



**RAVINTOLA- JA CATERINGALA
OSAAMISTARJOTIN
8.1.2019–31.5.2019**

Sisällysluettelo

| | |
|--|----|
| Ravintola – ja catering - alalla toimiminen | 2 |
| Opiskelu ravintola- ja leipomoalalla | 2 |
| Keittiötyöskentely | 3 |
| Keittiötyöskentelyn perusteet, 4 osp | 3 |
| Keittiötyöskentely | 4 |
| Puhtauspalvelujen perusteet, 2 osp | 4 |
| Aamiaispalvelut, 3 osp | 5 |
| Kasvis- ja erityisruokavaliot, 3 osp | 5 |
| Hygieniapassi | 6 |
| Vakioaterioiden valmistus | 7 |
| Kylmien lounasruokien valmistus, 6 osp | 7 |
| Lämpimien lounasruokien valmistus, 6 osp | 8 |
| Kasvisruokien suunnittelu ja valmistus, 4 osp | 9 |
| Osto ja varastointi | 10 |
| Leivonta, 2 osp | 11 |
| Sesonkien ja juhlien toteutus ravintola- ja catering –alalla | 12 |
| Tilausten ja teemojen suunnittelu, 6 osp | 12 |
| Tilausten ja teemojen toteutus, 6 osp | 13 |
| Kakkukurssi, 4 osp | 14 |
| Tarjoilu ja anniskelu | 15 |
| Tarjoilun perusteet, 6 osp | 15 |
| Anniskelupassi | 16 |

Ravintola- ja catering-alalla toimiminen

OPISKELU RAVINTOLA- JA LEIPOMOALALLA

| | |
|----------------|--|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Ravitsemispalveluissa toimiminen |
| Ajankohta | 9.1.-11.1.2019 tai 5.2.-8.2.2019 tai 5.3.-8.3.2019 tai 2.4.-5.4.2019 tai 7.5.-10.5.2019 tai 4.6.-7.6.2019 |
| Paikka | Paviljonki, Luokka 1, OPK |
| Tavoitteet | Tuntee ammattialan, osaa oppimisen taidot ja opiskelukäytännöt, osaa laatia itselleen yksilöllisen polun sekä tietää työelämän osaamisvaatimukset |
| Sisältö | Tutkintorakenne ja E – perusteet Hankinnat: ammattiasu, kengät, hatut, essut ja niiden säilytys Ammattialan esittely ja pelisäännöt Pelastussuunnitelma Työturvallisuus Salmonellamääräykset Tutustuminen eri oppimisympäristöihin opetusravintola Paviljongissa |
| Toteutus | Lähiohjaus, perehdytysvideot, Moodle, SOME |
| Ryhmän koko | Ei rajoitusta |
| Edeltävyysehto | Ei |
| Opettaja | Helena Immonen helena.immonen@samiedu.fi puh. 044 550 6367 |

Keittiötyöskentely

KEITTIÖTYÖSKENTEELYN PERUSTEET, 4 OSP

| | |
|----------------|--|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Ravitsemispalveluissa toimiminen |
| Ajankohta | 9.1.-25.1.2019 |
| Paikka | Paviljonki, OPK/RK |
| Tavoitteet | Osaa työskennellä erilaisissa ammattikeittiöissä |
| Sisältö | Koneiden ja laitteiden käyttö ammattikeittiössä Keittiövälineiden käyttö Työsuunnittelu Tuotetuntemus, tuotteiden jäljitettävyyys ja hiilijalanjälki Perusruokalajit |
| Toteutus | Lähiopetus |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 30 |
| Edeltävyysehto | Ei |
| Opettaja | Riitta Sairanen riitta.sairanen@samiedu.fi puh. 044 550 6672 |

Keittiötyöskentely

PUHTAUSPALVELUJEN PERUSTEET, 2 OSP

| | |
|-----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Ravitsemispalveluissa toimiminen |
| Ajankohta | 28.1.-30.1.2019 |
| Paikka | Luokka 1 |
| Tavoitteet | Osoa työskennellä erilaisissa ammattikeittiöissä |
| Sisältö | Hygienian perusteet Keittiötilojen puhtaus |
| Toteutus | Lähiopetus |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 30 |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettaja | Merja Tuomikoski merja.tuomikoski@samedu.fi puh. 044 550 6527 |

AAMIAISPALVELUT, 3 OSP

| | |
|----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Ravitsemispalveluissa toimiminen |
| Ajankohta | 31.1.-4.2.2019 |
| Paikka | Paviljonki, OPK/RK |
| Tavoitteet | Osaa toimia aamiaistehtävissä |
| Sisältö | Erilaiset aamiaistyyppit. |
| Toteutus | Lähiopetus |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyysehto | Ei |
| Opettaja | Riitta Sairanen riitta.sairanen@samiedu.fi puh. 044 550 6672 |

KASVIS- JA ERITYISRUOKAVALIOT, 3 OSP

| | |
|----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Ravitsemispalveluissa toimiminen |
| Ajankohta | 5.2.-7.2.2019 |
| Paikka | Paviljonki, OPK/RK |
| Tavoitteet | Osaa valmistaa yksinkertaisia kasvis- ja erityisruokia (laktoositon, maidoton, gluteeniton) |
| Sisältö | Tavallisimmat erityisruokavaliot sekä kasvisruokavaihtoehdot |
| Toteutus | Lähiopetus |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyysehto | Ei |
| Opettaja | Riitta Sairanen riitta.sairanen@samiedu.fi puh. 044 550 6672 |

HYGIENIAPASSI

Ajankohta 06.02.2019, klo 8.00-14.00
27.03.2019, klo 8.00-14.00
24.4.2019, klo 8.00-14.00

Paikka Paviljonki

Tavoitteet Työssään hygieniaosaamistodistusta tarvitsevat henkilöt.

Tammikuussa 2002 voimaan astuneen hygieniaosaamisasetuksen (1115/2001) mukaan helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita ammattimaisesti käsittelevien henkilöiden on osoitettava hygieniaosaamisensa joko suorittamalla erityinen osaamistesti tai hyväksyttävällä tutkinnolla tai koulutuksella. Hygieniaosaamistodistus on vaadittu uusilta työntekijöiltä vuoden 2003 ja vanhoilta työntekijöiltä vuoden 2005 alusta alkaen

Sisältö Hygieniaosaamiseen sisältyvät seuraavat elintarvikehygienian aihealueet: mikrobiologian perusteet, ruokamyrkytykset, hygieeniset työskentelytavat, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito, omavalvonta ja lainsäädäntö.

Lisätietoja: www.hygos.fi, www.evira.fi

Toteutus Osaamistesti

Ryhmän koko min. 10 – max. 40

Edeltävyyssehto Ei

Opettaja Marika Uotinen
marika.uotinen@samiedu.fi
puh. 044 550 6590

Vakioaterioiden valmistus

KYLMIEN LOUNASRUOKIEN VALMISTUS, 6 OSP

| | |
|-----------------|--|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Lounasruokien valmistus |
| Ajankohta | 8.1. – 8.2.2019 yhdessä Ravitsemispalveluissa toimiminen kanssa |
| Paikka | Paviljonki, opetuskeittiö ja ravintolan kalla - työpiste |
| Tavoitteet | Osoo vastaanottaa ja käsitellä raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille kylmiä lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa. |
| Sisältö | Salaatit ja salaatinkastikkeet Lounaan kylmät ja lämpimät jälkiruoat Työsuunnittelu ja organisointi Lounaan salaattipöytien suunnittelu Erityisruokavalioiden soveltaminen Omavalvonnan toimenpiteet Some – kanavien, pilvipalvelujen sekä reseptiohjelman hyödyntäminen |
| Toteutus | Työskentely Paviljongin eri oppimisympäristöissä. Jamix - reseptiohjelma |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 30 |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettaja | Riitta Sairanen riitta.sairanen@samiedu.fi puh. 044 550 6672 |

LÄMPIMIEN LOUNASRUOKIEN VALMISTUS, 6 OSP

| | |
|----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Lounasruokien valmistus |
| Ajankohta | 11.2.- 30.4.2019 |
| Paikka | Paviljonki, OPK/RK |
| Tavoitteet | Osa vastaanottaa ja käsitellä raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille lämpimiä lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa. |
| Sisältö | Keitot ja keittotyypit Höystöt, padat ja laatikot Työsuunnittelu ja organisointi Perusruoanvalmistusmenetelmät Peruskastikkeet, ruokalajityypit Erityisruokavalioiden soveltaminen Omavalvonnan toimenpiteet Some – kanavien, pilvipalvelujen sekä reseptiohjelman hyödyntäminen |
| Toteutus | Työskentely Paviljongin eri oppimisympäristöissä. Jamix - reseptiohjelma |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 25 |
| Edeltävyysehto | Ei |
| Opettaja | Kimmo Vaahtoluoto kimmo.vaahtoluoto@samiedu.fi puh. 044 550 6307 |

KASVISRUOKIEN SUUNNITTELU JA VALMISTUS, 4 OSP

| | |
|----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Lounasruokien valmistus |
| Ajankohta | 2.5.-17.05.2019 |
| Paikka | Paviljonki, Opetuskeittiö ja ravintolan keittiön työpisteet |
| Tavoitteet | Osoo vastaanottaa ja käsitellä raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille erilaisia kasvis- ja erityisruokia sekä toteuttaa omavalvontaa. |
| Sisältö | Kasvikset ja vihannekset – jaottelu, tunnistaminen ja käyttö Erilaiset kasvisruokavaliot ja niiden soveltaminen Ravitsemus ja kestävä kehitys kasvisruoissa Lounaan kiertävän kasvisruokalistan suunnittelu Ruoanvalmistusmenetelmät kasvisruoissa Some – kanavien, pilvipalvelujen sekä reseptiohjelman hyödyntäminen |
| Toteutus | Työskentely Paviljongin eri oppimisympäristöissä. Jamix - reseptiohjelma Some – kanavien hyödyntäminen Ravitsemuspassi |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyysehto | Ei |
| Opettaja | Riitta Sairanen riitta.sairanen@samiedu.fi puh. 044 550 6672 |

OSTO JA VARASTOINTI

| | |
|-----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Lounasruokien valmistus |
| Ajankohta | itsenäisesti suoritettava verkkokurssi välillä 8.1. 2019 – 31.05.2019 |
| Paikka | Moodle-verkkokurssi |
| Tavoitteet | Tavaran vastaanotto ravintola- ja cateringyrityksessä Varastojen kierto ja hävikkien ennalta ehkäisy Varastoida tuoteryhmittäin ja seurata lämpötiloja Puhtaus ja siisteys varastoinnissa (viikko- ja perussiivous) Raaka - aineiden jalostusasteet ja kannattavuus Omavalvonta ja lämpötilat varastoinnissa |
| Toteutus | Osto ja varastoinnin Moodle - kurssi |
| Ryhmän koko | Ei rajoitusta |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettaja | Kimmo Vaahtoluoto kimmo.vaahtoluoto@samiedu.fi puh. 044 550 6307 |

LEIVONTA, 2 OSP

| | |
|-----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Lounasruokien valmistus |
| Ajankohta | 20.5. – 29.5. 2019 |
| Paikka | Paviljonki, Opetuskeittiö ja ravintolan keittiön leivontatyöpiste |
| Tavoitteet | Tuntee raaka-aineet, valmistaa taikinoita eri menetelmillä ja tunnistaa hyvän taikinan ominaisuudet. |
| Sisältö | Valmistaa tasalaatuisia taikinoita ja tuotteita hiiva-, ruis ja murotaikinoista Arvioi tuotteen rakenteen, ulkonäön ja tasalaatuisuuden Valmistaa ohjeiden mukaisia tuotteita taloudellisesti ja tasalaatuisesti Tuntee raakapakasteiden mahdollisuudet ja osaa verrata niitä taloudellisesti yrityksen kokonaisuuteen Kokouskahvileivät Perinneleivonnaiset |
| Toteutus | Työskentely Paviljongin eri oppimisympäristöissä Jamix - reseptiohjelma |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettaja | Heini Tapanainen heini.tapanainen@samiedu.fi puh. 044 550 6 |

Sesonkien ja juhlien toteutus ravintola- ja catering – alalla

TILAUSTEN JA TEEMOJEN SUUNNITTELU, 6 OSP

| | |
|-----------------|--|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Tilaus ja juhlaruokien valmistus |
| Ajankohta | 18.2-8.3.2019 |
| Paikka | Paviljonki, OPK/RK |
| Tavoitteet | Perehtyy tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnitella ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään Arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä |
| Sisältö | Raaka-aine ja ruokalajituntemus Tilausmääräys Kannattavuus ja hävikit Kylmät ja lämpimät ruokalajit Säilytys- ja sisälämpötilat Kasvis- ja erityisruokavalioiden soveltaminen Hävikkien hallinta ja kestävä kehitys |
| Toteutus | Teemojen/tilausten tuotteiden suunnittelu Jamix – annoskorttiohjelman käyttö Asiakastilaisuuksien ja teemojen suunnittelu Työskentely sesonkien ja tilausten mukaisissa teemoissa ja tapahtumissa sekä niiden esivalmistuksissa |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettaja | Riitta Sairanen riitta.sairanen@samiedu.fi puh. 044 550 6672 |

TILAUSTEN JA TEEMOJEN TOTEUTUS, 6 OSP

| | |
|-----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Tilaus ja juhlaruokien valmistus |
| Ajankohta | 11.3.-29.03.2019 sekä 1.4-30.4.2019 |
| Paikka | Paviljonki, OPK/RK |
| Tavoitteet | Osaa aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä Osaa valmistaa jälkiruokia asiakkaiden tilauksesta Osaa toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa sekä arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä. |
| Sisältö | Tilausmääräys Kylmät ja lämpimät ruokalajit Sovellettavat ruoanvalmistusmenetelmät Kasvis- ja erityisruokavalioiden soveltaminen Hävikkien hallinta ja kestävä kehitys |
| Toteutus | Jamix – annoskorttiohjelman käyttö Koeannosten toteutus, arviointi ja kehittäminen Työskentely sesonkien ja tilausten mukaisissa teemoissa ja tapahtumissa sekä niiden esivalmistuksissa |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettaja | Riitta Sairanen riitta.sairanen@samiedu.fi puh. 044 550 6672 |

KAKKUKURSSI, 4 OSP

| | |
|-----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Tilaus ja juhlaruokien valmistu |
| Ajankohta | 2.5.-24.5.2019 |
| Paikka | Paviljonki, leipomo-konditoria |
| Tavoitteet | Osaa aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä Osaa valmistaa jälkiruokia asiakkaiden tilauksesta Osaa toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa sekä arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä. |
| Sisältö | Asiakaspalvelu Jälkiruokareseptit ja annoskortit jälkiruoissa Annos- ja ruokalistasuunnittelu jälkiruoissa Suklaa, kananmuna ja sokeri jälkiruoissa Marengit, tuulihatut, hyytelöt, vanukkaat, keitot, mousset Tuotteiden ja työskentelyn arviointi |
| Toteutus | Jamix – annoskorttiohjelman käyttö Jälkiruokien suunnittelu ja toteutus ravintolassa |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettaja | Heini Tapanainen heini.tapanainen@samiedu.fi puh. 044 550 6327 |

Tarjoilu ja anniskelu

TARJOILUN PERUSTEET, 6 OSP

| | |
|----------------|---|
| Sijointus | Tämä kokonaisuus kuuluu seuraavaan/ seuraaviin tutkintoihin ja tutkinnon osiin: - Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, Ravitsemispalveluissa toimiminen. |
| Ajankohta | 8.2.-15.3.2019 |
| Paikka | Paviljonki, luokka 1/ravintolasali |
| Tavoitteet | Osaa toimia ravitsemisalan yrityksissä toimipaikan yksittäisissä työpisteissä työryhmän jäsenenä. |
| Sisältö | Liikeidean merkitys ruokatarjoilussa Työvuoroon valmistautuminen Asiakaspalvelutilojen kunnostus Käyttäytyminen asiakaspalvelussa Hyvän palvelun osa-alueet Erilaiset asiakaspalvelutilanteet Perustarjoilutavat Peruskatteet Yleisimmät ruokajuomat: tuotetietous ja tarjoilu Ruokatarjoilun palveluprosessi Myynnin rekisteröinti ja maksuvälineet Astiahuolto asiakaspalvelussa |
| Toteutus | Lähiopetus, Moodle- verkko-oppimisympäristö |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 20 |
| Edeltävyysehto | Ei |
| Opettaja | Helena Immonen helena.immonen@samiedu.fi puh. 044 550 6367 |

ANNISKELOPASSI

| | |
|-----------------|---|
| Ajankohta | 7.3.2019, klo 12-16 9.5.2019, klo 12-16 6.6.2019, klo 12-16 |
| Paikka | Paviljonki, Rajalahdenkatu 4, 57200 Savonlinna |
| Tavoitteet | Koulutuksen suorittanut oppii uuden voimassaolevan alkoholilain mukaan, ohje (4/2018) alkoholijuominen anniskelun keskeiset periaatteet sekä lainsäädännölliset ohjeet ja pystyy toimimaan työssä anniskelutoiminnassa säädösten mukaan. Alkoholilain tunteminen osoitetaan testissä. Huom! Anniskelupaikan vastaavalla hoitajalla tai muulla tehtävään nimetyllä henkilöllä tulee olla anniskelupassi |
| Sisältö | Anniskelutoiminta, alkoholijuomien markkinointi ravintolassa, valvonta ja seuraamukset, anniskeluluvan hakeminen |
| Toteutus | Koulutus ja testi 4h. Koulutusmateriaali on koottu Alkoholijuomien anniskelu 4/2018 ohjeen ja säännösten mukaan. Voit tutustua koulutukseen liittyvään materiaaliin jo ennakoon Linkki . |
| Ryhmän koko | min. 10 – max. 40 |
| Edeltävyyssehto | Ei |
| Opettajat | Päivi Kapanen paivi.kapanen@samiedu.fi puh. 044 550 6364 |