



THEME -osaamisatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



OSAAMISALUE	OSAAMISEN KEHITYSVAIHEET				
1. Sisäänosto, laskenta ja varastointi	Hän erottaa/tunnistaa perustason tuotteet.	Hän osaa huomioida ekonomiset ja ekologiset näkökulmat keittiölaskennassa ja sisäänostoissa.	Hän osaa hankkia kunkin sesongin elintarvikkeita itsenäisesti, vertailla tarjouksia ja valita parhaan hinnan ja laadun.	Hän osaa kontaktoida alueelliset elintarvikkeiden tuottajat ja suorittaa neuvottelut tuotteiden laadun ja hinnan huomioiden. Hän osaa suunnitella tietokoneohjelmien avulla elintarvikkeiden lyhyen ja pitkän aikavälin tarpeet ja noudattaa budjettia. Hän osaa organisoida sisäänostot ja suorittaa kustannuslaskennan.	
	Hän osaa tarkistaa saapuvien tavaroiden laadun ja varastoida ne oikein.				
	Hän osaa käyttää kaikkien elintarviketyyppien sisäänostoon ja varastointiin liittyviä hygieniastandardeja.	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa kohdistaa elintarvikkeet kuivavarastoon.				
	Hän osaa kohdistaa elintarvikkeet kylmävarastoon (liha, hedelmät ja vihannekset eroteltuna).				
	Hän osaa varastoida syväjäädetyt elintarvikkeet oikein.				
	Hän osaa soveltaa tavarantoimituksessa sääntöjä asiakirjojen ja tuotteiden tyyppiä, määrää, laatua ja alkuperää tarkastettaessa.				
	Hän osaa noudattaa hygieniamääräyksiä, jotka liittyvät esim. oikeaan varastointiin "first things first" jne. (HACCP).				
Hän osaa noudattaa turvallisuusmääräyksiä.					



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



1. Sisäänosto, laskenta ja varastointi	Hän erottaa/tunnistaa perustason tuotteet.	Hän osaa huomioida ekonomiset ja ekologiset näkökulmat keittiölaskennassa ja sisäänostoissa.	Hän osaa hankkia kunkin sesongin elintarvikkeita itsenäisesti, vertailla tarjouksia ja valita parhaan hinnan ja laadun.	Hän osaa kontaktoida alueelliset elintarvikkeiden tuottajat ja suorittaa neuvottelut tuotteiden laadun ja hinnan huomioiden.		
	Hän osaa tarkistaa saapuvien tavaroiden laadun ja varastoida ne oikein.			Hän osaa suunnitella tietokoneohjelmien avulla elintarvikkeiden lyhyen ja pitkän aikavälin tarpeet ja noudattaa budjettia.		
	Hän osaa käyttää kaikkien elintarviketyyppien sisäänostoon ja varastointiin liittyviä hygieniastandardeja.			Hän osaa organisoida sisäänostot ja suorittaa kustannuslaskennan.		
	Osakompetenssit/oppimistulokset:					
	Hän osaa laatia yksinkertaisia tilauksia ja suorittaa sisäänoston.					
Hän osaa laskea yksinkertaisten ruokalajien kustannukset.						
Hän osaa tukea minimivaraston hallintaa.						
Hän osaa varastoida oikein tuotteet (tuoret ja säilötyt elintarvikkeet) ja antaa tukea hygienia- ja turvallisuusriskien tunnistamisessa.						



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



1. Sisäänosto, laskenta ja varastointi	Hän erottaa/tunnistaa perustason tuotteet.	Hän osaa huomioida ekonomiset ja ekologiset näkökulmat keittiölaskennassa ja sisäänostoissa.	Hän osaa hankkia kunkin sesongin elintarvikkeita itsenäisesti, vertailla tarjouksia ja valita parhaan hinnan ja laadun.	Hän osaa kontaktoida alueelliset elintarvikkeiden tuottajat ja suorittaa neuvottelut tuotteiden laadun ja hinnan huomioiden.
	Hän osaa tarkistaa saapuvien tavaroiden laadun ja varastoida ne oikein.			Hän osaa suunnitella tietokoneohjelmien avulla elintarvikkeiden lyhyen ja pitkän aikavälin tarpeet ja noudattaa budjettia.
	Hän osaa käyttää kaikkien elintarviketyyppien sisäänostoon ja varastointiin liittyviä hygieniastandardeja.			Hän osaa organisoida sisäänostot ja suorittaa kustannuslaskennan.
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa lähettää tilauksia ja hoitaa sisäänostojen käsittelyn.			
	Hän osaa määrittää tuotteet, joilla on paras hinta-suorituskyky-suhde sesongista riippuen, laatustandardit ja valmistusehdot.			
	Hän osaa arvioida yksittäisten ruokalistojen elintarvikkeiden tarpeen reseptien mukaan.			
Hän osaa varastoida oikein tuotteet (tuoreet ja säilötyt elintarvikkeet) ja tunnistaa hygienia- ja turvallisuusriskit.				
Hän osaa laskea ruokalajien ja -listojen kustannukset.				



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



1. Sisäänosto, laskenta ja varastointi	Hän erottaa/tunnistaa perustason tuotteet.	Hän osaa huomioida ekonomiset ja ekologiset näkökulmat keittölaskennassa ja sisäänostoissa.	Hän osaa hankkia kunkin sesongin elintarvikkeita itsenäisesti, vertailla tarjouksia ja valita parhaan hinnan ja laadun.	Hän osaa kontaktoida alueelliset elintarvikkeiden tuottajat ja suorittaa neuvottelut tuotteiden laadun ja hinnan huomioiden.
	Hän osaa tarkistaa saapuvien tavaroiden laadun ja varastoida ne oikein.			Hän osaa suunnitella tietokoneohjelmien avulla elintarvikkeiden lyhyen ja pitkän aikavälin tarpeet ja noudattaa budjettia.
	Hän osaa käyttää kaikkien elintarviketyyppien sisäänostoon ja varastointiin liittyviä hygieniastandardeja.			Hän osaa organisoida sisäänostot ja suorittaa kustannuslaskennan.
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän tunnistaa alueelliset, kansalliset ja kansainväliset ruokatrendit.			
	Hän osaa hallita tuotteiden varastointia, jotta hygienia- ja turvallisuusriskit voidaan välttää.			
Hän osaa laskea kustannukset, tulot ja budjetit ja olla oma-aloitteinen liikevaihdon parantamisessa.				
Hän osaa käyttää Excel- ja Word-tietokoneohjelmia.				



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



2. Ateriakokonaisuuksien laatiminen ja suunnittelu	Hän osaa laatia ruokalistan eri kokonaisuuksia ja esitellä ne mentorille ja/tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia yksinkertaisen ruokalistan paikallisen keittiön tärkeimmät reseptit huomioiden ja esitellä sen mentorille tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia monimutkaisia eurooppalaisia tai kansainvälisiä ruokalistoja ja valita sopivat juomat. Hän osaa kommunikoida tarjoilijoiden ja asiakkaiden kanssa ja esitellä tarjouksen erityistilaisuuksia varten (buffetit, tapahtumat, catering jne.).	Hän osaa laatia ruokalistan ja tarjota niitä eri tilanteisiin markkinoilla tai erilaisten asiakastoiveiden mukaan.
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa valita yksinkertaisten ruokalajien reseptit ja huomioida sesongin ja alueen tuotteet.			
	Hän osaa valita sopivan määrän tarvittavia valmistusaineita yksinkertaisille ruokalajeille.			
	Hän osaa suunnitella ja organisoida yksinkertaisten ruokalajien työvaiheet (mise-en-place).			
	Hän osaa kertoa valmistusaineet ja ruokalajin koostumuksen (arrangement of the course) mentorille ja/tai työntekijöille ja käyttää relevanttia gastronomista termistöä keittiössä.			



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



2. Ateriakokonaisuuksien laatiminen ja suunnittelu	Hän osaa laatia ruokalistan eri kokonaisuuksia ja esitellä ne mentorille ja/tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia yksinkertaisen ruokalistan paikallisen keittiön tärkeimmät reseptit huomioiden ja esitellä sen mentorille tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia monimutkaisia eurooppalaisia tai kansainvälisiä ruokalistoja ja valita sopivat juomat. Hän osaa kommunikoida tarjoilijoiden ja asiakkaiden kanssa ja esitellä tarjouksen erityistilaisuuksia varten (buffetit, tapahtumat, catering jne.).	Hän osaa laatia ruokalistan ja tarjota niitä eri tilanteisiin markkinoilla tai erilaisten asiakastoiveiden mukaan.
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa yhdistellä eri ruokalajeja ja huomioida ruokalistasäännöt.			
	Hän osaa määrittää sopivan määrän tarvittavia valmistusaineita yksinkertaisille ruokalajeille.			
	Hän osaa suunnitella ja organisoida yksinkertaisten ruokalajien työvaiheet.			
Hän osaa kertoa valmistusaineet ja ruokalajin koostumuksen mentorille ja/tai työntekijöille keittiössä.				



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



2. Ateriakokonaisuuksien laatiminen ja suunnittelu	Hän osaa laatia ruokalistan eri kokonaisuuksia ja esitellä ne mentorille ja/tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia yksinkertaisen ruokalistan paikallisen keittiön tärkeimmät reseptit huomioiden ja esitellä sen mentorille tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia monimutkaisia eurooppalaisia tai kansainvälisiä ruokalistoja ja valita sopivat juomat. Hän osaa kommunikoida tarjoilijoiden ja asiakkaiden kanssa ja esitellä tarjouksen erityistilaisuuksia varten (buffetit, tapahtumat, catering jne.).	Hän osaa laatia ruokalistan ja tarjota niitä eri tilanteisiin markkinoilla tai erilaisten asiakastoiveiden mukaan.
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa valita sopivat reseptit eurooppalaiselle ja kansainväliselle ruokalistalle (arrangements).			
	Hän osaa valita sopivat juomat ruokalajeille/ruokalistalle yhdessä tarjoilijoiden kanssa.			
	Hän osaa toteuttaa asiakkaiden toiveita ja suositella vastaavaa ruokalistaa tai antaa ruokalajisuosituksia.			
	Hän osaa tarjota ruokalistoja tiettyihin tilanteisiin ja keskustella asiakkaiden kanssa.			
	Hän osaa suunnitella ja organisoida keittiön työvaiheet ruokalistoja ja pieniä tilaisuuksia varten.			



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



2. Ateriakokonaisuuksien laatiminen ja suunnittelu	Hän osaa laatia ruokalistan eri kokonaisuuksia ja esitellä ne mentorille ja/tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia yksinkertaisen ruokalistan paikallisen keittiön tärkeimmät reseptit huomioiden ja esitellä sen mentorille tai keittiön työntekijöille.	Hän osaa laatia monimutkaisia eurooppalaisia tai kansainvälisiä ruokalistoja ja valita sopivat juomat. Hän osaa kommunikoida tarjoilijoiden ja asiakkaiden kanssa ja esitellä tarjouksen erityistilaisuuksia varten (buffetit, tapahtumat, catering jne.).	Hän osaa laatia ruokalistan ja tarjota niitä eri tilanteisiin markkinoilla tai erilaisten asiakastoiveiden mukaan.
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa huomioida ravitsemusopilliset tiedot (elintarvikkeiden ravintoarvot, energiantarpeen) ja eri ruokavaliot, kuten raakaruokavalio ja kevyt ruokavalio, prosessoimattomat ruoat ja dieettiruokat .			
	Hän osaa luoda uusia reseptejä.			
	Hän osaa luoda uusia tarjouksia ja sisällyttää siten myös uusia kohderyhmiä.			
	Hän osaa mainostaa ravintolaa ja hankkia asiakkaita ravintolalle.			
Hän osaa suunnitella ja organisoida työvaiheita tiiviissä yhteistyössä ravintolapäällikön kanssa.				



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



3. Ruokalajien valmistaminen	Hän osaa suorittaa yksinkertaiset valmistelutyöt itsenäisesti.	Hän osaa valmistaa ja asetella yksinkertaisia ruokalajeja tai lisukkeita, kastikkeita, keittoja ja alkuruokia ohjeiden mukaan.	Hän osaa suunnitella kaikki tarvittavat työvaiheet ruokalajien ja ruokalistojen esivalmistelua, valmistusta ja jälkivalmistelua varten (aika, materiaalmäärät, yhteistyö kollegoiden kanssa) sekä valmistaa ja asetella ne.	Hän osaa johtaa keittiöaluetta ja koordinoita keittiötimin tehtäviä.
	Hän osaa kommunikoida kollegoiden ja esimiesten kanssa ja käyttää oikein gastronomista termistöä.	Hän osaa noudattaa ympäristönsuojelun toimenpiteitä ja jätteenhävitystä koskevia sääntöjä työssään.	Hän osaa toimia paineen alla, kun suuri määrä ruokalajeja on valmistettava lyhyessä ajassa.	
	Hän osaa käyttää oikein alan työlaitteita ja koneita ja noudattaa niitä käyttäessään käyttöturvallisuusmääräyksiä ja elintarvike-, henkilö- ja käyttöhygienian määräyksiä.		Hän osaa kommunikoida asiakkaiden kanssa ja toteuttaa heidän toiveitaan.	
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa käyttää oikein keittiövälineitä (koneet ja työlaitteet) ja oikeita leikkaustekniikoita.			
	Hän osaa valmistella ra'at vihannekset kypsennysvalmiiksi.			
	Hän osaa valmistaa ja asetella yksinkertaiset ruokalajit/lisukkeet.			
Hän osaa auttaa ruokalajien ja ruokalistojen täydentämisessä.				
Hän osaa pitää työpaikan ja käytettävät työlaitteet ja koneet puhtaina ja noudattaa turvallisuus- ja hygieniamääräyksiä.				



THEME -osaamisatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



3. Ruokalajien valmistaminen	<p>Hän osaa suorittaa yksinkertaiset valmistelutyöt itsenäisesti.</p> <p>Hän osaa kommunikoida kollegoiden ja esimiesten kanssa ja käyttää oikein gastronomista termistöä.</p> <p>Hän osaa käyttää oikein alan työlaitteita ja koneita ja noudattaa niitä käyttäessään käyttöturvallisuusmääräyksiä ja elintarvike-, henkilö- ja käyttöhygienian määräyksiä.</p>	<p>Hän osaa valmistaa ja asetella yksinkertaisia ruokalajeja tai lisukkeita, kastikkeita, keittoja ja alkuruokia ohjeiden mukaan.</p> <p>Hän osaa noudattaa ympäristönsuojelun toimenpiteitä ja jätteenhävitystä koskevia sääntöjä työssään.</p>	<p>Hän osaa suunnitella kaikki tarvittavat työvaiheet ruokalajien ja ruokalistojen esivalmistelua, valmistusta ja jälkivalmistelua varten (aika, materiaalmäärät, yhteistyö kollegoiden kanssa) sekä valmistaa ja asetella ne.</p> <p>Hän osaa toimia paineen alla, kun suuri määrä ruokalajeja on valmistettava lyhyessä ajassa.</p> <p>Hän osaa kommunikoida asiakkaiden kanssa ja toteuttaa heidän toiveitaan.</p>	<p>Hän osaa johtaa keittiöaluetta ja koordinoida keittiötiimin tehtäviä.</p>
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	<p>Hän osaa – valvonnan alaisena – valita oikeat tuotteet, työlaitteet ja varustuksen.</p>			
	<p>Hän osaa suorittaa kaikenlaiset valmistelutyöt itsenäisesti ja käyttää niissä oikeita leikkaustekniikoita.</p>			
	<p>Hän osaa valmistella kaikenlaiset ra'at ainekset paistovalmiiksi.</p>			
	<p>Hän osaa suorittaa kaikki ruokalajien esivalmistelun, valmistuksen ja jälkivalmistelun työvaiheet tehokkaasti ja yhdenmukaisesti toisten kollegoiden kanssa.</p>			
	<p>Hän osaa hyödyntää erikoisteknisiä koneita ja työlaitteita oikein.</p>			
	<p>Hän osaa käyttää asianmukaisia valmistusmenetelmiä (erityisesti leipominen, paistaminen, höyryttäminen, grillaaminen, paahdaminen, ruskistaminen, hauduttaminen, keittäminen, kiehattaminen)</p>			



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



3. Ruokalajien valmistaminen	Hän osaa suorittaa yksinkertaiset valmistelutyöt itsenäisesti.	Hän osaa valmistaa ja asetella yksinkertaisia ruokalajeja tai lisukkeita, kastikkeita, keittoja ja alkuruokia ohjeiden mukaan.	Hän osaa suunnitella kaikki tarvittavat työväiheet ruokalajien ja ruokalistojen esivalmistelua, valmistusta ja jälkivalmistelua varten (aika, materiaalmäärät, yhteistyö kollegoiden kanssa) sekä valmistaa ja asetella ne.	Hän osaa johtaa keittiöaluetta ja koordinoida keittiötimin tehtäviä.
	Hän osaa kommunikoida kollegoiden ja esimiesten kanssa ja käyttää oikein gastronomista termistöä.	Hän osaa noudattaa ympäristönsuojelun toimenpiteitä ja jätteenhävitystä koskevia sääntöjä työssään.	Hän osaa toimia paineen alla, kun suuri määrä ruokalajeja on valmistettava lyhyessä ajassa.	
	Hän osaa käyttää oikein alan työlaitteita ja koneita ja noudattaa niitä käyttäessään käyttöturvallisuusmääräyksiä ja elintarvike-, henkilö- ja käyttöhygienian määräyksiä.		Hän osaa kommunikoida asiakkaiden kanssa ja toteuttaa heidän toiveitaan.	
	Osakompetenssit/oppimistulokset:			
	Hän osaa suunnitella yksinkertaisia ruokalistoja reseptien avulla.			
	Hän osaa valmistaa ja itsenäisesti pääruoat ja vaativat alku- ja jälkiruoat ja asetella asianmukaisesti.			
	Hän osaa valmistella, jakaa ja asetella teurastettujen eläinten lihan, kalan, siipikarjanlihan ja riistan asianmukaisesti.			
Hän osaa suositella erityisiä ruokalajeja asiakkaille.				
Hän osaa käsitellä reklamaatiot asianmukaisesti.				



THEME -osaamisatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



3. Ruokalajien valmistaminen	Hän osaa suorittaa yksinkertaiset valmistelutyöt itsenäisesti.	Hän osaa valmistaa ja asetella yksinkertaisia ruokalajeja tai lisukkeita, kastikkeita, keittoja ja alkuruokia ohjeiden mukaan.	Hän osaa suunnitella kaikki tarvittavat työvaiheet ruokalajien ja ruokalistojen esivalmistelua, valmistusta ja jälkivalmistelua varten (aika, materiaalmäärät, yhteistyö kollegoiden kanssa) sekä valmistaa ja asetella ne.	Hän osaa johtaa keittiöaluetta ja koordinoida keittiötiimin tehtäviä.	
	Hän osaa kommunikoida kollegoiden ja esimiesten kanssa ja käyttää oikein gastronomista termistöä.	Hän osaa noudattaa ympäristönsuojelun toimenpiteitä ja jätteenhävitystä koskevia sääntöjä työssään.	Hän osaa toimia paineen alla, kun suuri määrä ruokalajeja on valmistettava lyhyessä ajassa.		
	Hän osaa käyttää oikein alan työlaitteita ja koneita ja noudattaa niitä käyttäessään käyttöturvallisuusmääräyksiä ja elintarvike-, henkilö- ja käyttöhygienian määräyksiä.		Hän osaa kommunikoida asiakkaiden kanssa ja toteuttaa heidän toiveitaan.		
	Osakompetenssit/oppimistulokset:				
	Hän osaa valvoa käytettävissä olevaa varastoa ja käyttövarustusta.				
	Hän osaa suunnitella monimutkaisten ruokalistojen järjestyksen.				
	Hän osaa organisoida työsuunnitelman.				
	Hän osaa toimia ennalta arvaamattomissa tilanteissa, motivoida tiiminsä ja varmistaa, että laatustandardeja noudatetaan.				
Hän osaa ottaa vastuun budjettisuunnittelusta ja henkilöstön ja resurssien tehokkaasta käytöstä.					
Hän laskee yhteistyössä liikkeenjohdon kanssa yksittäisten tarjousten voittomarginaalit.					



THEME -osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



Tämä projekti rahoitettiin Euroopan komission tuella.

Tämä julkaisun sisällön vastuun kantaa yksin tekijä, komissio ei vastaa sen sisältämien tietojen muusta käytöstä.