

# Raca-ammattitaitovaatimukset

## Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

### Tukimateriaalia ammattitaitovaatimukseen

#### Työtehtäviin valmistautuminen

##### Opiskelija:

- on valmis ja aloittaa työtehtävät, kun työvuoro alkaa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja käyttää siistiä työasua
- suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtäviä
- laittaa myyntitiskin kuntoon (tuotteet, raaka-aineet, tarvikkeet)
- toimii ravintolan omavalvontasuunnitelman mukaan
- osaa toimia hätätilanteessa



**ulkoinen olemus =**  
vaatteet, hiukset, kädet, kynnet

**aikatauluttaa =**  
missä järjestyksessä työtehtävät tehdään ja kuinka kauan niiden tekemiseen menee aikaa

**laittaa kuntoon =**  
laitat tuotteet ja tarvikkeet siististi esille ja katsot, että myyntitiski on puhdas

**omavalvonta =**  
varmistaa, että ruoka on turvallista ja hyvälaatuista

**hätätilanne =**  
pitää soittaa 112, esim. tulipalo tai sairauskohtaus

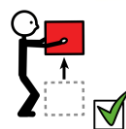
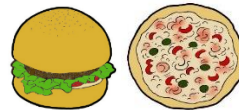
# Raca-ammattitaitovaatimukset

## Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

### Katu- ja pikaruokatuotteiden valmistaminen

#### Opiskelija:

- valmistaa yrityksen tuotteita
- huomio menekin
- huolehtii, että myytäviä tuotteita on riittävästi
- esivalmistaa ja valmistaa erityisruokavaliotuotteita
- työskentelee ergonomisesti
- käyttää koneita ja laitteita



**menekki =**  
määrä, mikä myydään;  
kuinka paljon tuotteita  
”menee kaupaksi”

**erityisruokavalio =**  
esim. kasvis, vegaaninen,  
laktoositon, gluteeniton,  
maidoton...

**ergonomia =**  
oikea työskentelytapa ja -  
asento, oikeat välineet

# Raca-ammattitaitovaatimukset

## Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

- puhdistaa koneet ja laitteet
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa turvallisuusohjeita
- ilmoittaa esihenkilölle vaaroista ja riskeistä
- pystyy valmistamaan tuotteita ja palvelemaan asiakkaita, vaikka on kiire
- noudattaa työpaikan kestävästä kehityksestä ja vastuullisuudesta



**hygienialainsäädäntö** = laki, joka määrää, miten elintarvikkeita täytyy käsitellä hygieenisesti ja terveellisesti; hygieniapassi

**omavalvonta** = varmistaa, että ruoka on hyvälaatuista ja turvallista

**turvallisuusohjeet** = työpaikan ohjeet siitä, miten pitää työskennellä, että ei tule vaaratilanteita ja miten vaaratilanteissa pitää toimia

**esihenkilö** = pomo

**kestävä kehitys** = ekologisesti hyvä toiminta; säästää rahaa, ympäristöä, luontoa

**vastuullisuus** = ottaa vastuu omasta toiminnasta

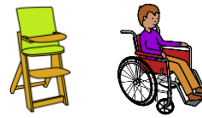
# Raca-ammattitaitovaatimukset

## Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

### Asiakaspalvelu, tuotteiden myynti ja myynnin rekisteröinti

#### Opiskelija:

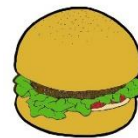
- tervehtii asiakasta, kun hän saapuu ja palvelee asiakasta ohjeiden mukaan
- huomioi eri asiakasryhmät (esim. lapset, ikäihmiset, apua tarvitsevat asiakkaat)
- palvelee asiakkaita suomen kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä (englanti tai muu kieli)
- esittelee, suosittelee ja myy tuotteita asiakkaille
- osaa kertoa asiakkaille myytävistä tuotteista: pääraaka-aineet, tuotteiden hinnat
- kertoo erilaisia ruokavaliota noudattaville asiakkaille, mitkä ruokalajit sopivat heille
- käyttää pikaruokayrityksen kassaa ja tuntee erilaiset maksutavat



*Hyvää ruokahalua!  
Enjoy your meal!*



*Tänään meillä on...*



*Vegeburgeri sisältää...*



**esitellä** = näyttää  
**suositella** =  
neuvoa, auttaa asiakasta  
valitsemaan

**raaka-aine** =  
aine, jota on käytetty  
tuotteen valmistukseen

**maksutapa** =  
käteinen, pankki- tai  
luottokortti, lounasseteli,  
verkkomaksu, suoraveloitus

# Raca-ammattitaitovaatimukset

## Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

- pakkaa tuotteita



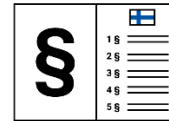
- ottaa vastaan palautetta



- puhdistaa työ- ja asiakastilat



- noudattaa työlainsäädäntöä ja työpaikan ohjeita



- noudattaa vaitiolovelvollisuutta



**työlainsäädäntö** =  
työnantajaa ja työntekijää  
koskevat lait, esim.  
työsopimus, työaika,  
yhtenäisyys

**vaitiolovelvollisuus** =  
työntekijä ei saa kertoa  
työpaikan sisäisiä asioita  
muille ihmisille

### Työvuoron päättäminen

- tekee esivalmistelutehtävät  
(seuraava päivä/ seuraava työvuoro)



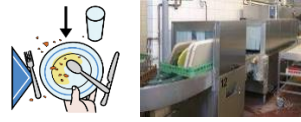
- puhdistaa koneita ja laitteita



# Raca-ammattitaitovaatimukset

## Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp

- toimii astiahuollossa



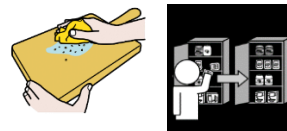
**astiahuolto** =  
astioiden korjaaminen  
pois pöydiltä, lajittelu,  
peseminen

- lajittelee jätteet ohjeen mukaan

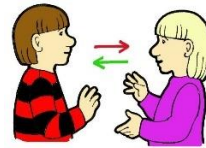


**lajitella jätteet** =  
laittaa erilaiset jätteet eri  
astioihin, esim. bio,  
kartonki, muovi, lasi,  
metalli

- tekee loppusiivouksen
- järjestelee työ- ja asiakastiloja



- kertoo seuraavaan työvuoroon tulevalle, mikä tilanne töissä on (mikä on valmis, mitä pitää vielä tehdä, mikä on loppu...)



*Tänään on ollut kiire.  
Kanaburgeri on loppu.*



# Raca-ammattitaitovaatimukset Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp



## Lähteet

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 180 osp. Opetushallitus. ePerusteet. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/kooste/ammattillinen/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 Katu- ja pikaruokapalvelut, 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/>