



RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

Lounasruokien valmistus, 40 osp

Ammattitaitovaatimukset selkeällä kielellä

Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja käsittely	Käsitteet	Missä työtehtävissä näytät, että osaat nämä asiat?
<ul style="list-style-type: none">• Tulet työvuoroon ajoissa.• Olet valmis työtehtäviin, kun vuoro alkaa.• Huolehdit henkilökohtaisesta hygieniasta ja ulkoisesta olemuksesta.• Suunnittelet ja aikataulutat työvuorosi tehtävät.• Huomioit seuraavan työvuoron esivalmistelut.• Vastaanotat ja varastoit raaka-aineita ohjeiden mukaisesti.• Käsittelet raaka-aineita ja muita tarvikkeita siten, että hävikin määrä on pieni.• Raportoit hävikin määrän ohjeen mukaisesti.• Osaat arvioida, että raaka-aineet ovat tuoreita ja laatu on hyvä.• Selvität, mikä on raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperä ja käyttötarkoitus.• Olet perehtynyt raaka-aineiden hintoihin.	<p>Henkilökohtainen hygienia = esimerkiksi peseytyminen, puhdas työasu, ei koruja</p> <p>Ulkoisen olemus = se, miltä näytät</p> <p>Aikatauluttaa = tehdä aikataulu</p> <p>Esivalmistelu = valmistettu etukäteen</p> <p>Hävikki = ylijäämä</p> <p>Raportoida = ilmoittaa</p> <p>Alkuperä = mistä tuote on kotoisin</p> <p>Käyttötarkoitus = mihin käytät tuotetta</p>	



<ul style="list-style-type: none">• Tiedät, miten tuotteen hinta muodostuu.• Ymmärrät, mitä kestävä kehitys ja vastuullisuus tarkoittavat työpaikalla.• Työskentelet kestävä kehityksen ja vastuullisuuden mukaisesti.• Tiedät toimintaohjeet häiriötilanteissa.• Osaat toimia hätäensiaputilanteissa.	<p>Kestävä kehitys =</p> <ul style="list-style-type: none">- taloudellinen (esimerkiksi säästäminen)- sosiaalinen (esimerkiksi ihmissuhteet ja toisten kunnioittaminen, hyvinvointi)- ekologinen (esimerkiksi luonnon ja ympäristön suojeleminen, esimerkiksi kierrätät tarvikkeita ja materiaaleja, et kaada myrkyllisiä aineita viemäriin)- kulttuurinen (esimerkiksi perinteiden noudattaminen ja säilyttäminen) <p>Vastuullisuus = jaetaan tyypillisesti kolmeen osa-alueeseen, jotka ovat ympäristövastuu, sosiaalinen vastuu ja taloudellinen vastuu.</p> <p>Häiriötilanne = ongelmatilanne, esimerkiksi uuni ei toimi</p> <p>Hätäensiaputilanne = tilanne, jossa ihminen tarvitsee pikaista ensiapua, esimerkiksi sydänkohtaus</p>	
--	--	--



Lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistaminen	Käsitteet	Missä työtehtävissä näytät, että osaat nämä asiat?
<ul style="list-style-type: none">• Suunnittelet työvuoron siten, että huomioit ohjeet, ennakkotilaukset, arvioidut asiakasmäärät ja lounaslistan.• Perehdyt ja tarvittaessa osallistut ruokalistan suunnitteluun.• Käytät lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa työpaikan koneita, laitteita ja välineitä ohjeiden mukaisesti.• Huolehdit koneiden, laitteiden ja välineiden puhdistuksesta.• Olet perehtynyt ammattikeittiöiden GN-mitoitukseen.• Käsittelet ja käytät elintarvikkeita, jotka ovat eri jalostusasteella.• Valmistat lounasruokia ja leivonnaisia lounaslistan ja arvioidun asiakasmäärän mukaan siten, että hyödynnät työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa.• Osaat hyvän ravitsemuksen periaatteet.• Muunnat ruokia asiakkaiden erityisruokavalioiden ja toiveiden mukaan.	<p>Ennakkotilaus = etukäteen tilattu/varattu</p> <p>GN-mitoitus = Gastronorm-mitoitus</p> <p>Jalostusaste = kuinka paljon tuotetta on jalostettu esimerkiksi valmisruoka tai puolivalmiste</p> <p>Perusreseptiikka = toimipaikan käytössä olevat reseptit</p> <p>Reseptiohjelma = järjestelmä, jossa on reseptejä, esimerkiksi Aromi, PoweResta, Jamix</p> <p>Hyvän ravitsemuksen periaatteet = ravitsemussuositukset = terveellinen ruokavalio</p> <p>Muuntaa ruokia= esimerkiksi Muuttaa tavanomaisesta gluteenittomaksi</p> <p>Erytisruokavalio = normaalista poikkeava ruokavalio, esimerkiksi gluteeniton, vegaaninen</p>	



- Laitat lounasruoat esille linjastoon tai noutopöytään.
- Osaat hyödyntää linjastossa tai noutopöydässä tarvittaessa GN-mitoitusta.
- Huolehdit, että ruoat riittävät koko lounaan ajan.
- Huolehdit ruuan laadusta ja siisteydestä koko lounaan ajan.
- Säilytät raaka-aineita sekä ruokia lounaan aikana oikeissa lämpötiloissa.
- Pidät huolen siisteydestä siten, että asiakasturvallisuus säilyy.
- Olet perehtynyt ruoan kannattavaan valmistamiseen.
- Olet perehtynyt ruoan kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen.
- Noudatat hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.
- Seuraat ja dokumentoit lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa, ylijäämäruoan jäädyttämisessä ja varastoinnissa.
- Pakkaat tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan.

Kannattava = taloudellisesti kannattava

Hygienialainsäädäntö = lait, jotka määräävät hygieniasta

Omavalvontasuunnitelma = suunnitelma, jossa on kuvattu, kuinka työpaikka noudattaa hygienialainsäädäntöä

Dokumentoida = merkitä muistiin

Ylijäämäruoka = hävikkiruoka

Ulosmyynti = take away -myynti



- Työskentelet siten, että hävikkiä syntyy vain vähän.
- Käsittelet ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan.
- Huomioit omassa työskentelyssä työturvallisuuden ja ergonomian.
- Pidät huolta työympäristön yleisestä turvallisuudesta.
- Ilmoitat, jos huomaat vaaroja ja riskejä.
- Osaat työskennellä kiire- ja ruuhkatilanteissa.
- Ymmärrät, mikä on oma rooli työyhteisössä.
- Osaat toimia yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.
- Noudatat työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Hävikki = ylijäämä

Työturvallisuus = turvallinen työskentely



Asiakaspalvelussa toimiminen	Käsitteet	Missä työtehtävissä näytät, että osaat nämä asiat?
<ul style="list-style-type: none">• Kerrot asiakkaalle lounaslistan ruokalajit, raaka-aineet ja alkuperän.• Kerrot asiakkaalle, kuinka ruokalajit sopivat erilaisiin ruokavalioihin.• Palvelet suomeksi, ruotsiksi tai saameksi ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.• Otat vastaan asiakkailta palautetta.• Kiität asiakkaita ja välität palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan.• Olet perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin.• Hyödynnät sosiaalisen median kanavia työssäsi.• Noudatat vaitiolovelvollisuutta, joka koskee asiakkaita ja työpaikkaa.	<p>Alkuperä = mistä tuote on kotoisin</p> <p>Palaute = asiakkaan mielipide</p> <p>Vaitiolovelvollisuus = et saa kertoa työpaikan tai asiakkaiden asioista työpaikan ulkopuolella</p>	



Työvuoron päättäminen	Käsitteet	Missä työtehtävissä näytät, että osaat nämä asiat?
<ul style="list-style-type: none">• Teet vuoronvaihtoon ja seuraavaan työvuoroon liittyviä tehtäviä.• Puhdistat ja tarkistat koneet, laitteet ja työvälineet.• Ilmoitat puutteet esihenkilölle.• Huolehdit, että työympäristö on siisti ja järjestyksessä koko työvuoron ajan.• Toimit astiahuollon tehtävissä koko työvuoron ajan.• Lajittelet jätteet koko työvuoron ajan ohjeen mukaan.• Tiedotat työtilanteen työntekijälle, joka tulee seuraavaan työvuoroon.	<p>Vuoronvaihto = esimerkiksi aamuvuoron ja iltavuoron välinen keskustelu</p> <p>Jäte = roska</p> <p>Tiedottaa =kertoa</p>	



Osaamisen arviointi

Tyydyttävä 1 (T1)

- Teet työn ohjeiden mukaan.
- Teet yhteistyötä.
- Tarvitset joissakin tilanteissa lisää ohjeita.
- Käytät perustietoa, jota tarvitset työssä.
- Muutat toimintaasi, kun saat siitä palautetta.

Tyydyttävä 2 (T2)

- Teet työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaan.
- Teet yhteistyötä ja olet vuorovaikutuksessa muiden kanssa.
- Tarvitset vain harvoin lisää ohjeita.
- Käytät tarkoituksen mukaan tietoa, jota tarvitset työssä.
- Muutat toimintaasi, kun saat palautetta ja huomaat itse asioita.

Hyvä 3 (H3)

- Teet työn alusta loppuun itsenäisesti.
- Teet yhteistyötä ja aloitteita vuorovaikutustilanteissa.
- Ratkaiset tavallisia ongelmia.
- Käytät monin tavoin tietoa, jota tarvitset työssä.
- Arvioit todenmukaisesti, mitä osaat ja miten onnistut työssäsi.



Hyvä 4 (H4)

- Suunnittelet ja teet työn alusta loppuun itsenäisesti.
- Teet yhteistyötä ja olet vuorovaikutustilanteissa rakentava, eli vaikutat asioihin myönteisesti.
- Ratkaiset ongelmatilanteita niin, että käytät ratkaisuisissa monia eri tapoja.
- Käytät työssä tietoa monin eri tavoin ja perustelet tiedot.
- Arvioit todenmukaisesti, mitä osaat ja miten onnistut työssäsi.
- Lisäksi tiedät, mitä vahvuuksia ja kehittämisen kohteita sinulla on, eli mitä osaat ja mitä sinun täytyisi vielä parantaa.

Kiitettävä 5 (K5)

- Suunnittelet ja teet työn alusta loppuun itsenäisesti.
- Otat huomioon myös muut ihmiset.
- Teet yhteistyötä ja toimit rakentavasti, vaikka vuorovaikutustilanne on vaikea.
- Käytät työn ongelmissa tietoa monin tavoin ja kriittisesti eli arvioit tietoa.
- Teet ehdotuksia, jotka parantavat työn tekemistä ja työympäristöä.
- Perustelet ehdotukset.
- Arvioit todenmukaisesti, miten osaat asiat, jotka olet opiskellut.
- Lisäksi perustelet, mitä osaamista voit vielä parantaa.
- Ymmärrät, miten työsi on osa isompaa kokonaisuutta.



Lähde: Opetushallitus. ePerusteet. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto.

Voimaantulo 1.8.2024: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/kooste/ammattillinen/8516664>. Viitattu 29.11.2024.