

PAIKKO®

Oppimisympäristön tunnistamisraportti

Kumppaniksi ry / Paussi-kahvio

Oppimisympäristön arvioiminen ja tunnistaminen tutkinnon perusteiden avulla

Tutkinnon perusteet: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2018

Paikka: Paussi-kahvio
Vienankatu 5–7
87100 Kajaani

Työhönvalmentaja: Eira Sirviö
044 7100 787
eira.sirvio@kumppaniksi.fi

Toiminnanjohtaja: Markku Niskanen
044 7100 342
markku.niskanen@kumppaniksi.fi

Työhönvalmennuspäällikkö: Lasse Kilponen
044 7100 539
lasse.kilponen@kumppaniksi.fi

Oppimisympäristön tunnistaminen:

Tämän oppimisympäristön tunnistaminen on toteutettu **PAIKKO®**-järjestelmän mukaisesti. Tunnistustyön työyksikössä on suorittanut ulkopuolinen asiantuntija, jolla on riittävä asiantuntemus ammatillisen tutkinnon perusteesta.

PAIKKO® on Keski-Suomen Yhteisöjen Tuki ry:n hallinnoima järjestelmä, jonka työkaluja ovat ammatillisten perustutkintojen työversiot, oppimisympäristöjen raportit sekä osaamistodistus. Malli perustuu vuosina 2012-2018 toteutettujen ESR –hankkeiden tekemään kehittämistyöhön.

PAIKKO®

Susanna Uusitalo
Laatupäällikkö
0400 304 108

Kirsi Hiekkala
Suunnittelija
050 327 2377



www.paikko.fi

etunimi.sukunimi@kyt.fi

Oppimisympäristön tunnistaminen/katselmuks

Organisaation ja työ- ja toimintaympäristön kuvaus



Kumppaniksi ry on seutukunnallisesti merkittävä ja ammattitaitoinen organisaatio työhön ja koulutukseen tähtäävässä valmennuksessa / kuntoutuksessa. Tätä työtä se toteuttaa yhteistyössä alueen viranomaisten ja muiden kuntoutustoimijoiden kanssa.

Kumppaniksi ry:llä noudatetaan toiminnassa seuraavia arvoja:

- Avoimuutta ja yhteistyötä
- Vastuullisuutta työstä, asiakkaista ja työtovereista
- Yksilön kunnioittamista ja erilaisuuden hyväksymistä

Paussi on Kumppaniksi ry:n työpaikkakahvio, jossa opitaan työhönvalmentajan ohjauksessa monipuolisesti keittiö- ja kahvila-alan työtehtäviä.

Paussissa pääsee perehtymään ja oppimaan tuotteiden valmistusta, esillelaittoa ja asiakaspalvelua. Päivittäin leivomme sekä teemme kahviossa myytävänä olevat suolaiset ja makeat tuotteet sesongin mukaisesti ja erityisruokavaliot huomioiden. Vastaamme toimitiloissamme pidettävistä kahvitarjoilusta sekä hoidamme kahvion kassa- ja asiakaspalvelun.

Siivoustyössä olevat henkilöt pääsevät oppimaan ylläpitosiivousta, siisteyttä ja hygieniää sekä työvaatehuoltoa. Teemme siivoustyötä omissa toimitiloissa päivä- ja viikkotyöjärjestyksen mukaisesti. Oppia saa myös kukkahuollosta.

Miten tunnistetut tutkinnon osat/ammattitaitovaatimukset toteutuvat käytännön työtehtävissä

Toiminnassa toteutuvat monipuolisesti Ravintola- ja cateringalan perustutkintoon tässä raportissa kuvattuihin tutkinnon osiin ja ammattitaitovaatimuksiin liittyvät työtehtävät.

Toiminnan erityispiirteitä

Kumppaniksi ry:llä noudatetaan seuraavia toimintaperiaatteita koko toiminnassa:

1. Laadukkuutta kaikissa toiminnan osa-alueissa, valmennuksessa, toteutettavissa asiakastöissä ja hallinnossa.
2. Organisaation toiminnan läpinäkyvyyttä kaikilla osa-alueilla
3. Yksilön tarpeet ja mahdollisuudet huomioivaa koulutuksen ja valmennuksen yhteensovittamista siten, että asiakkaalle muodostuu selkeä reitti tavoitteena olevaan päämäärään.



4. Moniammatillinen työskentelytapa siten, että työhönvalmentaja ja kuntoutusohjaaja työskentelevät yhteistyössä ja tarvittaessa käytetään kunkin asiakkaan tilanteeseen sopivaa yhteistyöverkostoa.

Kaiken toiminnan tulee edistää asiakkaiden kuntoutumista ja sijoittumista normaaliin koulu- tai työelämään. Kumppaniksi ry on toimintaperiaatteeltaan läpikulkupaikka, jossa työskentelyaikana asiakkaan tavoitteet tarkentuvat. Tavoitteena on Kumppaniksi ry:n kuntoutus- tai valmennusjakson päätyttyä, että asiakkaalla on hänen sen hetkisten voimavarojensa mukainen seuraava sijoittumispaikka selvillä.

Tilat/laitteet/palvelut/menetelmät

Paussi-kahvion pinta-ala on yhteensä noin 95 m², josta keittiö 31 m² ja kahvion puoli 59 m² + työhönvalmentajan toimisto 5 m².

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon ammattitaitovaatimusten mukaisessa työssä käytettäviä koneita ja laitteita ovat mm. GN1/1 kokoinen kiertoilmauuni, keraaminen liesiuuni, mikroaaltouuni, jääkaappi, 2 pakastinta, jäähdytinkaappi, 2 taikinayleiskonetta, koritiskikone, kahvinkeitin 2 pannulle, vedenkeitin, lämpölevy, sauvasekoitin, yleisleikkuri, rasvakeitin, 2 käsivatkainta ja pussituslaite tuotteiden pakkaamiseen. Keittiön lattiamateriaali on muovimatto, jossa liukumaton pinnoite.

Kahvion puolella käytössä on iso kahvinkeitin, Bravilor Bonamat säiliösuodatuslaite kuumavesihanalla, lasikko, kassakone sekä maksupääte. Kahviossa on omat siivousvälineet päivittäiselle puhdistukselle, käytössä lisäksi Kumppaniksikin yhteinen siivouskomero. Paussista löytyy ensiapupiste. Asiakastilan lattiamateriaalina on kivilaatta.

Asiakaspaikkoja Paussissa on 35, asiakaskäyntejä päivässä noin 80. Kesäisin on mahdollisuus käyttää myös terassia.

Paussin aukioloajat: ma-to 9–13.30 pe 9–12.30, viikkosiivous tehdään viimeisen tunnin aikana perjantaisin.

Henkilöstöresurssit

Kumppaniksilla 10 henkilöä, joista 1–2 henkilöä Paussissa

Valmentautujien/ohjattavien määrä työyksikössä (min-max)

1–6 henkilöä

Referenssit

Kumppaniksi ry tekee laaja-alaista yhteistyötä Kelan, Kainuun soten sekä paikallisten yritysten ja yhdistysten kanssa.

Kotisivut

www.kumppaniksi.fi

Oppimisympäristön tunnistaja

Satu Help, ammatillinen opettaja, Kainuun ammattiopisto

Päivitetty

11.4.2022



Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ammatilliset tutkinnon osat

Työpaikan toimintaympäristöissä on mahdollista hankkia osaamista **rastitetuista** tutkinnon osista.

Pakollinen tutkinnon osa

- Ravitsemispalveluissa toimiminen

Ruokapalvelun osaamisala

- Lounasruokien valmistus
- Annosruokien valmistus

Valinnaiset tutkinnon osat

- À la carte -ruoanvalmistus
- À la carte -tarjoilu
- Juomien myynti ja tarjoilu
- Kahvilapalvelut
- Katu- ja pikaruokapalvelut
- Laivatalouspalvelut
- Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot
- Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen
- Suurkeittiön ruokatuotanto
- 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa
- Tilaus- ja juhlaruokien valmistus
- Tilaus- ja juhlatarjoilu
- Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen
- Huippuosaajana toimiminen
- Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen
- Yrityksessä toimiminen
- Yritystoiminnan suunnittelu



Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ammatilliset tutkinnon osat

Ammattitaitovaatimukset voidaan saavuttaa seuraavilta osin (rastitettu):

Kahvilapalvelut

Ammattitaitovaatimukset

Henkilö osaa

- valmistautua asiakaspalvelutilanteisiin
- palvella asiakkaita, myydä ja tarjoilla kahvilan ruoka- ja juomatuotteita
- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Henkilö valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin.

- noudattaa työaikoja
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä, mutta tarvitsee siinä apua
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja työvuoron aikana
- valmistaa eri jalostusasteella olevista raaka-aineista kahvilan tuotteita koneita ja laitteita käyttäen
- laittaa tuotteita esille ohjeen ja liikeidean mukaisesti sekä huolehtii niiden laadusta ja riittävydestä
- täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan
- on perehtynyt työryhmän jäsenenä kahvilan omavalvontasuunnitelmaan ja noudattaa sitä
- työskentelee ergonomisesti

Henkilö palvelee asiakkaita, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita.

- huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan
- esittelee kahvilan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo toisen apuna kasvis- ja erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja gluteeniton) noudattaville asiakkaille soveltuvista tuotteista
- on perehtynyt ohjattuna erilaisten kahvien ja muiden juomien valmistukseen ja käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan
- suosittelee ja myy kahvilan tuotteita
- kiittää asiakkaita ja ottaa vastaan palautetta palveluista ja tuotteista ohjattuna

Henkilö rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita.

- merkitsee ohjeen mukaan tuotteen myyntihinnan
- käyttää toisen apuna kahvilan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti

Henkilö hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä



- palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä

- palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä

- hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa

- hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin sekä selviytyy muista tehtävistä yhdellä muulla kielellä

Henkilö tekee työvuoron tilityksen ja valmistelee seuraavaa työvuoroa.

- loppusiivoaa kahvilan asiakas- ja työtiloja
- toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat
- tekee tilityksen toisen apuna
- tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle

Henkilö arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

- tarvitsee ohjausta arvioidessaan oman työsuorituksensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta
- pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan apua muilta
- noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
- käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen

Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot

Ammattitaitovaatimukset

Henkilö osaa

- vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita
- kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä
- jakaa tai laittaa ruoat esille
- toimia asiakaspalvelussa sekä ohjata asiakkaita
- siistiä ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtia astiahuollon tehtävistä
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Henkilö vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita.

- noudattaa työaikoja
- purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat
- vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjattuna
- järjestää toisen apuna tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille

Henkilö kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä.



- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan
- käyttää toisen apuna palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita sekä puhdistaa ne käytön jälkeen
- kuumentaa ruokia tarvittaessa tai valmistaa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia ohjeen mukaan
- tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset ohjeen mukaan
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa

Henkilö jakaa tai laittaa ruoat esille.

- laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä toisen apuna
- jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein erityisruokavaliot huomioiden
- puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan

Henkilö toimii asiakaspalvelussa sekä ohjaa asiakkaita.

- toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti toisen apuna
- käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa
- esittelee ohjeistettuna tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioiden
- tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy ohjeen mukaan esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen
- selvittää toisen apuna työpaikan sosiaalisen median kanavia

Henkilö siistii ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtii astiahuollon tehtävistä.

- kunnostaa tilat ohjeen mukaan
- vie välineet niille kuuluville paikoille
- siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan

Henkilö arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

- pystyy toimimaan ohjeiden mukaan eri työtilanteissa ja ottamaan palautetta vastaan
- pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmässä
- käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita
- noudattaa vaitiovelvollisuusohjeita