



THEME-osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



OSAAMISALUE	OSAAMISEN KEHITYSVAIHEET			
<p>1. Sisäänosto, laskenta ja varastointi</p>	<p>Hän erottaa/tunnistaa perustason tuotteet.</p> <p>Hän osaa tarkistaa saapuvien tavaroiden laadun ja varastoida ne oikein.</p> <p>Hän osaa käyttää kaikkien elintarviketyyppien sisäänostoon ja varastointiin liittyviä hygieniastandardeja.</p>	<p>Hän osaa huomioida ekonomiset ja ekologiset näkökulmat keittiölaskennassa ja sisäänostoissa.</p>	<p>Hän osaa hankkia kunkin sesongin elintarvikkeita itsenäisesti, vertailla tarjouksia ja valita parhaan hinnan ja laadun.</p>	<p>Hän osaa kontaktoida alueelliset elintarvikkeiden tuottajat ja suorittaa neuvottelut tuotteiden laadun ja hinnan huomioiden.</p> <p>Hän osaa suunnitella tietokoneohjelmien avulla elintarvikkeiden lyhyen ja pitkän aikavälin tarpeet ja noudattaa budjettia.</p> <p>Hän osaa organisoida sisäänostot ja suorittaa kustannuslaskennan.</p>
<p>2. Ateriakokonaisuuksien laatiminen ja suunnittelu</p>	<p>Hän osaa laatia ruokalistan eri kokonaisuuksia ja esitellä ne mentorille ja/tai keittiön työntekijöille.</p>	<p>Hän osaa laatia yksinkertaisen ruokalistan paikallisen keittiön tärkeimmät reseptit huomioiden ja esitellä sen mentorille tai keittiön työntekijöille.</p>	<p>Hän osaa laatia monimutkaisia eurooppalaisia tai kansainvälisiä ruokalistoja ja valita sopivat juomat.</p> <p>Hän osaa kommunikoida tarjoilijoiden ja asiakkaiden kanssa ja esitellä tarjouksen erityisilmaisuuksia varten (buffetit, tapahtumat, catering jne.).</p>	<p>Hän osaa laatia ruokalistan ja tarjota niitä eri tilanteisiin markkinoilla tai erilaisten asiakastoiveiden mukaan.</p>



THEME-osaamismatriisi – majoituspalvelut/kokki, jolla osakompetenssit/oppimistulokset



3. Ruokalajien valmistaminen	<p>Hän osaa suorittaa yksinkertaiset valmistelutyöt itsenäisesti.</p> <p>Hän osaa kommunikoida kollegoiden ja esimiesten kanssa ja käyttää oikein gastronomista termistöä.</p> <p>Hän osaa käyttää oikein alan työlaitteita ja koneita ja noudattaa niitä käyttäessään käyttöturvallisuusmääräyksiä ja elintarvike-, henkilö- ja käyttöhygienian määräyksiä.</p>	<p>Hän osaa valmistaa ja asetella yksinkertaisia ruokalajeja tai lisukkeita, kastikkeita, keittoja ja alkuruokia ohjeiden mukaan.</p> <p>Hän osaa noudattaa ympäristönsuojelun toimenpiteitä ja jätteenhävitystä koskevia sääntöjä työssään.</p>	<p>Hän osaa suunnitella kaikki tarvittavat työvaiheet ruokalajien ja ruokalistojen esivalmistelua, valmistusta ja jälkivalmistelua varten (aika, materiaalmäärät, yhteistyö kollegoiden kanssa) sekä valmistaa ja asetella ne.</p> <p>Hän osaa toimia paineen alla, kun suuri määrä ruokalajeja on valmistettava lyhyessä ajassa.</p> <p>Hän osaa kommunikoida asiakkaiden kanssa ja toteuttaa heidän toiveitaan.</p>	<p>Hän osaa johtaa keittiöaluetta ja koordinoita keittiötiimin tehtäviä.</p>
-------------------------------------	--	--	---	--



Tämä projekti rahoitettiin Euroopan komission tuella.

Tämä julkaisun sisällön vastuun kantaa yksin tekijä, komissio ei vastaa sen sisältämien tietojen muusta käytöstä.