




Raca-ammattitaitovaatimukset

Kahvilapalvelut, 10 osp









Ammattitaitovaatimukset selkeällä kielellä

Valmistaudut työtehtäviin

Opiskelija	Kuvat	Sanoja
<ul style="list-style-type: none"> Noudatat työaikoja ja työpaikan sääntöjä. 		
<ul style="list-style-type: none"> Olet valmis ja aloitat työtehtävät, kun työvuoro alkaa. 		
<ul style="list-style-type: none"> Tiedät työpaikan työturvallisuusohjeet ja tietosujoaohjeet. 		<p>työturvallisuusohjeet = ohjeet määräävät, miten työ on turvallista</p> <p>tietosujoaohjeet = tietosujoaohjeet määräävät, miten henkilötietoja pitää käsitellä</p>
<ul style="list-style-type: none"> Huolehdit henkilökohtaisesta eli omasta hygieniastasi. 		<p>henkilökohtainen = oma</p>
<ul style="list-style-type: none"> Käytät siistiä työasua. 		<p>työasu = työvaate</p>

Raca-ammattitaitovaatimukset

Kahvilapalvelut, 10 osp

<ul style="list-style-type: none"> • Suunnittelet työtä ja aikataulutat työtä. 	 	<p>aikataulu = ajat, jolloin tapahtuvat työn eri vaiheet</p> <p>aikatauluttaa = missä järjestyksessä työtehtävät tehdään ja kuinka kauan niiden tekemiseen menee aikaa</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Järjestät ja siistit asiakastiloja ja työtiloja. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Valmistat erilaisia kahvilan juomia ja ruokia, esimerkiksi <ul style="list-style-type: none"> ○ raakapakasteet ○ täytetyt sämpylät ○ leivonnaiset (tekee ne itse). 	 	<p>raakapakaste = tuote on pakastettu raakana</p> <p>leivonnainen = tuote, joka on leivottu (leipä, kakku...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Käytät kahvilan koneita ja laitteita. • Puhdistat kahvilan koneita ja laitteita. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Laitat tuotteita esille ohjeen mukaan. • Huolehdit, että tuotteita on riittävästi. 		<p>ennakoida = miettiä aikaisemmin, mitä tapahtuu</p> <p>riittävästi = riittää, tuotteet riittävät</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Merkitset hintatiedot ja tuotetiedot. 		<p>hintatieto = tieto, kuinka paljon tuote maksaa</p>

Raca-ammattitaitovaatimukset

Kahvilapalvelut, 10 osp






<ul style="list-style-type: none"> Tiedät, mitä sosiaalista mediaa työpaikka käyttää ja osaat kertoa niistä. 		sosiaalinen media = some eli esimerkiksi Facebook, Instagram, X jne.
<ul style="list-style-type: none"> Noudatat omavalvontaa ja lainsäädäntöä hygieniasta. 		omavalvonta = varmistetaan itse, että ruoka on turvallista ja hyvälaatuista hygienialainsäädäntö = lait puhtaudesta
<ul style="list-style-type: none"> Otat huomioon ergonomian ja työturvallisuuden. 		ergonomia = työskentelytavat ja työympäristö ovat oikeat ja turvalliset
<ul style="list-style-type: none"> Tiedät, miten toimit hätätilanteessa. 		hätätilanne = kiireellinen tilanne, jossa ihmisen henki tai terveys on vaarassa; soita 112

Teet asiakaspalvelua, myyt tuotteita ja rekisteröit myynnin

Opiskelija	Kuva	Sanoja
<ul style="list-style-type: none"> Huomioit asiakkaan, kun hän saapuu. Palvelet asiakkaita. 	<p>"Mitä saisi olla?"</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Huomioit eri asiakasryhmät, esim. lapset, vanhukset ja asiakkaat, jotka tarvitsevat apua. 		

Raca-ammattitaitovaatimukset

Kahvilapalvelut, 10 osp

<ul style="list-style-type: none"> • Palvelet asiakkaita suomen kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä (englanti tai muu kieli). 		
<ul style="list-style-type: none"> • Esittelet, suosittelet ja myyt kahvilan tuotteita. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Käytät kassakonetta ja maksuvälineitä. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Tiedät erilaiset maksutavat. 		<p>maksutapa = käteinen, pankkikortti, luottokortti, lounasseteli, verkkomaksu, suoraveloitus jne.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Osaat kertoa, mitä tarkoittaa <ul style="list-style-type: none"> ○ laktoositon ○ gluteeniton ○ maidoton 		<p>laktoositon = ei laktoosia</p> <p>gluteeniton = ei gluteenia</p> <p>maidoton = ei maitoa</p>

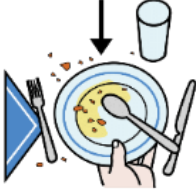



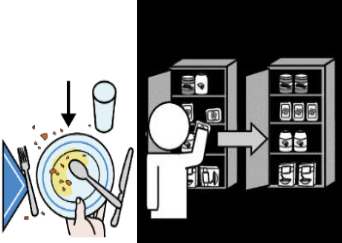
Raca-ammattitaitovaatimukset

Kahvilapalvelut, 10 osp

<ul style="list-style-type: none"> Valmistat kahvilan erilaisia juomia (kahvi, tee). 	 	
<ul style="list-style-type: none"> Työskentelet turvallisesti eli käytät turvallisesti työvälineitä, koneita ja laitteita. 		työturvallisuus = työssä on turvallista
<ul style="list-style-type: none"> Valmistat tuotteita ja palvelut asiakkaita, vaikka on kiire. 	 	
<ul style="list-style-type: none"> Työskentelet ergonomisesti. 		ergonomia = työn tavat ja ympäristö ovat oikeat ja turvalliset
<ul style="list-style-type: none"> Ilmoitat esihenkilölle vaaroista ja riskeistä. 	 	esihenkilö = pomo




Raca-ammattitaitovaatimukset

Kahvilapalvelut, 10 osp

<ul style="list-style-type: none"> • Siistit asiakastiloja ja työtiloja koko työvuoron ajan. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Otat vastaan palautetta ja kerrot palautteen eteenpäin. 		<p>palaute = kertoa hyvät asiat ja asiat, joita voi parantaa</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pakkaat ruokatuotteita ja juomatuotteita 		
<ul style="list-style-type: none"> • Vältät hävikkiä = Et tee hävikkiä. 		<p>välttää = varoa, ei tehdä jotain</p> <p>hävikki = raaka-aineet ja ruoka, jotka menevät roskikseen</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Puhdistat työtiloja. Muistat oikean työjärjestyksen. 	 <p>1 -> 2 -> 3</p>	<p>työjärjestys = tehdä työt tietyssä järjestyksessä</p>

Raca-ammattitaitovaatimukset





Kahvilapalvelut, 10 osp

<ul style="list-style-type: none"> Noudatat työpaikan kestävästä kehitystä ja vastuullisuutta. 		<p>kestävä kehitys = hyvä toiminta luonnon vuoksi eli ekologisesti. Lisäksi säästää rahaa, ympäristöä, luontoa</p> <p> vastuullisuus = ottaa vastuu omasta toiminnasta</p>
<ul style="list-style-type: none"> Kiität asiakasta, kun asiakas lähtee. 	<p>"Kiitos ja tervetuloa uudelleen!"</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Noudatat työpaikan hygienialainsäädäntöä 		<p>hygienialainsäädäntö = lait puhtaudesta</p>
<ul style="list-style-type: none"> Noudatat työpaikan <ul style="list-style-type: none"> omavalvontasuunnitelmaa työturvallisuusohjeita tietosujoaohjeita. 		<p>omavalvonta = varmistetaan itse, että ruoka on turvallista ja hyvälaatuista</p> <p>tietosujoaohjeet = tietosujoaohjeet määräävät, miten henkilötietoja pitää käsitellä</p>
<ul style="list-style-type: none"> Noudatat vaitiolovelvollisuutta. 		<p>vaitiolovelvollisuus = työntekijä ei saa kertoa työpaikan sisäisiä asioita muille ihmisille</p>

Raca-ammattitaitovaatimukset

Kahvilapalvelut, 10 osp

Päätät eli lopetat työvuoron

<ul style="list-style-type: none"> • Siistit ja järjestät kahvilan asiakastiloja ja työtiloja. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Valmistele seuraavaa työvuoroa, esimerkiksi tilaukset ja varaukset. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Teet astiahuollon tehtäviä, kun ei ole muita työtehtäviä. 		<p>astiahuolto = likaisten astioiden kerääminen, lajittelu, käsittely ja peseminen</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Lajittelet jätteet. 		<p>lajitella jätteet = laittaa erilaiset jätteet eri astioihin, esim. bio, kartonki, muovi, lasi, metalli</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Kerrot asiakastilanteet ja myyntitilanteet seuraavalle työvuorolle. 	<p>”Tänään oli kiire päivä. Korvapuustit on loppu.”</p>	



Raca-ammattitaitovaatimukset Kahvilapalvelut, 10 osp



Lähteet

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 180 osp. Opetushallitus. ePerusteet. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/kooste/amatillinen/8516664>. Viitattu 21.11.2024

Kuvat

Papunet. Papunetin kuvapankki. <https://kuvapankki.papunet.net/>. Viitattu 21.11.2024.

Pixabay 2024. <https://pixabay.com/fi/>. Viitattu 21.11.2024.

Toivola, Johanna 2024: oma kuva-arkisto.



Raca-ammattitaitovaatimukset Kahvilapalvelut, 10 osp



Tekijät

Hanna Seikkeri ja Johanna Toivola, VIERKO

Tämä materiaali on tuotettu VIERKO-hankkeessa vuonna 2024.

VIERKO on toteutettu Opetus- ja kulttuuriministeriön vuonna 2023 myöntämällä ammatillisen koulutuksen strategiarahoituksella. VIERKO on kuudenkymmenen kahden (62) koulutuksen järjestäjän yhteisponnistus. Työtä on koordinoanut Keski-Uudenmaan koulutus-
kuntayhtymä Keuda.

Hankkeessa on kehitetty vieraskielisen koulutuksen laatua ja kotimaisten kielten opetuksen tarjontaa ammatillisessa koulutuksessa.

Lisätietoa:

<https://www.keuda.fi/keuda/hankkeet/vierko/>



<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>