

# Millainen ravintola- ja cateringalan ammattilainen minä olen?

Tässä tehtävässä sinä saat miettiä oman alan osaamista. Pohdit mitä työvälineitä ja työmenetelmiä sinä osaat käyttää erilaisissa työympäristöissä. On hyvä muistaa, että alan perustiedot ja perustaidot hankit koulussa, mutta monta asiaa opit vielä sen jälkeen työtä tekemällä työpaikoilla.

Tehtävän sanat ja asiat auttavat sinua kertomaan itsestäsi ammattilaisena. Tarvitset tätä tietoa, kun haet oman alan työpaikkoja. Olet nyt työpajalla ja sinä saat apua tehtävän tekemiseen. Onnea matkaan!



# Tehtävä 1

Tämän aukeaman sivuilla on erilaisia sanoja. Lue kaikki sanat. Voit käyttää apuna sanakirjaa. Mieti samalla mitä näistä asioista osaat tehdä parhaiten.

Ympyröi ne asiat, jotka osaat parhaiten. Tuleeko mieleesi myös joitakin muita asioita?

## Työpaikat

Osaan työskennellä...

à la carte ravintolan keittiö, ruokasali, pitopalvelu, suurtalouskeittiö, liikenneasema, takeaway tai pikaruokaravintola, kahvila, baari, pubi, yökerho, henkilöstöravintola, juhlapalveluyritys, matkailuyritys, ruokavaunu, lounasravintola, fine dining ravintola, tapahtuma, muu ravitsemusalan yritys, vähittäiskaupan liha- tai kalatiski.

## Työvälineet

Osaan käyttää...

keittiön koneita ja laitteita, omat kädet, erilaiset uunit ja liedet, yleiskone, veitsi, astiasto, kauha, lasta, kattila, paistinpannu, uunivuoka, kulho, vaaka, tarjoiluastia, pakkausastia, pakkaus kone, tarjotin, vatkain, survin, alkoholimitta, sifoni, kahvinkeitin, pullonavaaja, tölkinavaaja, siivilä, pöytänumero, pöytäkyltti, puristimet, pusertimet, soittokello, shaker, murskain, bongipiikki, bongilista, blenderi, juomahana, cooleri, raastin, lävikkö, astianpesukone, siivousvälineet, maksupäätte.

## Tiedän, miksi tämä asia on tärkeä...

hävikki, kestävä kehitys, omavalvontasuunnitelma, kansanterveys, hygienia, erikoisruokavalio, tuoteseloste, pakkausmerkintä, ohjeet, mittayksiköt, laatu, ravitsemus, anniskelu, yrityksen toiminta-ajatus, astiahuolto, ergonomia, laatu, ammattietiikka.

## Työmenetelmät

Osaan...

lukea reseptiä, tehdä laskutoimituksia, tunnistaa raaka-aineet, käsitellä raaka-aineita, vastaanottaa raaka-aineita, varastoida raaka-aineita, esikäsitellä, toimia myyntitehtävissä, tehdä keittiön avustavia tehtäviä, luoda makuelämyksiä, annostella ruokia ja juomia, tehdä jälkityöt, huolehtia siisteydestä, palvella asiakasta, tehdä anniskelutehtäviä,

tarjoilla, tuntee toimipaikan juoma- ja ruokatuotteet, tuntee annoskortit, suositella juomia ja ruokia, esitellä ruokia ja juomia, omavalvonnan perusteet, esivalmistella, laittaa ruuan esille, gastronomian periaatteet, hallita anniskelun perusteet, kunnostaa asiakastiloja, kunnostaa työtiloja, kunnostaa myyntitiskin, jakaa ruoat asiakkaille, huolehtia viihtyvyydestä, vastaanottaa tuotteet, kuumentaa, osallistua tuotekehitykseen, huomioida raaka-aineen ravitsemukselliset ominaisuudet, työskennellä kassalla, huomioida tuotteen ravitsemukselliset ominaisuudet, pakata, lukea tilausmääräyksiä, laittaa myytävät tuotteet esille, rahastaa, yhdistää sopivan ruuan ja juoman, kommunikoida työkaverin kanssa, suunnitella työn kokonaisuuden, tulkita ohjeita, suunnitella eri työvaiheet ja valmistusprosessin, hallita valmistusprosessin, ennakoida, käyttää veistä, valita sopivat raaka-aineet, valita sopivat työvälineet, valita sopivat työmenetelmät, arvioida raaka-aineen laatua, arvioida tuotteen laatua, punnita raaka-aineita, käsitellä lihaa, käsitellä kalaa, käsitellä marjoja, käsitellä hedelmiä, käsitellä juureksia, jäähdyttää, jäädyttää, pakata valmiit tuotteet, säilöä tuotteet, varastoida tuotteet, paistaa, varastoida raaka-aineet, kypsentää, höyryttää, tehdä jälkityöt, huolehtia puhtaudesta.

Osaan valmistaa...

katuruoka, pikaruoka, à la carte annos, lounasruoka, alkoholijuoma ja juomasekoitus, kahvi ja erikoiskahvi, vitriinituote, alkoholiton juoma ja juomasekoitus, leivonnainen, leipä, tilaus- ja juhlaruoka, erikoisruokavalioihin sopiva annos.

## Työelämätaidot

Osaan...

hahmottaa kokonaisuuden, hahmottaa eri työvaiheet, tuntee oman alan yritykset, noudattaa alan lainsäädäntöä, noudattaa työelämän pelisääntöjä, tehdä työtä turvallisesti, noudattaa vaitiolovelvollisuutta, valita ja käyttää oikeita suojavarusteita, tunnistaa vaaratilanteet, ilmoittaa vaaratilanteista, keskustella asiakkaan kanssa, noudattaa työyhteisön sääntöjä, organisoida työn tärkeysjärjestykseen, toimia hätätilanteissa, kirjoittaa ja ymmärtää työhön liittyviä tekstejä, toimia itsenäisesti, arvioida omaa toimintaa, ottaa vastaan palautetta, noudattaa aikatauluja, toimia yhteistyökykyisesti, käyttää tietoteknisiä laitteita, raportoida eli kertoa tehdystä työstä, ratkaista ongelmia, tehdä monipuolisia työtehtäviä, tehdä työtä eri olosuhteissa (kylmä, kuuma melu), arvioida ja kehittää omaa työtä, arvioida ja kehittää yrityksen toimintaa.

Olen...

sosiaalinen, kiinnostunut ruuasta ja ruokatrendeistä, joustava, ennakoiva, järjestelmällinen.

Minulla on...

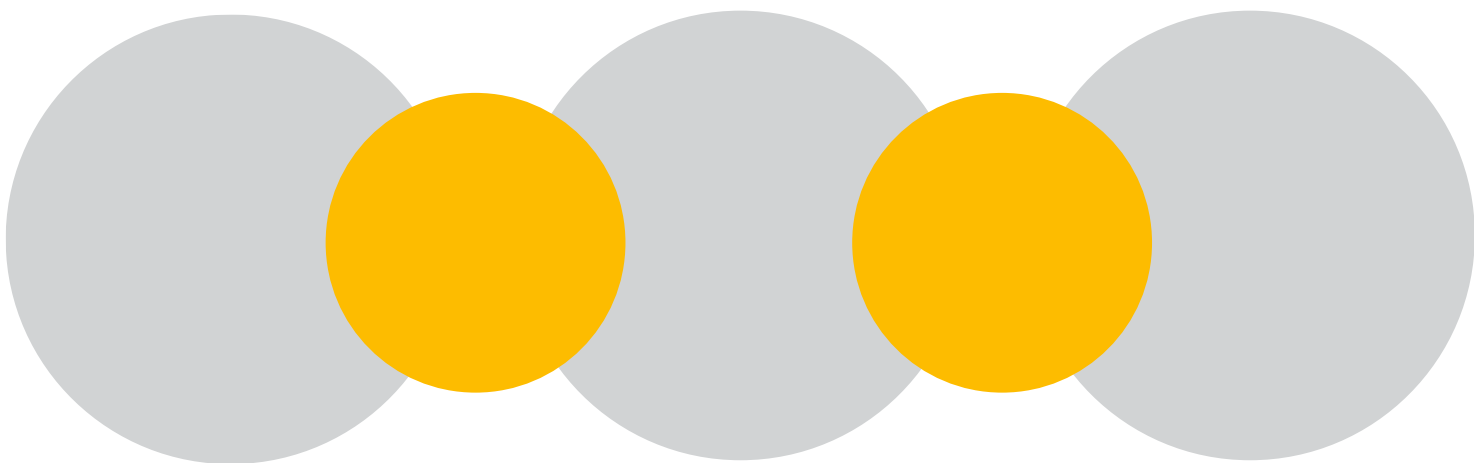
hyvä fyysinen kunto, hyvä paineensietokyky, kyky soveltaa, motivaatio tehdä tätä työtä, työkokemusta, paljon uusia ideoita.

Minulla ei ole...

astma, iho-ongelma, lävistys, paha ruoka-aineallergia.

## Tehtävä 2

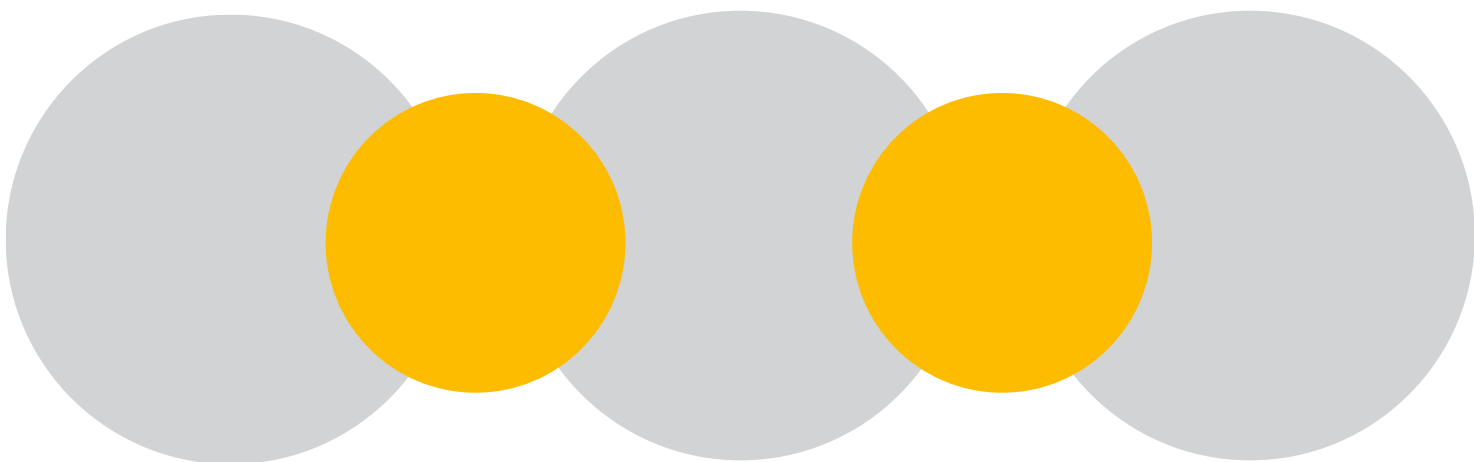
Hienoa työtä! Valitse nyt omista sanoista 5 tärkeintä, jotka kuvaavat sinua ammattilaisena. Voit esimerkiksi alleviivata ne. Kirjoita ne loppuksi myös tähän.



## Tehtävä 3

Katso nyt niitä sanoja, joita sinä et ympyröinyt etkä alleviivannut.

Valitse niistä 5 asiaa, joissa sinä haluaisit kehittyä ja oppia lisää. Kirjoita ne tähän.



Onneksi olkoon! Nyt sinä olet pohtinut ja valikoinut 5 tärkeää asiaa, jotka kertovat sinun ammattitaidostasi. Lisäksi tiedät 5 asiaa, jotka haluaisit osata paremmin.

# Missä työelämän asioissa minä olen hyvä?

Ammattitaito ei ole ainoa taito, jota sinä tarvitset työelämässä. Hyvä asenne, oma-aloitteisuus ja aktiivisuus sekä vuorovaikutustaidot ovat esimerkiksi sellaisia taitoja, joita työnantajat arvostavat. Siksi olisi hienoa, että pohtisit myös näitä asioita. Jatka lauseita.

1. Olen ahkera. Se näkyy minun työskentelyssäni niin, että...
2. Minulla on hyvä työmotivaatio. Se näkyy minun työskentelyssäni niin, että...
3. Minulle sopisi parhaiten sellainen työympäristö, jossa...
4. Työskentelen mieluummin yksin, koska...
5. Työskentelen mieluummin yhdessä työkavereiden kanssa, koska...
6. Minun suurin onnistumiseni työelämässä on se, että...
7. Minulle aiheuttaa stressiä sellaiset tilanteet, joissa...
8. Kun minun täytyy ratkaista ongelma, minä...
9. Kun minun täytyy suunnitella työpäiväni, minä...
10. Kun minä en tiedä, miten joku asia tehdään, minä...

11. Kun aikataulu on tiukka, minä...
12. Kun kohtaan asiakkaan, minä...
13. Kun työkaverini tarvitsee apua, minä...
14. Osaan käyttää digitaalisia laitteita, esimerkiksi...

Säilytä tämä tehtävävihko. Voit hyödyntää sitä, kun valmistaudut työhaastatteluun. Tutustu myös näihin alla oleviin sanoihin. Ovatko ne sinulle jo tuttuja? Käytä tarvittaessa apuna sanakirjaa.

### **Yleiset työelämätaidot**

asenne, viestintä, tiimityö, vuorovaikutus, ongelmaratkaisu, itseohjautuvuus, asiakaspalvelu, aktiivisuus, kielitaito, neuvottelutaidot, esiintyminen, ajanhallinta, tilannetaju, tiedonhakutaito, ohjeiden lukutaito, suunnitelmallisuus, muutoskyky, joustavuus, suunnittelu, organisointikyky.

## **Muistiinpanoja**