



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

RUOKAMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINTO 2014

Määräys 24/011/2014

© Opetushallitus ja tekijät

Määräykset ja ohjeet 2014:24

ISBN 978-952-13-5856-2 (nid.)

ISBN 978-952-13-5857-9 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-887X (painettu)

ISSN 1798-8888 (verkkojulkaisu)

Taitto: Grano Oy/Jaana Jääskeläinen

www.oph.fi/julkaisut

Painopaikka: Grano Oy, 2014



MÄÄRÄYS

30.6.2014

24/011/2014

Voimassaoloaika: 1.10.2014 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

L 631/98, 13 § 2 mom

Kumoo Opetushallituksen määräyksen
10.12.2004 nro 36/011/2004

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

RUOKAMESTARIN ERIKOISAMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt ruokamestarin erikoisammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.10.2014 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitettu tutkinnon suorittaminen voidaan saattaa loppuun tutkinnon perusteiden 10.12.2004 nro 36/011/2004 mukaisesti 30.9.2016 mennessä.

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


Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Pääjohtajan sijainen,
Ylijohtaja



Petri Pohjonen

Opetusneuvos



Minna Bálint

LIITE

Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon perusteet 2014

SISÄLTÖ

I	Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon muodostuminen	7
II	Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi	7
1	Kannattavan toiminnan varmistaminen.....	8
2	Myymälä markkinointikeinona	10
3	Ruokamestarin myyntityö	11
4	Ruokamarkkinointitapahtuman järjestäminen	13
5	Ruokamyyntiin perehdyttäminen	14
	Liite Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon kuvaus.....	17

I Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon muodostuminen

Ruokamestarin erikoisammattitutkinto

<p style="text-align: center;">Pakolliset tutkinnon osat</p> <ol style="list-style-type: none">1. Kannattavan toiminnan varmistaminen2. Myymälä markkinointikeinona3. Ruokamestarin myyntityö
<p style="text-align: center;">Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee yhden tutkinnon osan</p> <ol style="list-style-type: none">4. Ruokamarkkinointitapahtuman järjestäminen5. Ruokamyyntiin perehdyttäminen

Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon suorittaminen edellyttää kolmen pakollisen ja yhden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista.

II Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset määrittävät, mitä tutkinnon suorittajan tulee osata suorittaessaan kyseistä tutkinnon osaa. Ammattitaidon osoittaminen -kohdassa määritellään, mitä tutkinnon suorittaja tekee osoittaakseen ammattitaitonsa. Tutkintotilaisuudessa osoitettava ammattitaito arvioidaan hyväksytyyn suoritukseen kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivat työnantajien, työntekijöiden ja opettajien edustajat, joilla on hyvä ammattitaito kyseisen näyttötutkinnon alalta.

1 Kannattavan toiminnan varmistaminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella ja toteuttaa kannattavaa toimintaa
- arvioida ammattitaitoaan ja työssä jaksamista.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ylläpitämällä valikoimaa ja tekemällä tilauksia tilausjärjestelmillä. Tutkinnon suorittaminen edellyttää sitä, että tutkinnon suorittajalla on mahdollisuus hyödyntää tilaus- sekä seurantajärjestelmiä. Tutkinnon suorittaja tekee omaa ammattitaitoaan koskevan kehityssuunnitelman. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa kannattavaa toimintaa.	
Valikoimien muodostamiseen vaikuttaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• työskentelee oman organisaationsa liikeidean mukaisesti osoittaen tietävänsä yksikkönsä kilpailuedut• esittää valikoimaan täydentäviä tuotteita ottaen huomioon markkinatilanteen• reagoi nopeasti kilpailutilanteen muuttuessa• toimii ympäristöystävällisesti kestävän kehityksen periaatteita noudattaen• määrittelee työhönsä keskeisesti vaikuttavat asiakas- ja sidosryhmät ja arvioi niiden merkitystä toiminnan kannattavuuden varmistamisessa• reagoi asiakastoiveisiin huomioiden asiakassegmentit, toimipaikan valikoimat ja kannattavuuden• seuraa aktiivisesti omalla alallaan käytävää monikanavaista keskustelua ennakoidakseen valikoimamuutoksia

<p>Valikoimien toteuttaminen</p> <p>Kannattavuuden seurantajärjestelmien hyödyntäminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • reagoi nopeasti poikkeustilanteisiin sekä kuluttajakäyttäytymisen muutoksiin • tekee tilauksia tilausjärjestelmillä oikea-aikaisesti huomioiden annetuttavoitteet, kysynnän vaihtelut sekä sesongit hyödyntäen erilaisia raportteja • tekee tuotteiden vastaanottoon liittyvät toimenpiteet mukaan lukien reklamoinnit tuotevirheistä ja poikkeamista yrityksen toimintatavan mukaisesti <ul style="list-style-type: none"> • seuraa asetettujen myyntitavoitteiden toteutumista raporttijärjestelmien ja tunnuslukujen avulla • hyödyntää monipuolisesti raportointijärjestelmistä saatavaa tietoa • viestii havainnoistaan sovitusti • ryhtyy tarvittaviin toimenpiteisiin tuoteryhmän kannattavuuden parantamiseksi.
<p>Tutkinnon suorittaja arvioi ammattitaitoaan ja työssä jaksamista.</p>	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • seuraa uusimpia alaan liittyviä keskusteluita, tiedotteita ja julkaisuja • hyödyntää saamaansa palautetta ammatillisesta osaamisestaan • arvioi realistisesti ammattitaitoaan ja määrittelee kehittämiskohteensa yhdessä esimiehen kanssa • arvioi realistisesti työhyvinvointiaan ja määrittelee kehittämisskohteensa yhdessä esimiehen kanssa.

2 Myymälä markkinointikeinona

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- tehdä markkinointiesityksiä
- rakentaa esillepanon
- toimia työyhteisössään markkinoivasti.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa rakentamalla palvelutiskin tai näyttävän esillepanon ja työskentelemällä myyntityössä. Lisäksi hän seuraa alan markkinointitoimenpiteitä ja tekee havaintojensa pohjalta markkinointiehdotuksia myymälään. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja tekee markkinointiesityksiä.	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• seuraa alan ajankohtaisia ilmiöitä monikanavaisesti• seuraa alan verkkokaupan kehittymistä siten, että pystyy arvioimaan sen vaikutusta omaan työhönsä.• tekee markkinointiesityksiä nykyisten asiakkaiden sitouttamiseen sekä uusasiakashankintaan seuraten kilpailijoiden markkinointitoimenpiteitä.
Tutkinnon suorittaja rakentaa esillepanon.	
Esillepano myymälässä	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• kokoaa myyvän esillepanon noudattaen yrityksen esillepano-ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia• seuraa esillä olevien tuotteiden menekkiä ja sen perusteella mitoittaa oikein esillä olevien tuotteiden määrän• menekin perusteella arvioi nykyistä tuotevalikoimaa ja antaa ehdotuksia sen kehittämiseksi esimiehelleen• työskentelee ergonomisesti työympäristönsä työturvallisuusohjeiden mukaisesti ja ottaa omatoimisesti huomioon työympäristön riskitekijät

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja myy asiakaslähtöisesti.	
Viestintä asiakaspalvelutilanteissa	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii vuorovaikutteisesti erilaisten asiakkaiden kanssa luoden palvelutapahtumasta asiakkaalle positiivisen kokemuksen • työskentelee luontevasti eri kulttuureista tulevien asiakkaiden kanssa • palvelee asiakasta sujuvasti suomen tai ruotsin kielellä • hallitsee palvelutilanteissa vastualueensa tuotteisiin liittyvän sanaston yhdellä vieraalla kielellä
Ruokamestarin myyntityö	<ul style="list-style-type: none"> • selvittää asiakkaan tarpeet niin, että palvelutilanne on onnistunut • esittelee asiakkaan tarpeisiin ratkaisuvaihtoehtoja osoittaen tuntevansa yrityksen tuote- ja palvelukokonaisuudet • myy aktiivisesti ja tarjoaa kokonaisuuksia ohjaten asiakasta ostopäätöksen tekoon • noudattaa voimassaolevaa myyntityöhön liittyvää lainsäädäntöä, sekä omaa toimialaa koskevia säädöksiä, määräyksiä ja suosituksia • toimii oman alansa eettisten periaatteiden mukaisesti sekä oman vastualueensa ja työtehtävänsä edellyttämällä tavalla • toimii organisaation arvojen mukaisesti.
Tutkinnon suorittaja reagoi asiakaspalautteisiin.	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • ottaa vastaan asiakaspalautetta välittäen sitä eteenpäin organisaatiossa • vastaa asiakaspalautteisiin suullisesti ja kirjallisesti.
Tutkinnon suorittaja kehittää myyntitaitojaan.	
	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • seuraa oman myyntityönsä tavoitteiden toteutumista ja tuloksellisuutta yhdessä esimiehensä kanssa • kehittää myyntitaitojaan saamansa palautteen pohjalta.

Tutkinnon suorittaja neuvoo ruoanvalmistuksessa.

Ravitsemustietouden tunteminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• ottaa neuvontatyössä huomion ravitsemuksellisuuden perusteet ja ravitsemussuosituksot• ottaa neuvontatyössä huomioon erilaiset ruoka-aineallergiat sekä erityisruokavaliot
Ruoan valmistaminen	<ul style="list-style-type: none">• neuvoo raaka-aineiden keskeisiä käyttötarkoituksia osaten yleisimmät valmistusmenetelmät
Ruokakulttuurin tunteminen	<ul style="list-style-type: none">• tuntee suomalaisen ruokakulttuurin soveltaen reseptiikkaa oman yksikkönsä valikoimiin• tuntee eri maanosien ruokakulttuurin soveltaen reseptiikkaa oman yksikkönsä valikoimiin• neuvoo asiakasta osoittaen tuntevansa tuotanto- ja valmistusketjun• neuvoo ruoan ja juomien yhdistämisen perusteet
Trendien tunteminen ostokäyttäytymisessä	<ul style="list-style-type: none">• seuraa monikanavaisesti uusia trendejä saaden aikaan lisämyyntiä• kertoo asiakkaalle, miten ekologisuus, eettisyys ja vastuullisuusasiat huomioidaan omassa yrityksessä• kertoo asiakkaalle tuotteen alkuperästä ja tuotantoketjusta säädösten mukaisesti saatavilla olevan informaation avulla.

4 Ruokamarkkinointitapahtuman järjestäminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella ruokamarkkinointitapahtuman
- toteuttaa ja arvioida ruokamarkkinointitapahtuman.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja toteuttamalla ruokamarkkinointitapahtuman. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ruokamarkkinointitapahtuman.	
Markkinointitapahtuman suunnitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• laatii toteuttamiskelpoisen suunnitelman markkinointitapahtumalle liikeidean mukaisesti hyödyntäen oman yksikkönsä tuotevalikoimaa ja osaamista tapahtumassa• asettaa tapahtumalle realistiset tulostavoitteet ja aikataulun• hyväksyttää suunnitelman esimiehellään
Markkinointitapahtumasta tiedottaminen	<ul style="list-style-type: none">• laatii ehdotuksen tapahtuman sisäisestä ja ulkoisesta monikanavaisesta tiedottamisesta• toimii vastuullisesti noudattaen yrityksensä määrittelemiä pelisääntöjä sosiaalisen median käytössä.
Tutkinnon suorittaja toteuttaa ja arvioi ruokamarkkinointitapahtuman.	
	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• toteuttaa markkinointitapahtuman suunnitelman mukaisesti• tarjoaa asiakkaalle elämyksellisen ostokokemuksen• arvioi tapahtuman tavoitteiden saavuttamisen suhteessa tavoitteisiin myös imagollisesta näkökulmasta• analysoi tulokset esimiehelleen jatkotoimenpiteitä varten.

5 Ruokamyynätiin perehdyttäminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella ruokamyynätiin liittyvän perehdyttämisen
- toteuttaa ruokamyynätiin liittyvän perehdyttämisen.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa toimimalla vastuullisena perehdyttäjänä, joka arvioi perehdyttämistarpeen, laatii perehdyttämissuunnitelman ja kehittää perehdytystä omalla toimipaikallaan. Tutkinnon osan suorittaminen edellyttää palautteen keräämistä. Siltä osin kuin vaadittava ammattitaito ei tule

esiin käytännön työtehtävissä, ammattitaidon osoittamista täydennetään siten, että ammattitaito voidaan luotettavasti arvioida.

Hyväksytyin suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ruokamyyntiin liittyvän perehdyttämisen.	
Perehdyttävän nykyisen osaamistason selvittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • käy yhdessä perehdyttävän kanssa läpi työtehtävät ja niissä vaadittavan ammattitaidon • arvioi perehdyttävän nykyisen osaamistason suhteessa työtehtävien vaatimaan ammattitaitoon • laatii suunnitelman perehdytystarpeista ja aikataulusta keskeisten tuotteiden ja työtehtävien hallitsemiseksi
Perehdyttämisen organisointi	<ul style="list-style-type: none"> • tekee kirjallisen perehdyttämissuunnitelman, jossa ottaa huomioon perehdyttämisen vastuunjaon eri yhteistyötahojen kanssa • käyttää suunnitelmassa erilaisia työssä oppimisen keinoja siten, että ne sopivat perehdyttävälle ja työtilanteeseen • opastaa muita perehdyttäjiä erilaisten oppimistilanteiden suunnittelussa toimien vuorovaikutteisesti • tiedottaa organisaatiossaan työssä oppimiseen liittyvistä järjestelyistä ja toimenpiteistä.
Tutkinnon suorittaja toteuttaa ruokamyyntiin liittyvän perehdyttämisen.	
Perehdyttäjänä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • käyttää ohjauksellisia menetelmiä perehdyttämisen tukena • luo ohjaustilanteisiin myönteisen ja luottamuksellisen ilmapiirin ottaen ohjauksessa huomioon perehdyttävien erilaisuuden • varmistaa, että perehdyttävä noudattaa alaa koskevia säädöksiä • seuraa perehdytyksen onnistumista pitkäjänteisesti varmistaen osaamisen kehittymisen • varmistaa, että perehdytysuunnitelmaa noudatetaan ja tarvittaessa päivittää sitä • varmistaa, että perehdyttävä on käynyt läpi työturvallisuutta koskevat ohjeet

<p>Perehdytyksen onnistumisen arviointi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • perehdyttämiskurssin lopussa kokoaa palautetta perehdyttämisen onnistumisesta • keskustelee osaamisen kehittämisestä sekä perehdytettävän että hänen esimiehensä kanssa • kiittää perehdytettävää edistymisestä ja kannustaa jatkuvaan oppimiseen
<p>Oman työn ja toiminnan laadun kehittäminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • varmistaa käytettävän perehdytysmateriaalin ajantasaisuuden käyttämällä monikanavaisia tietolähteitä • kehittää omaa perehdyttämisaamistiaan hyödyntäen erilaisia lähteitä • ylläpitää osaamista hankkimalla tietoa monipuolisista perehdyttämistä lähteistä • kerää aktiivisesti palautetta ja kehittää perehdyttämisaamistiaan saadun palautteen pohjalta.

Ruokamestarin erikoisammattitutkinto

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.10.2014

Tutkinnon muodostuminen

Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon suorittaminen edellyttää kolmen pakollisen ja yhden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista.

Pakolliset tutkinnon osat

1. Kannattavan toiminnan varmistaminen
2. Myymälä markkinointikeinona
3. Ruokamestarin myyntityö

Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee yhden tutkinnon osan

4. Ruokamarkkinointitapahtuman järjestäminen
5. Ruokamyyntiin perehdyttäminen

Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon suorittanut

- vaikuttaa tuoteryhmien profilointiin asiakkaiden toiveiden ja kilpailutilanteen mukaiseksi
- varmistaa tilaus- ja toimitusprosessin toimivuuden kannattavasti
- käyttää tilausjärjestelmiä
- käyttää myymälää markkinointivälineenä
- tekee myyvät esillepanot huomioiden omavalvonnan ja tuotteiden käsittelyn
- seuraa markkinointia monikanavaisesti ja ymmärtää oman yksikkönsä markkinoinnin perusteet
- toimii aktiivisena työyhteisön jäsenenä jakaen osaamistaan muille työntekijöille
- neuvoo ruoanvalmistuksessa
- reagoi asiakaspalautteisiin
- kehittää työyhteisöään ja omaa työtään
- huolehtii työssään jaksamisesta.

Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Ruokamestarin erikoisammattitutkinnon suorittanut voi toimia tuoteryhmävas-
taavana, palvelutorivastaavana tai myyjänä. Hän voi tehdä tilauksia, muokata
tilausmääriä ja ehdottaa valikoimiin uusia tuotteita kilpailutilanteen tai asiakas-
toiveiden mukaisesti. Hän voi rakentaa palvelutiskin tai näyttävän esillepanon.
Asiakaspalvelutehtävissä hän voi toimia myyntityössä ja neuvontatehtävissä. Li-
säksi tutkinnon suorittanut voi toteuttaa ruokamarkkinointitapahtuman tai pe-
rehdyttää ruokamyyntitehtäviin.

Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema

Tutkintotodistuksen antaa Opetushallituksen asettama tutkintotoimikunta.

Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema

Opetus- ja kulttuuriministeriö

Opetushallitus, opetus- ja kulttuuriministeriön alainen keskusvirasto

Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen)

ISCED 4

Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset

Hyväksytty/hylätty

Jatko-opintokelpoisuus

Tutkinto tuottaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin.

Säädösperusta

Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 631/1998, asetus ammatillisesta aikuis-
koulutuksesta 812/1998

Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla

Tutkinto suoritetaan osoittamalla tutkintotilaisuuksissa Opetushallituksen päät-
tämissä tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito. Tarvittaessa järjestetään
tutkintoon valmistavaa koulutusta. Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötut-
kintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suoritta-
misen ja tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta.

Pohjakoulutusvaatimukset

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippuma-
tonta. Tutkintoon osallistujalle ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia.



Painettu
ISBN 978-952-13-5856-2
ISSN 1798-887X

Verkkojulkaisu
ISBN 978-952-13-5857-9
ISSN 1798-8888

Opetushallitus on hyväksynyt nämä näyttötutkinnon perusteet ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain nojalla.

Näyttötutkinnot ovat erityisesti aikuisväestöä varten suunniteltu ja kehitetty tutkinnon suorittamistapa.

Näyttötutkintojen suunnittelu ja toteuttaminen perustuvat opetusalan ja työelämän asiantuntijoiden tiiviiseen yhteistyöhön.

Opetushallitus
www.oph.fi
www.oph.fi/nayttotutkinnot
www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet