



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

# **RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINTO 2011**

Määräys 25/011/2011

Näyttötutkinnon perusteet

# **RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINTO 2011**

Määräys 25/011/2011

© Opetushallitus ja tekijät

Määräykset ja ohjeet 2011:34

ISBN 978-952-13-4969-0 (nid.)

ISBN 978-952-13-4970-6 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-887X (painettu)

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Edita Prima Oy

[www.oph.fi/julkaisut](http://www.oph.fi/julkaisut)

Kopijyvä Oy, Espoo 2011



24.11.2011

25/011/2011

Voimassaoloaika: **1.1.2012 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

**L 631/98, 13 § 2 mom**

Kumoo Opetushallituksen määräyksen

**2.4.2001 nro 23/011/2001**

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

## RAVINTOLAKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt ravintolakokin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.1.2012 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden 2.4.2001 nro 23/011/2001 mukaisesti 31.12.2013 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

Timo Lankinen

Erityisasiantuntija

Juhani Remes

LIITE

Ravintolakokin ammattitutkinto 2011

# Sisältö

<b>1</b>	<b>Näyttötutkinnot</b> .....	7
1.1	Näyttötutkintojen järjestäminen .....	7
1.2	Näyttötutkinnon suorittaminen .....	7
1.3	Näyttötutkinnon perusteet.....	7
1.4	Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa .....	8
1.5	Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa.....	8
1.6	Todistukset .....	9
1.7	Näyttötutkintoon valmistava koulutus .....	9
<b>2</b>	<b>Ravintolakokin ammattitutkinnon muodostuminen</b> .....	10
2.1	Ravintolakokin ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen .....	10
2.2	Tutkinnon osat.....	10
<b>3</b>	<b>Ravintolakokin ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet</b> .....	11
3.1	Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä .....	12
	Ammattitaitovaatimukset .....	12
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	12
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	15
3.2	Banketti- ja tilausruokien valmistus .....	15
	Ammattitaitovaatimukset .....	15
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	15
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	18
3.3	Kylmänä tarjottavien ruokien valmistus .....	18
	Ammattitaitovaatimukset .....	18
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	18
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	21
3.4	Fine dining -ruoanvalmistus .....	22
	Ammattitaitovaatimukset .....	22
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	22
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	25
3.5	Elämysruoan valmistus .....	25
	Ammattitaitovaatimukset .....	25
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	25
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	28
3.6	Yrittäjänä toimiminen .....	28
	Ammattitaitovaatimukset .....	28
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit) .....	29
	Ammattitaidon osoittamistavat .....	30

3.7	Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa .....	30
<b>LIITE</b>	<b>Ravintolakokin työn kuva .....</b>	<b>31</b>

# 1 Näyttötutkinnot

## 1.1 Näyttötutkintojen järjestäminen

Opetushallituksen asettamat, työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta sekä antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätiöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

## 1.2 Näyttötutkinnon suorittaminen

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkinnon osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätyt tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

## 1.3 Näyttötutkinnon perusteet

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään

erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

## **1.4 Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa**

Henkilökohtaistamisesta Opetushallitus on antanut erillisen määräyksen.

## **1.5 Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa**

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti. Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Jokaisen tutkinnon suorittajan tulee selvästi saada tietoonsa arvioinnin perusteet. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle tämän jälkeen annettava palaute on osa hyvää arviointiprosessia. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta.

## Arvioijat

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

## Arvioinnin oikaisu

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisen määräajan puitteissa pyytää arvioinnin oikaisua tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu. Kirjallinen oikaisupyyntö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

## 1.6 Todistukset

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

## 1.7 Näyttötutkintoon valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

## **2 Ravintolakokin ammattitutkinnon muodostuminen**

### **2.1 Ravintolakokin ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen**

Ravintolakokin ammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset tiedot ja taidot työskennellä joustavasti ravintolakokin tehtävissä sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Ravintolakokki on ravintolaruokien valmistuksen asiantuntija, joka valmistaa ravintolaruokia itsenäisesti, kannattavasti ja laadukkaasti. Hän osaa toimia tehokkaasti ja asiakaslähtöisesti vaativissa ja vaihtelevissa asiakaspalvelutilanteissa. Ravintolakokin tarkempi työn kuvaus on liitteenä.

Tutkinnon suorittaneet voivat sijoittua erityyppisiin ravintoloihin ja matkailualalle ohjelmapalveluirtyksiin.

### **2.2 Tutkinnon osat**

Tutkinnon suorittaminen edellyttää yhden pakollisen ja vähintään kahden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista.

Pakollinen osa:

1. Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä

Valinnaiset osat:

2. Banketti- ja tilausruokien valmistus
3. Kylmänä tarjottavien ruokien valmistus
4. Fine dining -ruoanvalmistus
5. Elämysruoan valmistus
6. Yrittäjänä toimiminen
7. Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osa

### 3 Ravintolakokin ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet

Tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito osoitetaan tutkintotoimikunnan hyväksymän ravintolakokin ammattitutkinnon järjestämissuunnitelman perusteella henkilökohtaistetuissa tutkintotilaisuuksissa aidossa toiminnassa, jolloin tutkinnon suorittaja osoittaa kattavasti tutkinnon perusteiden edellyttämän ammatillisen osaamisen.

Tutkintotilaisuuksissa tutkinnon suorittaja osoittaa valmiuksia ja kykyä soveltaa osaamistaan vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän myös osoittaa kykynsä kokemusten arviointiin ja kokemuksista oppimiseen, toimintatapojen uudelleenajatteluun ja uusien toimintatapojen käyttöönottoon.

Arvioijat, jotka on perehdytetty arviointitehtävään, arvioivat tutkinnon suorittajan ammattitaidon tutkintotilaisuuksissa. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Arvioijat arvioivat ja dokumentoivat tutkinnon suorittajan osoittaman osaamisen tutkinnon ammattitaitovaatimusten, arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajalle annettava palaute arvioinnista on osa hyvää arviointiprosessia. Palaute voidaan antaa tutkinnon suorittajalle esimerkiksi arviointiesityksen tekemisen jälkeen.

Tutkinnon suorittajalle voidaan antaa mahdollisuus täydentää tutkintosuorituksiaan suullisesti. Arvioijat kirjaavat keskustelun aikana tehdyt havainnot arviointilomakkeeseen. Näin varmistetaan tutkintosuoritusten kattavuus ja arvioinnin luotettavuus. Tämä mahdollisuus voidaan järjestää tutkinnon osan suorittamisen yhteydessä tai sitten kun kaikki tutkinnon osien suoritukset on tehty.

Ravintolakokin ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin. Kolmikantainen arvioijaryhmä tekee tutkinnon osan kirjallisen arviointiesityksen tutkintotoimikunnalle sen jälkeen, kun tutkintosuoritukset on tehty kattavasti, luotettavasti ja tutkinnon perusteiden mukaisesti. Kolmikantaisen arvioijaryhmän jäsenet edustavat työnantajia, työntekijöitä ja opettajia.

#### **Ammattitaitovaatimukset ja arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)**

Tutkinnon osan työelämän tehtävä- ja taitoalueista muodostetut ammattitaitovaatimukset määritellään seuraavilla sivuilla **lihavoidulla tekstillä**. Sen alla ovat

vasemmassa sarakkeessa ammattitaitovaatimuksesta johdetut arvioinnin kohteet, jotka ilmaisevat ne ammattitaidon kannalta keskeiset osaamisalueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Oikeanpuoleiseen sarakkeeseen on kirjoitettu arvioinnin kriteerit, jotka määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason. Näiden perusteella arvioidaan tutkintosuorituksen hyväksyminen. Tutkinnon osan jälkeen kuvataan ammattitaidon osoittamistavat.

### 3.1 Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä

#### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

#### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä ravintolakeittiössä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee vastuullisesti työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen huomioiden yrityksen muun toiminnan, työryhmän muut tehtävät sekä laitteiden kuormituksen</li> <li>• ennakoi tilaus- ja päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin noudattaen yrityksen toimintaperiaatteita</li> <li>• laskee ja arvioi valmistettavien ruokatuotteiden määrät huomioiden yrityksen ruokaohjeet ja toimintaperiaatteet sekä odotettavissa olevan asiakasmäärän</li> <li>• valitsee tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät sekä laitteet ja välineet.</li> </ul>
Työskentelyn ajoituksen suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• perustaa ruokatuotteiden valmistuksen ajoituksen raaka-aineiden ominaisuuksiin ja käyttäytymiseen laadukkaan lopputuloksen saavuttamiseksi</li> <li>• ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät asiantuntevasti niin, että ruokatuotteet valmistuvat oikeaan aikaan</li> <li>• sopeutuu joustavasti muuttuviin tilanteisiin organisoimalla tarvittaessa työtehtävänsä uudelleen.</li> </ul>

Kannattava ja taloudellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä</li> <li>• suunnittelee oman työnsä kestäväen kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden</li> <li>• hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat</li> <li>• arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina sekä työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Ravintolaruokien esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varaa työsuunnitelmansa mukaan työvälineet ja raaka-aineet</li> <li>• käsittelee ruokalistan ja työsuunnitelmansa mukaan raaka-aineet ammattitaitoisesti ja hävikkiä välttäten</li> <li>• kypsentää esivalmistettavia tuotteita tarkoituksenmukaisesti.</li> </ul>
Ravintolaruokien valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa itsenäisesti ja asiakaslähtöisesti tasalaatuisia maku- ja laatuvaatteen mukaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia</li> <li>• käyttää reseptiikan mukaisia, monipuolisia valmistus- ja kypsennysmenetelmiä</li> <li>• huomioi kansallisten ravitsemussuosittelusten keskeiset tavoitteet raaka-aineiden valinnassa ja ruokaa valmistaessaan</li> <li>• muuntaa tarvittaessa annos- ja ateriakokonaisuudet asiakkaan tarpeiden mukaisiksi siten, että annos vastaa nautittavuudeltaan, ravitsevuudeltaan ja laadultaan alkuperäistä</li> <li>• valmistaa ja kypsentää oikea-aikaisesti useita eri ruokalajeja ja annoksia huomioiden asiakkaiden tilaamat erityisruokavaliot</li> <li>• maistaa ja maustaa valmistuvia ruokia raaka-aine- ja ruokalajikohtaisen maustamisen periaatteiden mukaisesti</li> <li>• vastaa ja huolehtii työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain</li> <li>• hyödyntää monipuolisesti ravintolan laitteita ja työvälineitä</li> <li>• analysoi ruokien laatua monipuolisesti ja tekee tarvittaessa muutoksia perustellusti.</li> </ul>
Ravintolaruokien viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toteuttaa ja viimeistelee esillelaiton oikea-aikaisesti ja sujuvasti</li> <li>• tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittaessa korjaukset</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laittaa esille tilausten mukaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia ammattimaisesti</li> <li>• toteuttaa esillelaiton ripeästi ottaen huomioon ruokalajien erilaiset tarjoilutavat ja toimintaperiaatteet</li> <li>• vastaa kokonaisvaltaisesti esille laittamiensa ruokatuotteiden laadusta.</li> </ul>
Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• palvelee ja ohjaa tarvittaessa asiakkaita toimipaikan toimintaperiaatteen mukaisesti</li> <li>• työskentelee luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa</li> <li>• kommunikoi asiakkaiden tai työyhteisön jäsenten kanssa toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä</li> <li>• esittelee ja tarvittaessa suosittelee asiantuntevasti ravintolan ruokatuotteita</li> <li>• käsittelee asiakkaan esittämän palautteen yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa</li> <li>• noudattaa annettuja ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla</li> <li>• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä</li> <li>• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.</li> </ul>
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään</li> <li>• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntijapalveluita</li> <li>• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti</li> <li>• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ravintoloissa, joissa palvellaan lounas-, päivällis- ja illallisasiakkaita. Ravintoloissa on laaja ja monipuolinen tilauksesta valmistettavien ruokalajien gastronominen luettelo. 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. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

## 3.2 Banketti- ja tilausruokien valmistus

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

### Arviointi (arviointien kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella omat työtehtävänsä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• osallistuu esivalmistamisen, valmistamisen ja esille laittamisen suunnitteluun ja ideointiin vastuullisena työryhmän jäsenenä</li><li>• perehtyy tilaukseen ja valmistettaviin ruokatuotteisiin huolellisesti huomioiden asiakkaiden erityistarpeet</li><li>• suunnittelee omat työtehtävänsä asiantuntevasti ottaen huomioon ravintolan ja henkilöstön muun toiminnan.</li></ul>
Työskentelyn ajoituksen suunnitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• osallistuu ajoituksen suunnitteluun vastuullisena työryhmän jäsenenä</li><li>• suunnittelee oman työnsä ajoituksen ja jaksotuksen tilauksen ja annettujen ohjeiden mukaisesti</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun.</li> </ul>
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa suunnittelussaan huomioon hävikin minimoimisen ja raaka-aineiden hyötykäytön</li> <li>• arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen</li> <li>• osaa perustella, milloin on kannattavampaa käyttää itse tehdyn asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä kokkina sekä työryhmän jäsenenä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varaa ja esikäsittelee asiantuntevasti raaka-aineita banketti- ja tilauslistan mukaan</li> <li>• käyttää ruoanvalmistusvälineitä ja -menetelmiä luovasti ja monipuolisesti</li> <li>• hyödyntää raaka-aineet taloudellisesti</li> <li>• esikypsentää tarvittavan määrän ruokatuotteita oikeaan aikaan ja kypsyyteen</li> <li>• jäähdyttää ja säilyttää esivalmistetut ruokatuotteet hygieenisesti niin, että tuotteiden korkea laatu säilyy</li> <li>• tiedottaa seuraavalle työvuorolle banketin tai tilauksen esivalmisteluvaiheet.</li> </ul>
Valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistaa banketti- ja tilausruokia ravintolan tilauslistan mukaisesti</li> <li>• valmistaa useita eri ruokatuotteita ja annoksia suunnitelmansa mukaisesti ajoittaen ja jaksottaen</li> <li>• huomioi työskennellessään asiakasmäärien ja aikataulun vaihtelut sekä muuttaa toimintaansa sen mukaisesti</li> <li>• osaa maustaa raaka-aineet ja ruokalajit gastronomisesti oikein</li> <li>• varmistaa ammattimaisesti tarjottavien tuotteiden maun, rakenteen, lämpötilan ja määrän</li> <li>• muuntaa tarvittaessa annos- ja ateriakokonaisuudet asiakkaan tarpeiden mukaisiksi siten, että annos vastaa laadultaan alkuperäistä</li> <li>• vastaa ja huolehtii työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain.</li> </ul>
Viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varaa tarvitsemansa työvälineet ja valmistetut ruokatuotteet tilaisuuden mukaisesti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• viimeistelee ja laittaa joutuisasti esille banketti- ja tilausruokia suunnitelman mukaisesti</li> <li>• laittaa ruokatuotteita esille suunnitelmansa mukaisesti huomioiden ruokalajien erilaiset tarjoilutavat sekä yrityksen toimintatavan</li> <li>• työskentelee tarvittaessa asiakastiloissa.</li> </ul>
Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esittelee tarvittaessa asiakkaille tarjottavat ruokatuotteet asiakaslähtöisesti ja asiantuntevasti</li> <li>• tarjoilee tarvittaessa ruokatuotteita tarjoilutapojen ja tilaisuuden luonteen mukaisesti</li> <li>• kommunikoi asiakaspalvelutehtävissä toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä</li> <li>• esiintyy asiakastilanteissa luontevasti ja luo toimillaan ja ulkoisella olemuksellaan luotettavan kuvan kokin ammatista.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Tavoitteisiin sitoutuminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii yhdessä sovittujen toimintaperiaatteiden ja aikataulun mukaisesti</li> <li>• vastaa tilauksen toteutuksesta yhdessä työyhteisön työntekijöiden kanssa.</li> </ul>
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla</li> <li>• työskentelee joustavasti ja sopeutuu asiallisesti muuttuviin tilanteisiin</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• seuraa ja mukauttaa oman toimintansa tilauksen kulun ja saamisen ohjeiden mukaisesti</li> <li>• toimii tasavertaisesti yhteistyössä sali- ja keittiöhenkilöstön kanssa</li> <li>• ottaa vastuun sovituista tai annetuista työtehtävistä</li> <li>• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.</li> </ul>
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään hyödyntäen tieto- ja viestintätekniikkaa</li> <li>• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntijapalveluita</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa.</li> </ul>
--	---

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ravintoloissa, joissa on riittävän laajasti ja monipuolisesti banketti- ja tilaustoimintaa. Ravintolat palvelevat tilausasiakkaita. 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 tilausjärjestelyihin ja toteutukseen
- osallistuu erilaisten tilausruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Näyttöympäristöiksi soveltuviissa ravintoloissa on riittävän laajasti ja monipuolisesti banketti- ja tilaustoimintaa. Ravintolat palvelevat tilausasiakkaita.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

## 3.3 Kylmänä tarjottavien ruokien valmistus

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksen
- toimia kylmäkkönä sekä työryhmän jäsenenä
- toimia työyhteisössä.

### Arviointi (arviointien kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksen.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen huomioiden vastuullisesti yrityksen muun toiminnan ja tulevat tarpeet</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ennakoi tilaus- ja päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin</li> <li>• laskee ja arvioi valmistettavien ruokatuotteiden määrät huomioiden yrityksen ruokaohjeet ja toimintaperiaatteet sekä odotettavissa olevan asiakasmäärän</li> <li>• valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät sekä laitteet ja välineet</li> <li>• ottaa tasavertaisesti huomioon työyhteisön jäsenet ja heidän työtehtävänsä sekä koneiden käyttökapasiteetin.</li> </ul>
Työskentelyn ajoituksen suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät asiantuntevasti niin, että ruoat valmistuvat oikeaan aikaan</li> <li>• sopeutuu sujuvasti ja asiallisesti muuttuviin tilanteisiin organisoinnalla tarvittaessa työtehtävänsä uudelleen</li> <li>• osallistuu ajoituksen suunnitteluun vastuullisena työryhmän jäsenenä</li> <li>• suunnittelee oman työnsä ajoituksen ja jaksotuksen päivä- ja tilaustoiminnan ja sovittujen ohjeiden mukaisesti</li> <li>• huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun.</li> </ul>
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osaa minimoida hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä</li> <li>• hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat</li> <li>• ottaa suunnittelussaan huomioon hävikin ja raaka-aineiden hyötykäytön</li> <li>• osaa perustella, milloin on kannattavampaa käyttää itsetehdyn asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia kylmäkkönä ja työryhmän jäsenenä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Kylmänä tarjottavien ravintolaruokien esivalmistaminen ja valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valitsee tilanteeseen tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät sekä laitteet ja välineet</li> <li>• varaa ja käsittelee ammattimaisesti tarvitsemiensa raaka-aineita ruokalistan ja työsuunnitelmansa mukaisesti</li> <li>• esikypsentää ja esivalmistaa ruokalistan ja tilausten mukaisia tuotteita suunnitelmallisesti ja vastuullisesti</li> <li>• maustaa valmistuvia ruokia raaka-aine- ja ruokalaji-kohtaisen maustamisen periaatteiden mukaisesti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osaa hyödyntää elintarvikekemian vaikutukset valmistus-vaiheissa ja osaa perustella tekemisensä</li> <li>• valmistaa erilaisia kylmänä tarjottavia, alku-, jälkiruoka- ja buffetuotteita (esimerkiksi pateita, galantiinia, terriinejä, piirakoita, hyytelöitä, jäädykkeitä ja annoskoristeita) oikea-aikaisesti huomioiden samalla yleisimmät erityisruokavaliot</li> <li>• osaa raaka-aine- ja ruokalajikohtaisen maustamisen ja tiedostaa eri valmistusvaiheiden vaikutuksen makuun</li> <li>• huomioi ravitsemussuositusten keskeiset tavoitteet raaka-aineiden valinnassa ja ruokaa valmistaessaan</li> <li>• valmistaa ja muuntaa tarvittaessa annoksia ja ruokatuotteita asiakkaan tarpeiden mukaiseksi siten, että annos vastaa laadultaan alkuperäistä</li> <li>• työskentelee ripeästi ja huomioi työskennellessään asiakasmäärien vaihtelut ja muuttaa toimintaansa sen mukaisesti</li> <li>• vastaa ja huolehtii työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain.</li> </ul>
Kylmänä tarjottavien ravintola-ruokien viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tarkistaa ja vastaa kokonaisvaltaisesti esille laittamiensa ruokatuotteiden laadusta</li> <li>• viimeistelee ja laittaa esille ripeästi ja ammattimaisesti näyttäviä ja yrityksen laatuvaatimukset täyttäviä alku- ja jälkiruoka-annoksia ja -vateja</li> <li>• toteuttaa esillelaiton ottaen huomioon ruokalajien gastronomian periaatteet sekä tuotteiden värien ja rakenteiden vaikutuksen onnistuneeseen lopputulokseen</li> <li>• ottaa huomioon erilaisten tarjoiluastioiden ja -tapojen vaikutuksen esillelaittoon.</li> </ul>
Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• palvelee ja ohjaa tarvittaessa asiakkaita toimipaikan liikeidean mukaisesti</li> <li>• työskentelee luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa</li> <li>• kommunikoi asiakkaiden tai työyhteisön jäsenten kanssa suomen tai ruotsin ja yhdellä vieraalla kielellä</li> <li>• esittelee ja tarvittaessa suosittelee asiantuntevasti ravintolan ruokatuotteita</li> <li>• käsittelee asiakkaan esittämän palautteen yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.</li> </ul>

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

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ravintoloissa, joissa on riittävän laajasti ja monipuolisesti kylmänä tarjottavien ruokalajien valmistamista. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina, kun hän

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

Näyttöympäristöiksi soveltuviissa ravintoloissa tai toimipaikoissa on tarjolla alku- ja jälkiruokia sekä tilausruokia. Ravintolan ruokatuotteissa näkyy kokin ammatti- ja kädentaidot.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien laajuuden tulee olla riittävä ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorit-

tajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintasuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

### 3.4 Fine dining -ruoanvalmistus

#### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

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

#### Arviointi (arviointin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hyödyntää suunnitellessaan paikallista ja kansainvälistä raaka-aineiden tuntemustaan</li> <li>• ennakoi tilaus- ja päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin</li> <li>• arvioi ja laskee valmistettavien tuotteiden määrät huomioiden yrityksen ruokaohjeet, toimintaperiaatteet ja kokemusperäisen tiedon menekistä</li> <li>• kehittää jaideoi tuotteita yhtenä työryhmän jäsenenä</li> <li>• valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet</li> <li>• ottaa tasavertaisesti huomioon työyhteisön jäsenet ja heidän työtehtävänsä sekä koneiden käyttökapasiteetin.</li> </ul>
Työskentelyn ajoituksen suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee ruoanvalmistuksen ajoituksen siten, että ruoat ovat laadultaan korkeatasoisia</li> <li>• huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun.</li> </ul>
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työnsä siten, että hävikkiä syntyy mahdollisimman vähän</li> <li>• huomioi työskentelyssään varastonkierron</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• huomioi suunnittelussaan raaka-aineiden hinnat ja niiden vaikutuksen annoshinnoitteluun</li> <li>• arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina fine dining -ravintolassa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varaa tarvitsemansa työvälineet ja raaka-aineet työsuunnitelmansa mukaisesti</li> <li>• hyödyntää monipuolisesti erilaisia työvälineitä ja -menetelmiä käsitellessään raaka-aineita</li> <li>• esikypsentää ruokatuotteita menekin mukaan oikeaan kypsyyssasteeseen ammattitaitoisesti</li> <li>• esivalmistaa seuraavan työvuoron tarvitsemat ruokatuotteet omaaloitteisesti</li> <li>• ennakoi esivalmistettavien ruokatuotteiden maun, rakenteen ja värin muutokset valmistuksen aikana</li> <li>• toimii muuttuvissa tilanteissa organisoimalla työtehtävänsä uudelleen.</li> </ul>
Valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osaa valmistaa nopeasti ja monipuolisesti alku-, pää- ja jälkiruokia</li> <li>• valmistaa useita eri ruokalajeja ja -annoksia laadukkaasti ja oikea-aikaisesti</li> <li>• työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti</li> <li>• maustaa asiantuntevasti ruokalajeja korostaen pääraaka-aineiden makua ja huomioiden annoskokonaisuuden</li> <li>• muuntaa tarvittaessa annos- ja ateriakokonaisuudet asiakkaan tarpeiden mukaisiksi siten, että annos vastaa ulkonäöltään sekä arvokkuudeltaan alkuperäistä</li> <li>• reagoi työskentelyssään nopeasti asiakasmäärien vaihteluihin ja toimii asiakaslähtöisesti sen mukaisesti</li> <li>• huolehtii ja vastaa ammattimaisesti työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta työvaiheittain</li> <li>• valmistaa tarvittaessa tuotekehittelyssä olevia ruokatuotteita työryhmän jäsenenä.</li> </ul>
Viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tarkistaa valmistettujen ruokakomponenttien maun ja vastaa annoksen makuharmoniaasta</li> <li>• viimeistelee ja laittaa esille alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja -vateja nopeasti ja laadukkaasti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toteuttaa esillelaiton innovatiivisesti ottaen huomioon ruokalajien erilaiset tarjoilumahdollisuudet ja liikeidean</li> <li>• vastaa esillelaitossa ruoka-annoksen ulkonäöstä, rakenteesta ja lämpötilasta huomioiden gastronomian periaatteet.</li> </ul>
Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ohjaa ja palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti ja ystävällisesti</li> <li>• toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa</li> <li>• kommunikoi asiakkaiden tai työyhteisön jäsenten kanssa toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä</li> <li>• esittelee ja suosittelee asiantuntevasti ravintolan ruokat tuotteita</li> <li>• ottaa luontevasti asiakaspalautteen vastaan ja välittää sen eteenpäin</li> <li>• käsittelee asiakkaan esittämän reklamaation yrityksen toimintaohjeiden mukaisesti.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa</li> <li>• noudattaa annettuja ohjeita ja määräyksiä ja sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin</li> <li>• toimii työyhteisössään työtään ja työtereiteaan arvostavalla tavalla</li> <li>• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä</li> <li>• antaa ja vastaanottaa luontevasti palautetta</li> <li>• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.</li> </ul>
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään hyödyntäen tieto- ja viestintätekniikkaa</li> <li>• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntijapalveluita</li> <li>• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ravintoloissa, joissa on riittävän laajasti ja monipuolisesti kylmänä tarjottavien ruokalajien valmistamista. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina, kun hän

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

Näyttöympäristöksi 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 näkyy korkea omavalmistusaste ja kokin kädentaidot.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien laajuuden tulee olla riittävä ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

## 3.5 Elämysruoan valmistus

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- työskennellä ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

### Arviointi (arviointien kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä toteutuksen yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• on perehtynyt paikallisiin, lähi- ja luomuraaka-aineisiin ja hyödyntää niitä tilauksissa tarvittaessa</li><li>• huomioi suunnittelussa asiakastilauksen ja tilaisuuden toimintaympäristön</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• laatii aikataulun tilauksen kulusta</li> <li>• hyödyntää suunnittelussa tilauksessa käytettävien raaka-aineiden alkuperän ja aikaisemman historiallisen käytön</li> <li>• suunnittelee työpäivänsä rytmityksen ja kirjaa tarvitsemansa raaka-aineet ja tarvikkeet</li> <li>• osaa ennakoida raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin tilauksen mukaisesti</li> <li>• varautuu ennalta erityisruokavalioasiakkaiden tarpeisiin</li> <li>• suunnittelee ja valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät ja välineet</li> <li>• suunnittelee esivalmistuksen, valmistuksen ja esillelaiton huomioiden raaka-aineet, valmistusmenetelmät ja välineet</li> <li>• huomioi suunnittelussa omavalvonnan ja kestävän kehityksen</li> <li>• huomioi suunnittelussa tarjotut sekä asiakasturvallisuus- ja työturvallisuusriskit.</li> </ul>
Tilauksen ajoittaminen ja jaksottaminen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työtehtäviensä jaksotuksen ja esivalmistusvaiheet tilauksen edellyttämällä tavalla</li> <li>• suunnittelee tilauksen ajoituksen huomioiden tilauksen ohjelman ja oheistoiminnot.</li> </ul>
Kannattava taloudellinen ja toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee työnsä siten, että hävikkiä syntyy mahdollisimman vähän</li> <li>• huomioi työskentelyssään ympäristötekijät ja kestävän kehityksen toimintaperiaatteet</li> <li>• työskentelee tehokkaasti ja taloudellisesti tilaisuuden edellyttämällä tavalla.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä ruoanvalmistustehtävissä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee oma-aloitteisesti, itsenäisesti ja luovasti tilaisuuden luonnetta noudattaen</li> <li>• käyttää työvälineitä ja -menetelmiä luovasti ja monipuolisesti</li> <li>• varaa tarvitsemansa työvälineet ja raaka-aineet omien suunnitelmien ja laskelmien mukaisesti</li> <li>• esikäsittelee raaka-aineita tilauksen ja työsuunnitelmansa mukaisesti</li> <li>• esikypsentää ruokatuotteita tarpeen mukaan</li> <li>• varmistaa esivalmisteltujen ruokatuotteiden jäähdytyksen ja säilytyksen omavalvontaa noudattaen</li> <li>• osaa huomioida vuodenaajat elintarvikkeita ja ruokatuotteita pakatessa</li> <li>• huomioi laatimansa aikataulun ja työn jaksotuksen omassa työskentelyssään.</li> </ul>

Ruoanvalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käyttää kypsennysmenetelmiä ruoanvalmistuksessa ammattitaitoisesti</li> <li>• valmistaa ennalta tilattuja annos- ja menukokonaisuuksia tilauksen edellyttämällä tavalla</li> <li>• varmistaa tilauksessa tarjottavien ruokatuotteiden maun, rakenteen ja lämpötilan ammattimaisesti</li> <li>• osaa valmistaa useita eri ruokalajeja ja annoksia tilanteen mukaan</li> <li>• huolehtii ja vastaa työympäristönsä järjestyksestä ja siisteydestä työvaiheittain</li> <li>• työskentelee asiakkaiden kanssa määrätietoisesti ja turvallisesti niin, ettei aiheuta itselle eikä asiakkaille vaaratilanteita.</li> </ul>
Viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• viimeistelee ja laittaa esille annos- ja ateriakokonaisuuksia tilauksen mukaisesti</li> <li>• osaa hyödyntää tarvittaessa luonnonkasveja maustamisessa ja koristelussa</li> <li>• huomioi tilaisuuden ajankohdan ja erityisolosuhteet (esimerkiksi maasto, avotuli, sääolosuhteet, valaistus, ympäristö) asiantuntevasti.</li> </ul>
Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ohjaa ja/tai palvelee asiakkaita tilauksen kulun mukaisesti</li> <li>• toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden kanssa</li> <li>• osaa esitellä ja kertoa tilauksen tuotteista ja raaka-aineiden alkuperästä toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä</li> <li>• osaa tarvittaessa tarinoida ja toimia tilauksen seremoniamestarina.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä</li> <li>• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa</li> <li>• noudattaa annettuja ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin</li> <li>• on tietoinen oman tehtävänsä merkityksestä toimintaympäristön palveluprosessissa</li> <li>• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä</li> <li>• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti</li> <li>• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä</li> <li>• antaa ja vastaanottaa luontevasti palautetta</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.</li> </ul>
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seuraa aktiivisesti oman alansa kansallista ja kansainvälistä kehitystä ja trendejä sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään hyödyntäen tieto- ja viestintätekniikkaa</li> <li>• hakee kansallista ja kansainvälistä tietoa ja käyttää tarvittaessa asiantuntijapalveluita</li> <li>• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja osaa määritellä omat kehittämiskohteensa.</li> </ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen annos- tai ateriakokonaisuuksia asiakkaille asiakkaan tai yrityksen tiloissa. 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.

Näyttöympäristöiksi soveltuviissa yrityksissä on monipuolista tilaustoimintaa. Yritykset palvelevat tilausasiakkaita.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien laajuuden tulee olla riittävä ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

## 3.6 Yrittäjänä toimiminen

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia oman erikoisalansa yrittäjänä.

## Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa toimia oman erikoisalansa yrittäjänä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omien yrittäjävalmiuksien arviointi	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tarkastelee ja kuvaa realistisesti ja kriittisesti omat ominaisuutensa ja elämäntilanteensa yrittäjänä toimimisen kannalta</li> <li>arvioi yrittäjänä toimimiseen liittyvät henkilökohtaiset hyödyt ja riskit</li> <li>arvioi asiantuntijoiden näkemyksiä hyödyntäen oman ammatillisen osaamisensa riittävyttä</li> <li>arvioi osaamistaan toimialasta, kilpailutilanteesta ja sidosryhmistä</li> <li>hyödyntää mahdollisuuksien mukaan kaikilta elämäniloilta saatavia yhteyksiä yrittäjänä toimimisessa</li> <li>arvioi asiantuntijoiden näkemysten avulla verkoston hyödyntämismahdollisuudet ja riskit oman yritystoiminnan kannalta.</li> </ul>
Liikeidean täsmentäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kartoittaa yrityksen tuotteet ja palvelut nyt ja lähitulevaisuudessa</li> <li>kartoittaa mahdolliset asiakkaat ja heidän tarpeensa nyt ja lähitulevaisuudessa</li> <li>valitsee perustellusti kohderyhmät omille tuotteille ja palveluille</li> <li>tuotteistaa omat tuotteensa ja palvelunsa</li> <li>määrittelee yritystoimintansa tarvitsemat fyysiset, taloudelliset ja henkiset resurssit asettaen ne tärkeysjärjestykseen</li> <li>laatii täsmennetyn liikeidean omalle yritystoiminnalleen tekemiensä arvioiden ja valintojen mukaisesti.</li> </ul>
Liiketoimintasuunnitelman laatiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ottaa huomioon lainsäädännön asettamat vaatimukset omalle yritystoiminnalleen</li> <li>vertailee mahdollisia eri yritysmuotoja riskeineen, vastuineen ja velvoitteineen</li> <li>valitsee laatimansa liikeidean kannalta perustellusti sopivimman liiketoimintamallin</li> <li>kuvaa valitsemansa asiakasryhmät ja markkinointikanavat</li> <li>tuotteistaa omat tuotteensa ja palvelunsa suhteessa valitsemiinsa asiakasryhmiin ja markkinointikanaviin</li> <li>laatii yritykselleen realistisen rahoitussuunnitelman</li> <li>laatii liiketoiminnalleen realistisen tulosbudjetin</li> <li>kuvaa yrityksen taloushallinnon järjestämisen</li> <li>laatii tekemiensä ratkaisujen perusteella kirjallisen liiketoimintasuunnitelman</li> <li>arvioi ja pohtii liiketoimintasuunnitelmansa toteutumismahdollisuuksia.</li> </ul>

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa laatiessaan yhdessä eri alojen asiantuntijoiden kanssa yritykselleen liikeidean ja liiketoimintasuunnitelman.

Yrittäjyysalan asiantuntijat arvioivat havainnoimansa liikeidean ja liiketoimintasuunnitelman laadintaprosessin ja näihin liittyvän aineiston (kirjallinen kuvaus liikeideasta ja liiketoimintasuunnitelma) sekä niiden toteuttamiskelpoisuuden ja vastaavuuden tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin ja arvioinnin kohteisiin ja kriteereihin. Arvioinnit kirjataan arviointilomakkeille. Tutkintotilaisuuksien arviointilomakkeet ja täydentävät asiakirjat kootaan arviointiaineistoksi.

### **3.7 Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa**

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

# LIITE

## Ravintolakokin työn kuva

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 oikean jalostusasteen mukaan. Hän valmistaa lounas- ja päivällistuotteita sekä á la carte -annoksia ja tilausruokia, jotka hän laittaa esille tarkoituksenmukaisella tavalla.

Ravintolakokki osallistuu ruokatuotteiden suunnittelutehtäviin osana työryhmää tai itsenäisesti. Hän työskentelee tiimeissä, joissa vuorovaikutustaidot, yhteistyön saumattomuus ja kommunikointi ovat keskeistä toimintaa. Hän huomioi työssään ravitsemussuositukset, erityisruokavalioasiakkaat ja asiakkaiden erilaiset kulttuuritaustat.

Ravintolakokki jaksottaa ja organisoii työnsä oma-aloitteisesti. Hän hallitsee liikeidean mukaiset monipuoliset esivalmistus-, valmistus- ja kypsennysmenetelmät. Hän valitsee raaka-aineiden oikean jalostusasteen hyödyntäen ne kokonaisuutena, niin ettei hävikkiä synny. Hän tuntee kansallista ja kansainvälistä ruoka-, juoma- ja tapakulttuuria. Hän ottaa huomioon asiakkaiden yksilölliset tarpeet ja odotukset.

Ravintolakokki hallitsee useamman eri ruokalajin tai aterian yhtäaikaisen ja tuloksellisen valmistuksen. Hänen työskentelynopeuttaan säätelee asiakastilausten määrä sekä ravintolan liikeidea. Hän laittaa ruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia esille kauniisti sekä ymmärtää tarjoilutavat ja katteet. Hän toimii työssään niin, että hänen valmistamansa ruokatuotteet ovat asiakkaille tasalautuisia ja houkuttelevia.

Ravintolakokin työ on käsityötä, ja hän käyttää käsityövälineitä sujuvasti ja tehokkaasti. Hän hyödyntää ravintolan koneita ja laitteita työssään monipuolisesti ja turvallisesti. Ravintolakokin tehtäviin kuuluvat lisäksi tuotanto- ja varastotilojen puhtaanapito ja astiahuolto. Hän toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.

Ravintolakokki suoriutuu asiakaspalvelun perustehtävistä ja osaa esitellä asiakkaille ruokatuotteita. Hän kommunikoi työyhteisössä ja asiakaspalvelun työ-

tehtävissä vähintään toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä. Ravintola-alan työyhteisöt ovat monikulttuurisia, ja niissä toimitaan luontevasti erilaisten ihmisten kanssa yhteistyössä ja vuorovaikutuksessa.

Ravintolakokki huolehtii omalta osaltaan työyhteisönsä viihtyvyydestä, työn ja asiakaspalvelun kehittymisestä sekä työ- ja asiakasturvallisuudesta. Hän tuntee työnsä hyvin osana palveluprosessia. Hän tiedottaa ja neuvottelee työyhteisössä ammattimaisesti.

Ravintolakokki työskentelee ammattitaitoisesti ja myyntihenkisesti tilanteen vaativalla tavalla. Hän tarkastelee tuttujakin käytänteitä kriittisesti. Hän kerää palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti. Hän hakee tietoa erilaisista lähteistä tieto- ja viestintäteknikkaa hyödyntäen. Hän tiedostaa elinikäisen oppimisen merkityksen ammatillisen osaamisen ylläpitämiseksi.



Painettu  
ISBN 978-952-13-4969-0  
ISSN 1798-887X

Verkkajulkaisu  
ISBN 978-952-13-4970-6  
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](http://www.oph.fi)  
[www.oph.fi/nayttotutkinnot](http://www.oph.fi/nayttotutkinnot)  
[www.oph.fi/nayttotutkintojen\\_perusteet](http://www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet)