

Ajankohtaista

Hotelli-, ravintola- ja catering alojen perustutkintojen tutkintotoimikunta haluaa toimia kehittyvässä ja kehittävässä yhteistyössä tutkintojen järjestäjien kanssa. Tutkintotoimikunnan tehtävänä on valvoa tutkintojen järjestäjien työskentelyä, mutta ennen kaikkea tehdä yhteistyötä hotelli-, ravintola- ja catering alojen toimijoiden kanssa.

Keskustelimme hotelli-, ravintola- ja catering alojen perustutkintojen tutkintotoimikunnan kokouksessa 10.9.2007/2.10.2007 toimintavoistamme. Päätimme tiedottaa tutkinnon järjestäjiä seuraavasti:

Näyttötutkinnon järjestäjä nimeää jokaiselle tutkinnolle tutkintovastaavan, joka pääsääntöisesti hoitaa yhteydenpidon tutkintotoimikuntaan. Liitteessä on tutkintotoimikunnan jäsenten ja ulkopuolisen sihteerin yhteystiedot.

Tutkinnon järjestäjän tutkintovastaava lähettää näyttötutkintojen toteuttamissuunnitelmat kaikille tutkintotoimikunnan jäsenille sähköpostitse 14 vuorokautta ennen seuraavaa tutkintotoimikunnan kokousta. Toteuttamissuunnitelmat lähetetään tutkintotoimikuntaan vasta siinä vaiheessa, kun todellisuudessa tiedetään tarkka näyttötutkintotilaisuuden ajankohta (tarkkuudeksi riittää esimerkiksi viikko/vuosi (42/2007), näyttöympäristö ja arvioijat kolmikantaisesti. Oppisopimuskoulutuksessa lähimmät näytöt tarkka ajankohta mutta karkea suunnitelma loppuvaiheen näytöistä (jos tulee oleellisia muutoksia, niin tutkintovastaava informoi tutkintotoimikuntaa)

Näyttöpaikan kuvaus

- o valmistettavien aterioiden lukumäärä / asiakaspaikat/ vuodepaikat
- o henkilökunnan määrä ko näyttöpaikassa
- o kone- ja laitekanta, varausjärjestelmät; tietojärjestelmät (reseptiikka, varasto, tilaus, varaus
- o toimintatapa; mitä, kenelle, miten

Arvioitsijat

- o kuka on näyttötutkintomestari (ntm)
- o mitä osaamista arvioitsijoilla on ko tutkintoon (tehtävänimike tms)
- o Kuinka pitkältä ajalta ja mitä osaamista arvioitsijalla on (tehtävänimike tms)
- o yksi nimetty arvioitsija; ta, tt, ol

kolmikanta toteutuu mahdollisimman hyvin

Tutkinnon vastuuhenkilö lähettää tutkintotodistukset ja näyttötutkinnon yhteenvetolomakkeet puheenjohtajalle 7 vuorokautta ennen seuraavaa kokousta. Yhteenvetolomake lähetetään lisäksi kaikille tutkintotoimikunnan jäsenille sähköisesti 7 vuorokautta ennen seuraavaa kokousta.

Kaikista tutkintotilaisuuksiin osallistuneista tulee olla tieto tutkintotoimikunnassa. Tutkinnon järjestäjän tulee ilmoittaa yhteenvetolomakkeessa myös keskeyttäneet näyttötutkinnon suorittajat ja hylätyt näyttötutkintosuoritukset, joista tutkinnon järjestäjä lähettää kirjalliset perustelut

yhteenvetolomakkeiden yhteydessä.

Edellytämme, että tutkintasuoritukset tapahtuvat aidoissa työtehtävissä työpaikoilla.

Hotelli-, ravintola- ja cateringalan tutkintotoimikunta on järjestäytynyt 7.8.2007. Näyttöjen toteutussuunnitelmat pyydetään lähettämään puheenjohtajalle ja sihteerille sähköisesti.

Järjestämissopimukset on uusittava viimeistään vuoden 2008 alussa.

Sopimusoppilaitokset joilla on Cateringalan - tai Hotelli- ja ravintola-alan perustutkintojen järjestämissopimus voimassa toistaiseksi, päivittävät sopimuksen uuden toimikunnan kanssa. Uusi järjestämissopimus sekä näyttöjen järjestämissuunnitelman liitteenä kopio aikaisemmasta sopimuksesta.

Järjestämissuunnitelma on hyvä päivittää vastaamaan henkilökohtaistamisen määräystä dno: 43/011/2006 1.3.2007 alkaen. Päivitetty järjestämissuunnitelma lähetetään paperiversiona kaikille jäsenille, puheenjohtajalle lisäksi uusi järjestämissopimus kahtena kappaleena.