



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINTO 2015

Määräys 13/011/2015

© Opetushallitus

Määräykset ja ohjeet 2015:6

ISBN 978-952-13-6057-2 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Grano Oy

www.oph.fi/julkaisut

SISÄLTÖ

I	Ravintolakokin ammattitutkinnon osat ja muodostuminen	5
II	Ravintolakokin ammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi	6
1	Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä.....	6
2	Banketti- ja tilausruokien valmistus	10
3	Kylmänä tarjottavien ruokien valmistus	13
4	Fine Dining -ruoanvalmistus	17
5	Elämysruoan valmistus	21
6	Tutkinnon osa muusta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta.....	24
III	Tutkintoa koskevat muut määräykset.....	25
	Liite Ravintolakokin ammattitutkinnon kuvaus.....	26



MÄÄRÄYS

12.3.2015

13/011/2015

Voimassaoloaika: 1.5.2015 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

L 631/98, 13 § 2 mom.

Kumoaa Opetushallituksen määräyksen
24.11.2011 nro 25/011/2011

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt ravintolakokin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.5.2015 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitettu tutkinnon suorittaminen voidaan saattaa loppuun tutkinnon perusteiden 24.11.2011 nro 25/011/2011 mukaisesti 30.4.2017 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.

Pääjohtaja


Aulis Pitkälä

Opetusneuvos


Markku Kokkonen

LIITE

Ravintolakokin ammattitutkinnon perusteet 2015

I Ravintolakokin ammattitutkinnon osat ja muodostuminen

Ravintolakokin ammattitutkinto

Pakollinen tutkinnon osa

1. Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä

Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee kaksi osaa

2. Banketti- ja tilausruokien valmistus
3. Kylmänä tarjottavien ruokien valmistus
4. Fine Dining -ruoanvalmistus
5. Elämysruoan valmistus
6. Tutkinnon osa muusta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta

Ravintolakokin ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta.

II Ravintolakokin ammattitutkinnon 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 hyväksytyin suorituksen kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivat työnantajien, työntekijöiden ja opettajien edustajat, joilla on hyvä ammattitaito kyseisen näyttötutkinnon alalta.

1 Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä ravintolakeittiössä
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ruokaravintoloissa, joissa palvelemaan lounas-, päivällis- ja illallisasiakkaita. Ravintoloissa on laaja ja monipuolinen tilauksesta valmistettavien ruokalajien à la carte -lista. Ravintolan ruokatuotteissa näkyvät kokin ammatti- ja kädentaidot. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä ravintolakeittiön toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ravintolan keittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten ruokalajien ja tilausruokien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä ravintolakeittiössä.	
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee vastuullisesti työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen huomioiden yrityksen muun toiminnan, työryhmän muut tehtävät sekä laitteiden kuormituksen • ennakoii tilaus- ja päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin noudattaen yrityksen toimintaperiaatteita • laskee ja arvioi valmistettavien ruokatuotteiden määrät huomioiden yrityksen ruokaohjeet ja toimintaperiaatteet sekä odotettavissa olevan asiakasmäärän • valitsee tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät sekä laitteet ja välineet • perustaa ruokatuotteiden valmistuksen ajoituksen raaka-aineiden ominaisuuksiin ja käyttäytymiseen laadukkaana lopputuloksen saavuttamiseksi • ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät asiantuntevasti niin, että ruokatuotteet valmistuvat oikeaan aikaan • sopeutuu joustavasti muuttuviin tilanteisiin organisoimalla tarvittaessa työtehtävänsä uudelleen
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<ul style="list-style-type: none"> • minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä.	
Ravintolaruokien esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa tarvittavat työvälineet ja raaka-aineet • käsittelee ruokalistan mukaan raaka-aineet ammattitaitoisesti ja hävikkiä välttäen • kypsentää esivalmistettavia tuotteita tarkoituksenmukaisesti ja oikea-aikaisesti
Ravintolaruokien valmistaminen	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa itsenäisesti ja asiakaslähtöisesti tasalaatuisia maku- ja laatuavoitteiden mukaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia • käyttää reseptiikan mukaisia, monipuolisia valmistus- ja kypsennysmenetelmiä

	<ul style="list-style-type: none"> • huomioi kansallisten ravitsemussuosituksen keskeiset tavoitteet raaka-aineiden valinnassa ja ruokaa valmistaessaan • muuntaa tarvittaessa annos- ja ateriakokonaisuudet asiakkaan tarpeiden mukaisiksi siten, että annos vastaa nautittavuudeltaan, ravitsevuudeltaan ja laadultaan alkuperäistä • valmistaa ja kypsentää oikea-aikaisesti useita eri ruokalajeja ja annoksia huomioiden asiakkaiden tilaamat erityisruokavaliot • maistaa ja maustaa valmistuvia ruokia raaka-aine- ja ruokalajikohtaisen maustamisen periaatteiden mukaisesti • työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti • vastaa ja huolehtii työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • hyödyntää monipuolisesti ravintolan laitteita ja työvälineitä • analysoi ruokien laatua monipuolisesti ja tekee tarvittaessa muutoksia perustellusti
<p>Ravintolaruokien viimeisteleminen ja esille laittaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • toteuttaa ja viimeistelee esillelaiton oikea-aikaisesti ja sujuvasti • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittaessa korjaukset • laittaa esille tilausten mukaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia ammattimaisesti • toteuttaa esille laiton ripeästi ottaen huomioon ruokalajien erilaiset tarjoilutavat ja toimintaperiaatteet • vastaa kokonaisvaltaisesti esille laittamiensa ruokatuotteiden laadusta
<p>Asiakkaan kohtaaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • palvelee ja ohjaa tarvittaessa asiakkaita toimipaikan toimintaperiaatteen mukaisesti • työskentelee luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa • ilmaisee itseään luontevasti suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä • esittelee ja tarvittaessa suosittelee asiantuntevasti ravintolan ruokatuotteita • käsittelee asiakkaan esittämän palautteen yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.

<p>Työyhteisössä toimiminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa• noudattaa annettuja ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin• toimii työturvallisesti ja ergonomisesti• toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
<p>Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen</p>	<ul style="list-style-type: none">• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntijapalveluita• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti• antaa palautetta rakentavasti• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa.

2 Banketti- ja tilausruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella omat työtehtävänsä
- työskennellä kokkina ja työryhmän jäsenenä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ravintoloissa, joissa on monipuolista ravintola- ja tilaustoimintaa, mm. banketteja. Ravintolat palvelevat ravintola- ja tilausasiakkaita. Ravintolan tai toimipaikan ruokatuotteissa näkyvät kokin ammatti- ja kädentaidot. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä tilausravintolan toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ravintolan keittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu kahden eri tilauksen, joista ainakin toinen on perinteinen bankettitilaisuus, tilausjärjestelyihin ja toteutukseen
- osallistuu erilaisten tilausruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella omat työtehtävänsä.	
Oman työn suunnittelu	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• osallistuu esivalmistamisen, valmistamisen ja esille laittamisen suunnitteluun ja ideointiin vastuullisena työryhmän jäsenenä• perehtyy tilaukseen ja valmistettaviin ruokatuotteisiin huolellisesti huomioiden asiakkaiden erityistarpeet

<p>Kannattava ja taloudellinen toiminta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee omat työtehtävänsä asiantuntevasti ottaen huomioon ravintolan ja henkilöstön muun toiminnan • osallistuu ajoituksen suunnitteluun vastuullisena työryhmän jäsenenä • suunnittelee oman työnsä ajoituksen ja jaksotuksen tilauksen ja annettujen ohjeiden mukaisesti • huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun • ottaa suunnittelussaan huomioon hävikin minimoimisen ja raaka-aineiden hyötykäytön • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen • osaa perustella, milloin on kannattavampaa käyttää itse tehdyn asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita.
<p>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä kokkina ja työryhmän jäsenenä.</p>	
<p>Banketti- ja tilausruokien esivalmistaminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa ja esikäsittelee asiantuntevasti raaka-aineita banketti- ja tilauslistan mukaan • käyttää ruoanvalmistusvälineitä ja -menetelmiä luovasti ja monipuolisesti • hyödyntää raaka-aineet taloudellisesti • esikypsentää tarvittavan määrän ruokat tuotteita oikeaan aikaan ja kypsyyteen • jäähdyttää ja säilyttää esivalmistetut ruokat tuotteet hygieenisesti niin, että tuotteiden korkea laatu säilyy • tiedottaa seuraavalle työvuorolle banketin tai tilauksen esivalmisteluvaiheet
<p>Banketti- ja tilausruokien valmistaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa banketti- ja tilausruokia ravintolan tilauslistan mukaisesti • valmistaa useita eri ruokat tuotteita ja annoksia ajoittaen ja jaksottaen työn oikein • työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti • huomioi työskennellessään asiakasmäärien ja aikataulun vaihtelut sekä muuttaa toimintaansa sen mukaisesti • osaa maustaa raaka-aineet ja ruokalajit gastronomisesti oikein • varmistaa ammattimaisesti tarjottavien tuotteiden maun, rakenteen, lämpötilan ja määrän • muuntaa tarvittaessa annos- ja ateriakokonaisuudet asiakkaan tarpeiden mukaisiksi siten, että annos vastaa laadultaan alkuperäistä • vastaa ja huolehtii työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain

<p>Banketti- ja tilausruokien viimeisteleminen ja esille laittaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • varaa tarvitsemansa työvälineet ja valmistetut ruokatuotteet tilaisuuden mukaisesti • viimeistelee ja laittaa joutuisasti esille banketti- ja tilausruokia suunnitelman mukaisesti • laittaa ruokatuotteita esille huomioiden ruokalajien erilaiset tarjoilutavat sekä yrityksen toimintatavan • työskentelee tarvittaessa asiakastiloissa
<p>Asiakkaan kohtaaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ilmaisee itseään luontevasti suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä • esittelee tarvittaessa asiakkaille tarjottavat ruokatuotteet asiakaslähtöisesti ja asiantuntevasti • tarjoilee tarvittaessa ruokatuotteita tarjoilutapojen ja tilaisuuden luonteen mukaisesti • esiintyy asiakastilanteissa luontevasti ja luo toimillaan ja ulkoisella olemuksellaan luotettavan kuvan kokonaisuutena.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.

<p>Työyhteisössä toimiminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • toimii yhdessä sovitujen toimintaperiaatteiden ja aikataulun mukaisesti • vastaa tilauksen toteutuksesta yhdessä työyhteisön työntekijöiden kanssa • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • työskentelee joustavasti ja sopeutuu asiallisesti muuttuviin tilanteisiin • toimii omaaloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • seuraa ja mukauttaa oman toimintansa tilauksen kulun ja saamiensa ohjeiden mukaisesti • toimii tasavertaisesti yhteistyössä sali- ja keittiöhenkilöstön kanssa • ottaa vastuun sovituista tai annetuista työtehtävistä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
---------------------------------	---

<p>Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään hyödyntäen tieto- ja viestintä-tekniikkaa • hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntija-palveluita • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittä-miskohteensa • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • antaa palautetta rakentavasti.
--	--

3 Kylmänä tarjottavien ruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksen
- toimia kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksessa itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ravintoloissa tai toimipaikoissa, joissa on riittävän laajasti ja monipuolisesti kylmänä tarjottavien ruokalajien valmistamista (alku- ja jälkiruokia sekä tilausruokia). Ravintolan tai toimipaikan ruokatutotteissa näkyvät kokin ammatti- ja kädentaidot.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä ravintolan tai toimipaikan toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ravintolan tai toimipaikan keittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten kylmänä tarjottavien ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien laajuuden tulee olla riittävä ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksen.	
Oman työn suunnittelu	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen huomioiden vastuullisesti yrityksen muun toiminnan ja tulevat tarpeet • ennakoii tilaus- ja päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin • laskee ja arvioi valmistettavien ruokatuotteiden määrät huomioiden yrityksen ruokaohjeet ja toimintaperiaatteet sekä odotettavissa olevan asiakasmäärän • valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät sekä laitteet ja välineet • ottaa tasavertaisesti huomioon työyhteisön jäsenet ja heidän työtehtävänsä sekä koneiden käyttökapasiteetin. • ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät asiantuntevasti niin, että ruoat valmistuvat oikea-aikaisesti • sopeutuu sujuvasti ja asiallisesti muuttuviin tilanteisiin organisoimalla tarvittaessa työtehtävänsä uudelleen • osallistuu ajoituksen suunnitteluun vastuullisena työryhmän jäsenenä • suunnittelee oman työnsä ajoituksen ja jaksotuksen päivä- ja tilaustoiminnan ja sovittujen ohjeiden mukaisesti • huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<ul style="list-style-type: none"> • osaa minimoida hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • ottaa suunnittelussaan huomioon hävikin ja raaka-aineiden hyötykäytön • osaa perustella, milloin on kannattavampaa käyttää itsetehdYN asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia kylmien ruokien valmistuksessa itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä.

Kylmänä tarjottavien ravintolaruokien esivalmistaminen ja valmistaminen

Tutkinnon suorittaja

- valitsee tilanteeseen tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät sekä laitteet ja välineet
- varaa ja käsittelee ammattimaisesti tarvitsemiansa raaka-aineita ruokalistan mukaisesti
- esikypsentää ja esivalmistaa ruokalistan ja tilausten mukaisia tuotteita suunnitelmallisesti ja vastuullisesti
- maustaa valmistuvia ruokia raaka-aine- ja ruokalajikohtaisen maustamisen periaatteiden mukaisesti
- osaa hyödyntää elintarvikekemian vaikutukset valmistusvaiheissa ja osaa perustella tekemisensä
- valmistaa erilaisia kylmänä tarjottavia, alkuruoka-, jälkiruoka- ja buffettuotteita (esimerkiksi pateita, galantiinia, terriinejä, piirakoita, hyytelöitä, jäädykkeitä ja annoskoristeita) oikea-aikaisesti huomioiden samalla yleisimmät erityisruokavaliot
- osaa raaka-aine- ja ruokalajikohtaisen maustamisen ja tiedostaa eri valmistusvaiheiden vaikutuksen makuun
- huomioi ravitsemussuositusten keskeiset tavoitteet raaka-aineiden valinnassa ja ruokaa valmistaessaan
- valmistaa ja muuntaa tarvittaessa annoksia ja ruokatuotteita asiakkaan tarpeiden mukaiseksi siten, että annos vastaa laadultaan alkuperäistä
- huomioi työskennellessään asiakasmäärien vaihtelut ja muuttaa toimintaansa sen mukaisesti
- työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti
- vastaa ja huolehtii työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain

Kylmänä tarjottavien ravintolaruokien viimeisteleminen ja esille laittaminen

- tarkistaa ja vastaa kokonaisvaltaisesti esille laittamiensa ruokatuotteiden laadusta
- viimeistelee ja laittaa esille ripeästi ja ammattimaisesti näyttäviä ja yrityksen laatuvaatimukset täyttäviä alkuruoka- ja jälkiruoka-annoksia ja -vateja
- toteuttaa esillelaiton ottaen huomioon ruokalajien gastronomian periaatteet sekä tuotteiden värien ja rakenteiden vaikutuksen onnistuneeseen lopputulokseen
- ottaa huomioon erilaisten tarjoiluastioiden ja -tapojen vaikutuksen esillelaittoon

Asiakkaan kohtaaminen

- palvelee ja ohjaa tarvittaessa asiakkaita toimipaikan liikeidean mukaisesti
- työskentelee luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitustaisten asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa
- esittelee ja tarvittaessa suosittelee asiantuntevasti ravintolan ruokatuotteita
- käsittelee asiakkaan esittämän palautteen yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.

Työyhteisössä toimiminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulaisäädännön merkityksen• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa• noudattaa annettuja ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin• toimii työturvallisesti ja ergonomisesti• toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä• antaa ja vastaanottaa luontevasti palautetta• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<ul style="list-style-type: none">• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntija-palveluita• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti• antaa palautetta rakentavasti.

4 Fine Dining -ruoanvalmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- toimia kokkina fine dining -ravintolassa
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ravintoloissa, joissa on riittävän laajasti ja monipuolisesti kylmänä ja lämpimänä tarjottavien ruokalajien valmistamista. Tutkinnonsuorittamispaikoiksi soveltuvien ruokaravintoloiden liikeideana on tarjota asiakkaille ruokatuotteita, jotka ovat laadultaan ja makuharmonialtaan korkeatasoisia luovan tuotekehityksen tuotoksia. Annosten raaka-aineina pyritään käyttämään tai voidaan suosia sesonki- ja lähialueen elintarvikkeita. Ravintolan ruokatuotteissa näkyvät korkea omavalmistustaso ja kokin kädentaidot.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä ruokaravintolan toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ravintolan keittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten tarjottavien ruokalajien ja menujen esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien laajuuden tulee olla riittävä ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen.	
<p>Oman työn suunnitteleminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • hyödyntää suunnitellessaan paikallista ja kansainvälistä raaka-aineiden tuntemustaan • ennakoi tilaus- ja päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin • arvioi ja laskee valmistettavien tuotteiden määrät huomioiden yrityksen ruokaohjeet, toimintaperiaatteet ja kokemusperäisen tiedon menekistä • kehittää ja ideoi tuotteita yhtenä työryhmän jäsenenä • valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet sekä ottaa huomioon koneiden käyttökapasiteetin • ottaa tasavertaisesti huomioon työyhteisön jäsenet ja heidän työtehtävänsä • suunnittelee ruoanvalmistuksen ajoituksen siten, että ruoat ovat laadultaan korkeatasoisia • huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun
<p>Kannattava ja taloudellinen toiminta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee työnsä siten, että hävikkiä syntyy mahdollisimman vähän • huomioi työskentelyssään varastonkierron • huomioi suunnittelussaan raaka-aineiden hinnat ja niiden vaikutuksen annoshinnoitteluun • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina fine dining -ravintolassa.	
<p>Fine dining -ravintolaruoan esivalmistaminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa tarvitsemansa työvälineet ja raaka-aineet • hyödyntää monipuolisesti erilaisia työvälineitä ja -menetelmiä käsitellessään raaka-aineita • esikypsentää ruokatuotteita menekin mukaan oikeaan kypsyyssasteeseen ammattitaitoisesti • esivalmistaa seuraavan työvuoron tarvitsemat ruokatuotteet oma-aloitteisesti • ennakoi esivalmistettavien ruokatuotteiden maun, rakenteen ja värin muutokset valmistuksen aikana • toimii muuttuvissa tilanteissa organisoimalla työtehtävänsä uudelleen

<p>Fine dining-ravintolaruoan valmistaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osaa valmistaa nopeasti ja monipuolisesti alku-, pää- ja jälkiruokia • valmistaa useita eri ruokalajeja ja -annoksia laadukkaasti ja oikea-aikaisesti • työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti • maustaa asiantuntevasti ruokalajeja korostaen pääraaka-aineiden makua ja huomioiden annoskokonaisuuden • muuntaa tarvittaessa annos- ja ateriakokonaisuudet asiakkaan tarpeiden mukaisiksi siten, että annos vastaa ulkonäöltään sekä arvokkuudeltaan alkuperäistä • reagoi työskentelyssään nopeasti asiakasmäärien vaihteluihin ja toimii asiakaslähtöisesti sen mukaisesti • huolehtii ja vastaa ammattimaisesti työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta työvaiheittain • valmistaa tarvittaessa tuotekehityksessä olevia ruokatuotteita työryhmän jäsenenä
<p>Fine dining-ravintolaruoan viimeistelemine ja esille laittaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa valmistettujen ruokakomponenttien maut ja vastaa annoksen makuharmonian • viimeistelee ja laittaa esille alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja -vateja nopeasti ja laadukkaasti • toteuttaa esillelaiton innovatiivisesti ottaen huomioon ruokalajien erilaiset tarjoilumahdollisuudet ja liikeidean • vastaa esillelaitossa ruoka-annoksen ulkonäöstä, rakenteesta ja lämpötilasta huomioiden gastronomian periaatteet
<p>Asiakkaan kohtaaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ohjaa ja palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti ja ystävällisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa • ilmaisee itseään luontevasti suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä • esittelee ja suosittelee asiantuntevasti ravintolan ruokatuotteita • ottaa luontevasti asiakaspalautteen vastaan ja välittää sen eteenpäin • käsittelee asiakkaan esittämän reklamaation yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.

Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa• noudattaa annettuja ohjeita ja määräyksiä ja sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin• toimii työturvallisesti ja ergonomisesti• toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä• antaa ja vastaanottaa luontevasti palautetta• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<ul style="list-style-type: none">• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään hyödyntäen tieto- ja viestintätekniikkaa• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntija-palveluita• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti• antaa palautetta rakentavasti.

5 Elämysruoan valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- työskennellä elämyksiä tuottavien ruokien valmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen annos- tai ateriakokonaisuuksia asiakkaille asiakkaan tai yrityksen tiloissa tai muussa elämystä tuottavassa ympäristössä. Tutkinnon-suorittamispaikoiksi soveltuvissa yrityksissä on monipuolista ravintola- ja tilaus-toimintaa. Yritykset palvelevat ravintola- ja tilausasiakkaita.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten tilausten ja niihin soveltuvien elämystä tuottavien ruokalajien ja menujen esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- toteuttaa tilauksen elämystä tuottavassa ympäristössä asiakkaiden läsnä ollessa
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien laajuuden tulee olla riittävä ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyn suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä toteutuksen yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen.	
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• on perehtynyt paikallisiin, lähi- ja luomuraaka-aineisiin ja hyödyntää niitä tilauksissa tarvittaessa• huomioi suunnittelussa asiakastilauksen ja tilaisuuden toimintaympäristön• laatii aikataulun tilauksen kulusta• hyödyntää suunnittelussa tilauksessa käytettävien raaka-aineiden alkuperän ja aikaisemman historiallisen käytön• suunnittelee työpäivänsä rytmityksen ja kirjaa tarvitsemansa raaka-aineet ja tarvikkeet• osaa ennakoida raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin tilauksen mukaisesti• varautuu ennalta erityisruokavalioasiakkaiden tarpeisiin• suunnittelee ja valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät ja -välineet • suunnittelee esivalmistuksen, valmistuksen ja esillelaiton huomioiden raaka-aineet, valmistusmenetelmät ja välineet• huomioi suunnittelussa omavalvonnan ja kestäväen kehityksen• huomioi suunnittelussa tarjoilutavat sekä asiakasturvallisuus- ja työturvallisuusriskit• suunnittelee työtehtäviensä jaksotuksen ja esivalmistusvaiheet tilauksen edellyttämällä tavalla• suunnittelee tilauksen ajoituksen huomioiden tilauksen ohjelman ja oheistoiminnot
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<ul style="list-style-type: none">• suunnittelee työnsä siten, että hävikkiä syntyy mahdollisimman vähän• huomioi työskentelyssään ympäristötekijät ja kestäväen kehityksen toimintaperiaatteet• työskentelee tehokkaasti ja taloudellisesti tilaisuuden edellyttämällä tavalla.

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä ruoanvalmistustehtävissä.

Ruoan esivalmistaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• työskentelee oma-aloitteisesti, itsenäisesti ja luovasti tilaisuuden luonnetta noudattaen• käyttää työvälineitä ja -menetelmiä luovasti ja monipuolisesti• varaa tarvitsemansa työvälineet ja raaka-aineet omien suunnitelmien ja laskelmien mukaisesti• esikäsittelee raaka-aineita tilauksen mukaisesti• esikypsentää ruokatuotteita tarpeen mukaan• varmistaa esivalmisteltujen ruokatuotteiden jäähdytyksen ja säilytyksen omavalvontaa noudattaen• osaa huomioida vuodenaajat elintarvikkeita ja ruokatuotteita pakatessa• huomioi laatimansa aikataulun ja työn jaksotuksen omassa työskentelyssään
Ruoanvalmistaminen	<ul style="list-style-type: none">• käyttää kypsennysmenetelmiä ruoanvalmistuksessa ammattitaitoisesti• valmistaa ennalta tilattuja annos- ja menukokonaisuuksia tilauksen edellyttämällä tavalla• varmistaa tilauksessa tarjottavien ruokatuotteiden maun, rakenteen ja lämpötilan ammattimaisesti• osaa valmistaa useita eri ruokalajeja ja annoksia tilanteen mukaan• työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti• huolehtii ja vastaa työympäristönsä järjestyksestä ja siisteydestä työvaiheittain• työskentelee asiakkaiden kanssa määrätietoisesti ja turvallisesti niin, ettei aiheuta itselle eikä asiakkaille vaaratilanteita
Ruoan viimeisteleminen ja esille laittaminen	<ul style="list-style-type: none">• viimeistelee ja laittaa esille annos- ja ateriakokonaisuuksia tilauksen mukaisesti• osaa hyödyntää tarvittaessa luonnonkasveja maustamisessa ja koristelussa• huomioi tilaisuuden ajankohdan ja erityisolosuhteet (esimerkiksi maasto, avotuli, sääolosuhteet, valaistus, ympäristö) asiantuntevasti
Asiakkaan kohtaaminen	<ul style="list-style-type: none">• ohjaa ja/tai palvelee asiakkaita tilauksen kulun mukaisesti• toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitajuisten asiakkaiden kanssa• ilmaisee itseään luontevasti suullisesti työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vierasalla kielellä• osaa tarvittaessa tarinoida ja toimia tilauksen seremoniamestarina.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.

Työyhteisössä toimiminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa• noudattaa annettuja ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin• toimii työturvallisesti ja ergonomisesti• on tietoinen oman tehtävänsä merkityksestä toimintaympäristön palveluprosessissa• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä• antaa ja vastaanottaa luontevasti palautetta• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<ul style="list-style-type: none">• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään hyödyntäen tieto- ja viestintä-tekniikkaa• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntija-palveluita• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti• antaa palautetta rakentavasti.

6 Tutkinnon osa muusta ammatti- tai erikoisammatti-tutkinnosta

Ravintolakokin ammattitutkintoon voidaan sisällyttää valinnaisena yksi tutkinnon osa muusta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Ravintolakokin ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta tunnustaa tämän tutkinnon osan osaksi ravintolakokin ammattitutkintoa todistuksen perusteella.

III Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Eviran määräyksessä hygieniosaamisesta (1/2009).

Majoitus- ja ravitsemisalalan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä valvotaan, ohjataan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku XII kohta 1). Kaikilla majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksissä työskentelevillä henkilöillä tulee olla tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Majoitus- ja ravitsemisalalan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan huolehtia siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä majoitus- ja ravitsemisalalan huoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Eviran hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa majoitus- ja ravitsemisalalan huoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 27§). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

Osaamistodistus on oltava myös majoitus- ja ravitsemisalalan toimijalla, joka omassa majoitus- ja ravitsemisalalan huoneistossaan käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus vaaditaan myös opiskelijoilta tai harjoittelijoilta, jos he ovat käsitelleet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita kolmen kuukauden ajan tai pidempään.

Liite. Ravintolakokin ammattitutkinnon kuvaus

Ravintolakokin ammattitutkinto

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.5.2015 (13/011/2015)

Tutkinnon muodostuminen

Ravintolakokin ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta.

Ravintolakokin pakollinen tutkinnon osa on ruoanvalmistus ravintolakeittiössä.

Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee vähintään kaksi, ovat banketti- ja tilausruokien valmistus, kylmänä tarjottavien ruokien valmistus, Fine Dining –ruoanvalmistus, elämysruoan valmistus sekä tutkinnon osa muusta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta.

Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Ravintolakokki työskentelee ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti ravintolan tai yrityksen toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Hän huomioi työskentelyssään toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tavoitteet. Hän esikäsittelee raaka-aineita oikein jalostusasteen mukaan. Hän valmistaa lounas- ja päivällist tuotteita sekä à la carte -annoksia ja tilausruokia, jotka hän laittaa esille tarkoituksenmukaisella tavalla.

Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Ravintolakokin ammattitutkinto on tarkoitettu henkilölle, joka työskentelee ruokaravintolan toiminta-ajatuksella toimivissa ravitsemisalan yrityksissä tai organisaatioissa kokin työtehtävissä itsenäisesti ja työyhteisön jäsenenä. Tutkinnon suorittanut henkilö voi myös toimia itsenäisenä ravintola-alan yrittäjänä. Tutkinnon suorittaneen henkilön työpaikoiksi soveltuvia organisaatioita ovat erityyppiset ruokaravintolat, tilaus- ja juhlapalveluyritykset, matkustajalaivojen ruokaravintolat sekä matkailualan ohjelmapalveluyritykset.

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 3

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 päättämässä tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito. Tarvittaessa järjestetään tutkintoon valmistavaa koulutusta. Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen ja tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta.

Pohjakoulutusvaatimukset

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippumaton. Tutkintoon osallistujalle ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia.

Verkkajulkaisu
ISBN 978-952-13-6057-2
ISSN-L 1798-887X
ISSN 1798-8888

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

Näyttötutkinnot ovat erityisesti aikuisväestöä varten suunniteltu ja kehitetty tutkinnon suorittamista.

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

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