteutus a la carte-ravintolassa, jossa on laaja juomavalikoima ja monipuoliset tarjoilutavat** |  |  |

**Tutkinnon osa ammatillisista perus/ammatti/erikoisammattitutkinnoista**

|  |
| --- |
| Tutkintoon voidaan sisällyttää seuraava tutkinnon osa toisesta tutkinnosta:  |
| Tutkinto ja tutkinnon osan nimet:       | **toteutuu** | **ei toteudu** |
| Keskeisimmät työtehtävät:       | [ ]  | [ ]  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kortit | voimassa kk/v asti | suoritetaan |
| oppilaitoksessa |  työpaikalla |
| Ensiapukortti |  | [ ]  | [ ]  |
| Työturvallisuuskortti |  | [ ]  | [ ]  |
| Hygieniapassi |  | [ ]  | [ ]  |
|  |  | [ ]  | [ ]  |