

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (OPH-7399-2025)

Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa: Ravintolan jälkiruoka- ja konditoriatuotteiden valmistaminen 15 osp

Ammattitaitovaatimukset, arviointi ja ammattitaidon osoittamistavat

Ravintolan jälkiruoka- ja konditoriatuotteiden valmistaminen, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Päivittäisten työtehtävien suunnittelu

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja valmistautuu työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja ulkoisesta olemuksesta
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ennakkotilausten ja varausten mukaan
- noudattaa omavalvonnan ohjeita, seuraa ja dokumentoi lämpötiloja leivonnassa ja jälkiruokien valmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa
- tietää tuotteiden myyntihinnan muodostumisen
- on perehtynyt raaka-aineiden hintatasoon
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa

Jälkiruoka- ja konditoriatuotteiden valmistus

Opiskelija

- suunnittelee vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa työtilanteissa toimimaan joustavasti
- tunnistaa, valitsee ja käsittelee konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteiden raaka-aineita
- on perehtynyt sesonkien mukaisiin raaka-aineisiin ja hyödyntää niitä
- tietää klassisia/ yleisimpiä konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteita
- valmistaa eri menetelmillä konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteita
- valmistaa ja annostelee tuotteita tasalaatuisesti
- muuntaa tuotteista asiakkaiden tarpeen mukaisia erityisruokavaliotuotteita
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- toimii yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa kestävä kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja
- käyttää ja puhdistaa konditoria- ja/tai jälkiruokatuotteiden valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- pakkaa tarvittaessa myyntituotteita ravintolan ohjeen mukaan
- noudattaa työläinsäädäntöä, ravintolan ohjeita ja laatuvaatimuksia

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista eteenpäin
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- perehtyy seuraavaan työvuoroon ennakkotilauksiin ja valmistelee tarvittavia tuotteita
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia

	• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta
--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemis-, catering- tai elintarvikealan jälkiruoka- ja/tai konditoriatuotteiden valmistustehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa.

Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille toimipaikan mukaisia jälkiruokia ja/tai konditoriatuotteita annoskorttia tai reseptiikkaa käyttäen.

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.