

Näyttötutkinnon perusteet

**BAARIMESTARIN
ERIKOISAMMATTITUTKINTO
2005**



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

DNO 40/011/2004

MÄÄRÄYS Velvoittavana
noudatettava

PÄIVÄMÄÄRÄ 10.12.2004

Voimassaoloaika
1.1.2005 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta
Määräyksen antamiseen perustuu
L 631/1998 13 § 2 mom
A 812/1998 1 § 1 mom

Kumoo määräyksen no 25/011/1999
Muuttaa määräystä no

BAAARIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallituksen johtokunta on päättänyt baarimestarin erikoisammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.1.2005 lukien toistaiseksi.

Tutkintoon tai sen osaan valmistavan koulutuksen järjestäjän on laadittava ja hyväksyttävä koulutusta varten opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty. Ammattitaidon näytöt on järjestettävä osana valmistavaa koulutusta.

Tutkintotoimikunta, tutkinnon järjestäjä ja koulutuksen järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Todistuksiin merkittävistä tiedoista ja todistusmalleista sekä henkilökohtaisten opiskeluohjelmien laatimisen perusteista määrätään erikseen.

Pääjohtaja

Kirsi Lindroos

Ylitarkastaja

Lea Lakio

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET	7
	1 § Näyttötutkinnot	7
	2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus	7
	3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet	7
2	Luku	
	BAARIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN	8
	1 § Tutkinnon osat	8
3	Luku	
	BAARIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	9
	1 § Baaritarjoilu.....	10
	a) Ammattitaitovaatimukset	10
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	10
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	12
	2 § Baarin myynti- ja palvelutoiminnot	13
	a) Ammattitaitovaatimukset	13
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	13
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	14
	3 § Baarivastaavan tehtävien toteuttaminen	14
	a) Ammattitaitovaatimukset	14
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	14
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	15
	4 § Viinitarjoilu	15
	a) Ammattitaitovaatimukset	15
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	15
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	19
	5 § Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla	19
	a) Ammattitaitovaatimukset	19
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	19
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	21
	LIITE Baarimestarin työn kuvaus	

1 Luku

NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

1 § Näyttötutkinnot

Näyttötutkinnot ovat ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia. Koulutuksessa, työelämässä ja harrastuksissa hankittua osaamista voidaan hyödyntää tutkinnoissa vaaditun ammattitaidon näytöissä.

Näyttötutkinnot ovat rakenteeltaan modulaarisia. Ne muodostuvat työelämästä ja sen kehittymistarpeista johdetuista tehtäväkokonaisuuksista, joille on ominaista toiminnallisen ja tiedollisen perustan yhteisyys, ammattitaidon monipuolisuus sekä työprosessin ja sen tulosten yhdentyminen. Tutkinnon osa muodostaa ammatti-pätevyuden osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi ja arvioitavaksi kokonaisuudeksi.

Näytöt järjestetään ja suoritetaan joustavasti tutkinnon osa kerrallaan. Koko tutkinnon sijasta tavoitteena voi olla myös tietyn tai tiettyjen tutkinnon osien suorittaminen.

Ammattitaitovaatimusten kuvauksen perustana on pätevyystyyppitys, jonka katsotaan parhaiten soveltuvan ammattialalle. Kuvauksessa keskitytään ammatin ydintoimintojen vaatimuksiin, toimintaprosessien hallintaan ja laaja-alaiseen ammattikäytäntöön. Vaatimukset kattavat myös työelämässä tarvittavan kielitaidon ja sosiaaliset valmiudet.

2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei muodollisesti voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin erilaisen valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistavan koulutuksen järjestäjän tulee vahvistaa opetussuunnitelma tutkintojen perusteiden mukaisesti. Koulutus ja siihen sisältyvät näytöt on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Koulutuksen järjestäjän velvollisuutena on järjestää näytöt osana valmistavaa koulutusta. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua näyttöihin osana opintojaan.

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettavaan perustutkintoon sisältyvät yhteiset opinnot eivät ole pakollisia koulutuksessa, joka valmistaa näyttötutkintona suoritettavaan perustutkintoon. Niiden tavoitteet tulee ottaa kuitenkin soveltuvin osin huomioon opetussuunnitelmassa ja opetuksen järjestämisessä.

3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet

Näyttöjen arviointi edellyttää järjestelmällistä aineiston keräämistä, päätöksentekoa ja dokumentointia tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista suhteessa tutkinnon perusteissa määriteltyihin ammattitaitovaatimuksiin ja arvioin-

tikriteereihin. Arvioinnin painopisteen tulee olla tekemisessä ja työssä toimimisessa. Taito tai osaaminen on arvioitava pääsääntöisesti suoraan vastaavasta työtoiminnasta.

Näyttöympäristön tulee olla todellinen tai mahdollisimman realistinen. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä kuten havainnointia, haastatteluja, kyselyjä, aikaisempia dokumentoituja näyttöjä sekä itse- ja ryhmäarviointia. Näytöt tulee järjestää tutkinnon osittain siten, että niissä voidaan arvioida ammatin hallinnan kannalta keskeisten tavoitteiden saavuttamista.

Arvioinnin kohteilla ilmaistaan osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Huomio tulee kiinnittää ydintaitoihin, työn perustana olevan tiedon hallintaan, työmenetelmien, työvälineiden ja materiaalien hallintaan sekä työprosessin hallintaan. Sekä arvioinnin kohteet että kriteerit on johdettu vastaavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteisiin perustuvat arviointikriteerit kuvaavat ja täsmentävät eritasoisia suorituksia. Kriteereillä ilmaistaan kynnykset, joiden avulla erotellaan eritasoiset suoritukset.

2 Luku

BAARIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § Tutkinnon osat

Baarimestarin erikoisammattitutkinto muodostuu kahdesta pakollisesta ja yhdestä valinnaisesta osasta. Tutkinto on valmis, kun kaikki tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

Pakolliset osat:

1. Baaritarjoilu
2. Baarin myynti- ja palvelutoiminnot

Valinnaiset osat:

3. Baarivastaavan tehtävien toteuttaminen
4. Viinitarjoilu
5. Yrittäjäyys majoitus- ja ravitsemisalalla

3 Luku

BAARIMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Baarimestarin erikoisammattitutkinnossa ammattitaitovaatimukset (kohta a) on muodostettu työelämän tehtävä- ja taitoalueista. Arvioinnin kohteissa (kohdan b lihavoidut otsikot) ilmaistaan ne ammattitaidon kannalta keskeiset alueet tai kriteerit, joihin arvioinnissa on kiinnitettävä erityinen huomio. Arviointikriteerit (kohta b) puolestaan ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on työssään suoriuduttava. Ammattitaidon osoittamistavat -kohdassa (kohta c) on määritelty kyseisen tutkinnon osan näytön antamiseen ja arviointiin liittyvät vaatimukset.

Näyttötutkintotoiminta perustuu oppilaitoksen laatimaan näyttöjen järjestämisuunnitelmaan. Tutkintovaatimuksista johdetut näytöt ja niiden tehtävät tulee suunnitella sellaisiksi, että ne ovat ammatinhallinnan kannalta keskeisiä ja niihin on sisällytettävä arviointikohteissa esitetyt alueet tai toiminnot kattavasti. Näytöissä tulee ilmetä tutkinnon suorittajan valmiudet ja kyky muuntaa sekä soveltaa tietoaan ja taitojaan vaihtelevissa tilanteissa. Kunkin tutkinnon osan näyttöympäristön on oltava sellainen, että tutkinnon suorittaja pystyy tekemään tehtäviä, joista pystytään kattavasti toteamaan tutkinnon osan arviointikriteereissä määritellyn suoritustason saavuttaminen.

Ammattitaidon näyttämistä varten on kullekin näytön antajalle huolellisesti laadittava henkilökohtainen näyttösuunnitelma (OPH:n määräys 47/011/2000). Tämä on laadittava baarimestarin erikoisammattitutkinnon perusteita noudattaen. Baarimestarin erikoisammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustasoon. Näyttöä arvioitaessa kerätään aineistoa arviointipäätöksen tekoa varten. Arviointiaineisto kerätään tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Arviointipäätös siitä, onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään kerätyn aineiston perusteella arviointikokouksessa kolmikantaisesti (työnantajan, työntekijän ja opettajien edustajat). Kussakin tutkinnon osassa hyväksytään arviointikriteereissä määritelty suoritustaso.

Arvioinnin yhtenäistämiseksi tutkintotoimikunta tekee lopullisen linjauksen ammattitaidon arvioinnista. Se ei kuitenkaan saa muuttaa arvioinnin perusteita. Tutkintojen valtakunnallisen laatutason varmistusta varten näyttöjen järjestäjä on velvollinen toimittamaan baarimestarin erikoisammattitutkinnon järjestämisuunnitelman asianomaiselle tutkintotoimikunnalle hyväksyttäväksi ennen näyttöjen järjestämistä. Tutkintotoimikunta päättää tulkintakysymyksistä, kuten näyttöympäristöjen soveltuvuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen ja näytön riittävydestä.

Suoritus keskeytetään, jos tutkinnon suorittajan toiminta vaarantaa asiakkaiden turvallisuutta tai jos hän vakavasti lyö laimin omaa tai työyhteisön turvallisuutta.

Tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja kriteerit sekä ammattitaidon osoittamistavat ovat seuraavat:

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja hoitaa itsenäisesti työpisteen avaamiseen ja sulkemiseen liittyvät tehtävät ja kunnostaa työtilat myyntikuntoon sekä ylläpitää jatkuvaa myyntivalmiutta työvuoronsa ajan.</p> <p>Tutkinnon suorittaja palvelee asiakkaita yrityksen palvelukulttuurin mukaisesti ja myy tuotteita aktiivisesti.</p>	<p>Työpisteen avaaminen, myyntivalmiuden ylläpitäminen ja sulkeminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kunnostaa asiakaspalvelutilat yrityksessä sovitun tavan mukaisesti • varustaa myyntipisteen avaamista varten asianmukaiseen kuntoon • huolehtii työympäristön järjestyksestä ja siisteydestä koko työvuoronsa ajan • suorittaa työpisteen sulkemiseen liittyvät tehtävät itsenäisesti • täydentää riittävän ajoissa tuotevalikoimaa sekä raaka-aineita ja huolehtii tarvittavien lasien riittävydestä • tekee tarvittavat vuoron vaihtoon valmistelevat työt ja jättää baarin annettujen ohjeiden mukaisessa kunnossa seuraavalle työvuorolle • suorittaa työpisteen sulkemiseen liittyvät tehtävät itsenäisesti <p>Palvelualtis ja aktiivinen myyntityö</p> <ul style="list-style-type: none"> • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja siististä ulkoasusta sekä työskentelee yrityksen liikeidean ja palvelukulttuurin mukaisesti • on oma-aloitteinen, ystävällinen, kohtelias ja vastuuntuntoinen sekä antaa myönteisen vaikutelman itsestään, työyhteisöstään ja yrityksestä • ottaa huomioon asiakkaan yksilönä, mutta pystyy samanaikaisesti huomioimaan muutkin asiakkaat • suoriutuu asiakaspalvelutilanteessa suomen tai ruotsin kielellä sekä lisäksi yhdellä vieraalla kielellä kyseiselle kielelle ominaisilla asiakaspalvelun ilmaisuilla • tuntee työpisteessään myynnissä olevat tuotteet (alkoholittomat

Tutkinnon suorittaja valmistaa ja tarjoilee juomatuotteet suositeltuja työmenetelmiä käyttäen.

Tutkinnon suorittaja hoitaa itsenäisesti työpisteeseen päivittäiseen rahaliikenteeseen ja varastointiin liittyvät tehtävät.

juomat, oluet, viinit, väkevät juomat, ruokatuotteet jne.), niiden ominaisuudet ja käyttötavat

- esittelee ja suosittelee tuotteita aktiivisesti lisämyynnin aikaansaamiseksi ja huomioi samalla tuotteiden sesonkiluonteisuuden

Juomien tarjoilu

- toimii alkoholilain ja muiden määräysten mukaisesti
- noudattaa juomamyyntiä koskevia omavalvontaohjeita
- tuntee työpisteessä olevat koneet, laitteet ja työvälineet ja käyttää niitä tarkoituksenmukaisesti työturvallisuuden huomioon ottaen
- valmistaa ja tarjoilee asiantuntevasti ja joutuisasti kansalliset ja kansainväliset juomasekoitusklassikot ja muut juomatuotteet
- valmistaessaan ja tarjoillessaan juomatuotteita toimii kannattavasti ja taloudellisesti

Kassatoiminnot

- hoitaa itsenäisesti ja vastuullisesti päivittäiset kassatoiminnot
- käsittelee erilaisia maksuvälineitä ohjeiden mukaisesti
- tekee vaadittavat myyntiraportit itsenäisesti yrityksen käytännön mukaisesti

Varastotoiminnot

- tuntee yrityksen käyttämät alkoholi-juomien ja muiden työpisteessä käytettävien tuotteiden ostopaikat
- tekee alkoholijuomien ja muiden tuotteiden tilaukset tarvittaessa
- vastaanottaa saapuvan tavaran ja varastoi sen asianmukaisesti
- huolehtii päivittäisestä varastokirjanpidosta yrityksen toimintatavan mukaisesti

Tutkinnon suorittaja ottaa työssään huomioon työterveyden ja henkilöstö- ja asiakasturvallisuuden.

Tutkinnon suorittaja toimii oma-toimisesti ja joustavasti sekä arvioi ja kehittää omaa työtään. Hän seuraa alaa ja haluaa olla mukana kehittämässä työyhteisönsä toimintaa.

- ymmärtää varastoseurannan merkityksen ja osallistuu inventaarin tekemiseen

Henkilöstö- ja asiakasturvallisuuden periaatteiden noudattaminen

- työskentelee vaarantamatta omaa ja muiden turvallisuutta
- osaa selvittää toimintatavat uhkavissa vaaratilanteissa yrityksen pelastussuunnitelman mukaisesti
- käyttää ergonomisia työtapoja

Oman ja työyhteisön toiminnan kehittäminen

- tekee työtään oma-aloitteisesti, vastuullisesti ja yhteistyöhaluisesti
- kehittää itseään ammatillisesti ja kokeilee uusia asioita kannattavuusnäkökohdat huomioon ottaen
- huomioi työssään sitä ohjaavat lainsäädännön määräykset, sopimukset ja ohjeet
- arvioi palveluaan sekä asiakkaan että yrityksen näkökulmasta
- hankkii aktiivisesti asiakaspalautetta, arvioi työtään asiakaspalvelijana ja hyödyntää saamaansa palautetta työnsä kehittämisessä
- tunnistaa työssään ja työyhteisössään kehittämiskohteita
- on mukana työyhteisön kehittämisessä

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Baaritarjoilu-osan suorittamisessa keskeistä on juomatuotteiden myynti ja tarjoilu. Tutkinnon osan hallinta edellyttää ajanmukaiset todistukset anniskeluasioiden hallinnasta ja hygieniaosaamisesta. Ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidossa työympäristössä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat erilaiset juomaseurusteluravintolat, joissa on riittävä juomatuotevalikoima. Tällaisia ympäristöjä ovat mm. pubityyppiset pistäytymispaikat, kortteliravintolat, street baarit, tanssiravintolat ja sellaiset seurustelu- ja tapaamisravintolat, joiden tunnelma on kotoisen leppoisa ja palvelutyylillä välitön ja jotka ovat usein asiakkaitensa kantapaikkoja. Ammattitaitovaatimusten mukainen vieraan kielen hallinta kirjataan tutkintotodistuksen lisätieto-kohtaan. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näytösuunnitelman mukaan.

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja huomioi erilaiset asiakkaat ja asiakasryhmät myyntityössään ja osaa suositella heille sopivia tuotteita sekä tekee aktiivista myyntityötä asiakkaiden keskuudessa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja tuntee baarin tuotevalikoiman sekä osaa soveltaa osaamistaan erilaisissa tilanteissa.</p> <p>Tutkinnon suorittaja hallitsee työssä tarvittavat menetelmät ja osaa organisoida työnsä tehokkaasti sekä toimia taloudellisesti.</p>	<p>Asiakaslähtöinen myynnin toteuttaminen ja viestintä</p> <ul style="list-style-type: none"> • myy baarin tuotteita liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille ottamalla huomioon heidän palvelutarpeensa ja asiakailta saamansa palautteen • hoitaa baarin asiakassuhteita kommunikoiden luontevasti ja asiantuntevasti erilaisten asiakkaiden ja asiakasryhmien kanssa (esim. asiakkaiden harrastukset ja intressit sekä ajankohtaiset tapahtumat, small talk) • lisää henkilökohtaisella toiminnallaan myyntiä sekä ohjaa muuta henkilöstöä myyntityössä <p>Tuotetuntemus ja myyntityö</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee baarin tuotevalikoiman • suosittelee juomasekoituksia tilaisuuden luonteen mukaisesti • seuraa alansa vaihtuvia trendejä ja osaa soveltaa niitä baarin tuotevalikoiman mukaan <p>Juomasekoitustekniikan hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa valmistaa juomasekoituksia kaikista juomasekoitusryhmistä (before dinner, all day, after dinner ja special) sekä talon omia juomasekoituksia ja myyntituotteita yleisesti hyväksytyjä työmenetelmiä käyttäen • hallitsee työtekniikan siten, ettei se kahlitse häntä asiakaspalvelusta • työskentelee taloudellisesti ottaen huomioon hävikin • vapautuu työn ohessa havainnoimaan asiakastilojen tapahtumia ja ottaa huomioon uudet asiakkaat

	<p>Työn organisointi</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisoii työt tärkeyden mukaan ja ajallisesti oikein myös ruuhkatilanteissa • huolehtii työtilansa siisteydestä ja pitää baarin täydessä myyntivalmiudessa • sijoittaa työvälineet ja menekkituotteet mielekkäästi ja ergonomisesti tehokkaan myyntivalmiuden varmistamiseksi
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän osan ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidossa työympäristössä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat sellaiset ravitsemisalan yritykset, joissa baaritoiminta on merkittävä osa liikeidea. Baarin tuotevalikoima on silloin monipuolinen ja juomasekoitukset ovat tärkeä osa baarin myyntiä. Tällaisia ravintoloita ovat mm. viihde-, tapaamis-, seurustelu- ja tanssiravintolat sekä hotellien yhteydessä sijaitsevat kansainväliset baarit. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

3 § Baarivastaavan tehtävien toteuttaminen

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja kehittää baarin tuotevalikoimia, toimintatapoja sekä työympäristöä yksikön liikeidean, laatutavoitteiden ja taloudellisten tavoitteiden mukaisesti.</p>	<p>Myyntikampanjan toteuttaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • valitsee teeman, kohderyhmän ja liikeidean mukaiset tuotteet ja tilanteeseen soveltuvan myyntitavan • hinnoittelee tuotteet työpaikan hinnoitteluperiaatteiden mukaisesti ja huomioi sidosryhmien kanssa tehdyt sopimukset • budjetoii kampanjan ja arvioi sen toteutumista <p>Työpisteen kehittäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kehittää työpisteen toimivuutta liikeidean, myyntityön tai ergonomian näkökulmasta

<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee työyhteisön perehdyttämisen. Hän ohjaa ja opastaa suunnitelmallisesti henkilökuntaa uusissa tehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.</p>	<p>Henkilöstön perehdyttäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kehittää toimipistekohtaista perehdyttämisohjeistoa ja perehdyttää uudet työntekijät sen mukaan • auttaa uuden työntekijän sopeutumista työhön • ohjaa ja opastaa henkilöstöä muuttuvissa tilanteissa
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän osan ammattitaitovaatimukset liittyvät baarin erityistehtävien toteuttamiseen. Tämän tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä myyntikampanjan toteuttaminen, työpisteen kehittäminen ja henkilöstön perehdyttäminen, jolloin kaikkien arvioinnin kohteiden osaaminen tulee osoittaa.

Tämän osan ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidossa työympäristössä, jossa tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa ammattitaitovaatimusten hallinta. Tutkinnon suorittajan on välitettävä kuva itsestään baaritoiminnan kokonaisvaltaisena kehittäjänä. Työtehtäviä tulee tarvittaessa täydentää kirjallisilla suunnitelmilla tai ohjeilla. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

4 § Viinitarjoilu

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja palvelee asiakkaita toimipaikan liikeidean ja palvelukulttuurin mukaisesti sekä käyttää palvelutilanteessa myös vieraita kieliä.</p>	<p>Asiakasystävällinen ja palvelualtis toiminta</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii sitoutuneesti yrityksen liikeidean ja palvelukulttuurin mukaisesti • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja siististä ulkoasustaan • luo myönteisen ensivaikutelman itsestään, työyhteisöstään ja yrityksestä • huomioi asiakkaat heti heidän saavuttuaan • palvelee asiakkaita viipymättä ja huolehtii heidän viihtyvyydestään koko palveluprosessin ajan • huolehtii asiakaspalvelu- ja työtilojen siisteydestä, viihtyvyydestä ja järjestyksestä • viestii puhelimesta asiallisesti ja palveluhenkisesti

Tutkinnon suorittaja toimii sitoutuneesti työyhteisön jäsenenä noudattaen vastuullisesti alan lainsäädäntöä sekä muita työyhteisön ohjeita ja määräyksiä.

Tutkinnon suorittaja työskentelee taloudellisesti ja tietää, miten hän omalla toiminnallaan vaikuttaa kustannusten ja myynnin muodostumiseen.

- viestiessään palvelutilanteessa huomioi asiakkaiden erilaisuuden
- toimii joustavasti eri kulttuureista tulevien kanssa
- suoriutuu asiakaspalvelutilanteessa suomen tai ruotsin kielellä sekä lisäksi yhdellä vieraalla kielellä kyseiselle kielelle ominaisilla asiakaspalvelun ilmaisuilla

Työyhteisön jäsenenä toimiminen ja alan lainsäädännön noudattaminen

- toimii hyvien käytöstapojen mukaisesti
- huolehtii osaltaan yrityksen sisäisestä tiedonvälityksestä
- sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin
- noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimintatapoja
- toimii rakentavasti yhteistyössä muiden osastojen yhteistyökumppaneiden kanssa
- toimii anniskelumääräysten ja omavalvontaohjeiden mukaisesti
- huomioi työssään sitä ohjaavat lainsäädännön määräykset, sopimukset ja ohjeet

Taloudellinen työskentely

- toimii aktiivisesti yrityksen tulostavoitteiden mukaisesti
- työskentelee myyntihenkisesti ja tehokkaasti yrityksen liikeidean mukaisesti
- toimii hävikin syntymistä ehkäisevällä tavalla avaten vain tarpeellisen määrän viinejä eri tilaisuuksiin ja osaa arvioida kulutuksen tilanteen mukaan oikein
- osaa valita lasitarjoiluun sopivat tuotteet ja säilyttää niitä minimoiden taloudellisen hävikin sekä tiedostaen viinin elinkaaren ja kehitysvaiheen
- vastaanottaa tarvittaessa saapuvat

Tutkinnon suorittaja tunnistaa hedelmäviinit (kotimaiset ja ulkomaiset), miedot viinit (valko-, puna-, rosé- ja kuohuviinit), väkevöidyt viinit (=väkevät viinit) ja niiden alkoholittomat vastineet sekä niiden käyttötavat.

Tutkinnon suorittaja myy ja suosittelee asiakkaan tilaisuuteen ja ateriakokonaisuuteen sopivia juomia.

- tavarat ja varastoi ne asianmukaisesti sekä ymmärtää seurata viinien säilytys- ja varastointitilojen kuntoa
- toimii energiaa säästäen
 - noudattaa yrityksen käytäntöä jätteiden käsittelyssä (lasikierrätys)

Viinien tunnistaminen ja arviointi

- tunnistaa ja osaa luonnehtia viiniä etiketin perusteella (viinityyppi, tuotantoalue ja -maa ja rypäle)
- tuntee tarjoilutilanteessa etiketeissä esiintyvät vieraskieliset (englanti, espanja, italia, ranska ja saksa) tuotantoon ja tarjoiluun viittaavat sanat
- tuntee tärkeimmät viinintuotantomaat ja alueet ja niiden maantieteelliset sekä ilmastolliset vaikutukset viiniin
- tuntee yrityksessä myytävien viinien alkuperämerkinnät ja niiden vaikutukset viinin laatuun, käyttötapaan ja hintaan
- tunnistaa viinilistalta laajasti rypälälajikkeiden ominaisuuksia sekä näiden lajikkeiden vaikutukset tarjoiluun ja säilyvyyteen sekä käyttötarkoitukseen
- tuntee mietojen viinien ja väkevöityjen viinien valmistusmenetelmät ja niiden vaikutukset tuotteen ominaisuuksiin
- tietää yleisimmät vastaavat (korvaavat esim. alkoholittomat) tuotteet

Ruoan ja juoman yhdistäminen (myyminen)

- luonnehtii juomia asiakkaille ymmärrettävästi ja oma-aloitteisesti
- ottaa huomioon eri kulttuurien ja uskontojen merkityksen juomasuosituksissa
- suosittelee juomia ottaen huomioon tilaisuuden luonteen, ateriakokonaisuuden ja asiakkaan erityistoiveet

Tutkinnon suorittaja hallitsee itsenäisesti viinin tarjoiluun liittyvät työvaiheet ja -tavat. Hän käsittelee ja tarjoilee viinejä sekä käyttää tarjoilussa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ammattimaisesti.

Tutkinnon suorittaja hallitsee työssään tarvittavat kassatoiminnot.

Tutkinnon suorittaja arvostaa työtään toimipaikkansa viiniasiantuntijana. Hän arvioi omaa ja työryhmänsä

- tietää perussäännöt ruuan ja juoman yhdistämisestä sekä tietää makean, suolaisen, karvaan, happaman ja umamin maun vaikutukset viinin valintaan
- tuntee laajasti klassiset ruoan ja juoman yhdistelmät
- tuntee laajasti viinit, joita voi nauttia ilman ruokailua
- toimii aktiivisesti lisämyynnin aikaansaamiseksi

Viinin tarjoilu

- arvioi aistinvaraisesti viinin juomakelpoisuuden tunnistuen yleisimmät virheet viinissä ja osaa toimia virheiden edellyttämällä tavalla
- käyttää puhtaita työvälineitä ja asianmukaisia tarjoiluastioita
- tarjoilee viinin oikean lämpöisenä ja hallitsee erikoistarjoilutapoja vaativien viinien tarjoilun (esim. dekantoiminen ja ilmaaminen)
- sovittaa tarjoilutavat liikeidean, tilanteen ja asiakkaan tarpeen mukaan

Kassatyöskentely

- osaa käyttää atk-pohjaista kassajärjestelmää
- käyttää kassakonetta ammattimaisesti
- käsittelee sujuvasti ja asiakas-turvallisesti erilaisia maksuvälineitä
- korjaa laskutuksessa tapahtuneet virheet välittömästi ja asiallisesti
- työskentelee vastuullisesti ja huolellisesti
- tilittää oman myyntinsä luotettavasti ja yrityksen käytäntöä noudattaen

Työn arviointi ja kehittäminen

- hankkii lisätietoa juomatuotteista ja on kiinnostunut oman alansa kehi-

<p>työskentelyä ja pyrkii kehittämään toiminnan laatua kokonaisvaltaisesti.</p>	<p>tyksestä ja itsensä kehittämisestä työssään</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioi omaa ja työryhmänsä työskentelyä yrityksen ja asiakkaan näkökulmasta • hyödyntää saamaansa palautetta työnsä kehittämisessä • on motivoitunut työstään ja kiinnostunut itsensä jatkuvasta kehittämisestä • on kiinnostunut oman alansa kehityksestä
---	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Viinitarjoilu-osan suorittamisessa keskeistä on viininmyynnin hallitseminen. Viinitarjoilu-osan suorittaminen edellyttää ajanmukaisen todistuksen anniskeluasioiden hallinnasta. Tämän osan ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidossa työympäristössä. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat sellaiset ravitsemisalalan yritykset, joissa viinivalikoima on monipuolinen ja joissa palvelu toteutetaan pääsääntöisesti pöytiintarjoiluna erilaisia tarjoilutapoja käyttäen.

5 § Yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tietää majoitus- ja ravitsemisalalan tarjoamat mahdollisuudet yritystoiminnan käynnistämiseen.</p>	<p>Asiakaslähtöinen yrittäjyys</p> <ul style="list-style-type: none"> • tietää erilaiset majoitus- ja ravitsemispalveluiden tuottamistavat (esimerkiksi kansainväliset ja kansalliset ketjut, yksityiset yritykset, alihankkijat) • tietää alalla tapahtuneet ja tapahtuvat muutokset ja niiden vaikutuksia tulevaisuuteen • tuntee oman alueensa majoitus- ja ravitsemisalalan yritysten toimintamahdollisuudet ja arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia ja riskejä • osoittaa asiakaslähtöisyyttä kaikissa toiminnoissaan

Tutkinnon suorittaja tietää yritystoiminnan peruskäsitteet ja erilaiset yritysmuodot. Hän tietää, mitä tekijöitä on huomioitava yritystoimintaa suunniteltaessa ja arvioi omia edellytyksiään ja mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.

Tutkinnon suorittaja ymmärtää ja pystyy arvioimaan erilaisten yritysten toimintaa omasta näkökulmastaan mahdollisena tulevana yrittäjänä. Hän pitää terveen liiketoiminnan periaatteita, asiakaslähtöisyyttä, laatua, markkinointia ja kustannustietoisuutta tärkeinä kilpailukeinoina omassa yrityksessään.

Yritystoiminnan peruskäsitteiden ymmärtäminen

- tietää yritystoiminnan peruskäsitteet (esimerkiksi toiminta-ajatus, liike-idea, liiketoimintasuunnitelma)
- tietää erilaiset yritysmuodot ja niiden erot
- tietää yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet ja tietää, mistä saa lisätietoa
- arvostaa omaa ammattitaitoaan ja osaa tuoda sen esille
- arvioi omia ominaisuuksiaan, valmiuksiaan ja resurssiaan toimia yrittäjänä

Yritystoiminnan peruskäsitteiden soveltaminen

- suunnittelee tai tuntee yrityksen toiminnan ja tavoitteet (esimerkiksi taustat, yritysmuoto, organisaatio, liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, kustannusrakenne, budjetti)
- tunnistaa yrityksen asiakassegmentit
- tunnistaa yrityksen palveluprosessin ja eri markkinointikeinot
- ymmärtää yrityksen luotettavuuden merkityksen asiakassuhteen kehittämisessä
- osaa arvioida yrityksen todellisia kilpailukeinoja nyt ja tulevaisuudessa (esimerkiksi hinta, laatu, ammattitaitoisuus, palvelu, luotettavuus)
- tietää alalla käytettäviä tunnuslukuja
- tietää mitä kannattava toiminta on ja tuntee keinot vaikuttaa yrityksen kannattavuuteen
- osaa hankkia tarvittaessa yrityksen perustamisesta ja toiminnan eri vaiheissa tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalveluita

Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisvaltaisesti omia mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.

Oman työn arviointi

- osaa arvioida työtään mahdollisena yrittäjänä asiakkaan näkökulmasta
- osaa hyödyntää saamiaan kokemuksia yrittäjyyden näkökulmasta

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Yrittäjyysosan suorittamisessa keskeistä on yrittäjyys ja yritystoiminnan ymmärtäminen. Tutkinnon suorittajan on välitettävä kuva itsestään mahdollisena yrittäjänä ja ymmärrettävä yrityksen ja organisaation toiminta yritystoiminnan näkökulmasta. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arvioinnissa keskeistä on tutkinnon suorittajan kyky arvioida omia valmiuksiaan yrittäjänä, jolloin arviointivälineinä voidaan käyttää keskusteluja yrittäjyyden asiantuntijoiden kanssa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

LIITE

Baarimestarin työn kuvaus

Baarimestari työskentelee erilaisin liikeideoin toimivien ravintoloiden baarien myynti- ja palvelutehtävissä. Työ on asiakaspalvelutyötä, joka vaatii sekä palveluketjun kokonaisvaltaista ymmärtämistä että erityisesti oman alueensa, baari-toiminnan, osaamista. Myös myyntitaidot korostuvat.

Baarimestari työskentelee taloudellisesti ja tehokkaasti ymmärtäen oman toiminnan merkityksen yrityksen kannattavuuteen ja toiminnan jatkumiseen. Hän työskentelee sekä suurissa että pienissä yrityksissä työryhmän jäsenenä, mutta yhä useammin yksin ja iltaisin ja öisin. Työ on vuorotyötä. Ravintolan työtehtävien rajat ovat murtuneet ja baarimestarin työtehtävät ovat työpaikkakohtaistuneet. Monissa työpaikoissa vaaditaan hyvinkin laaja-alaista osaamista, kun taas joissain työpaikoissa työtehtävät voivat olla suppeampia. Baarityö vaatii tekijältään ripeätä työtettä ja kykyä tehdä nopeita päätöksiä – aina asiakkaat huomioiden. Työtehtävissä korostuvat kohteliaisuus ja tapatietous, siisteys, kädentaidot, ihmissuhdetaidot, yleissivistys, keskustelu- ja kielitaito sekä taloudellinen ajattelutapa.

Baarimestari hallitsee juomasekoitusten asianmukaisen tekemisen ja tarjoilun kiireisessä ja kansainvälisessä työympäristössä. Hän työskentelee aina lainsäädäntöä, sopimuksia ja työpaikan ohjeita noudattaen. Baarimestari arvostaa työtään kunnioittaen samalla muita alan toimijoita.