

OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

Organisaatio	Saura- säätiö
Osoite	Seminaarinkatu 10, 98120 Kemijärvi
Yhteystiedot	www.saurasaatio.fi
Yhteyshenkilö	Toimitusjohtaja Pirjo Lehtola puh. 040 159 0479

Paja	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Keittiöpaja	Seminaarinkatu 10, 98120 Kemijärvi	Osaamistodistus tai osallistumistodistus	Kyllä

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- Ruokapalvelun osaamisala, kokki²

¹= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

²= mahdollisuus suorittaa osatutkintoja

Saura-säätiö, keittiöpaja:

Säätiön pajatoiminta on asiakaslähtöistä, yksilölliset tarpeet huomioivaa sopimukseen ja luottamukseen perustuvaa tavoitteellista toimintaa. Tavoitteena on asiakkaan voimavaraistaminen turvallisessa yhteisössä ja taata asiakkaalle täysivaltainen jäsenyys omassa työhönvalmennus prosessissa, asiakkuuden aikana ja sopimuksen päätyttyä turvata asiakkaan jatkosuunnitelmien toteutuminen palveluohjauksen keinoin. Toiminta tähtää syrjäytymisen ehkäisyyn, hyvinvointiin ja yhteiskunnalliseen osallisuuteen.

Oppimisympäristössä tehdään ammatillisen perustutkinnon perusteiden, Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, kokki, määräys 44/011/2014 mukaisia ammatillisia työtehtäviä, jonka jälkeen voi hakeutua jatko-opiskelemaan esim. ammattiopistoon.

Päivitetty: 19.4.2017

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALA

Saura-säätiö, Seminaarinkatu 10, 98100 Kemijärvi

Ammatillisen perustutkinnon perusteet, ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit on tarkistettu www.oph.fi (voimassa 1.1.2016 alkaen).

Hotelli-, ravintola- ja catering-ala (381112) Tutkintonimike: kokki (10140)
Ruokapalvelun osaamisala (1637), pakollinen tutkinnon osa
* Lounasruokien valmistus

Koko tutkinnon suorittaminen ruokapalvelun osaamisalalla:

- Ruokapalvelun osaamisala, kokki: 3 pakollista tutkinnon osaa ja 3 valinnaista tutkinnon osaa.

Oppimisympäristön kuvaus:

Aihe	Selitys
Kohderyhmä	Nuoret ja aikuiset
Työaika	Ma – pe klo 8.00 – 15.30
Paikkoja	1 – 3 henkeä kerrallaan, valmentautujien määrä vaihtelee
Jakson pituus	3 – 24 kk
Eriyistä huomiota	Keittiöpaja palvelee asiakkaita tuotteilla ja palveluilla sekä tarjoaa valmentautujille kuntoutus- ja oppimispolkuja. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi.
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	Palvelu on asiakaslähtöistä. Päivittäin valmistetaan lounasruokaa säätiön henkilökunnalle ja asiakkaille (n. 40 henkeä). Ruoka tehdään laadukkaista raaka-aineista, mahdollisimman paljon itse valmistetaan ja käyttäen erilaisia valmistustapoja sekä -menetelmiä. Lounas sisältää salaatin, pääruoan, leivät, levitteet, ruokajuomat ja kahvin/teen. Päivittäin myös leivotaan ruoka- ja kahvileipää. Huomioidaan erityisruokavaliot ja uskonnolliset rajoitteet. Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, käsittely ja varastointi, lämpimien- ja kylmien ruokien suunnittelu, kattaus, tarjoilu, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonnan noudattaminen. Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatkosuunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.
Henkilökunta	Työvalmentaja ½

Tilojen kuvaus:

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat ovat n.60 m ² . Tilat soveltuvat ammattikeittiötoimintaan ja ne ovat aikaisemmin toimineet opetustiloina sekä ruokailutilat.
Esteettömyys	Esteetön
Valaistus	Loisteputkivalaistus
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua

Koneet ja laitteet:

Nimi	kpl	Merkki
Kiertoilmauunit	2	Metos
Tasalämpöuunit	2	Metos
Kohotuskaappi	1	Metos
Yleiskone	1	Metos
Vihannesleikkuri	1	Metos
Tiskikone	1	Metos
Ravintolakeittiön liesi	1	Metos
Kylmäkaappi	1	Metos
Lämpöhaude	1	Bartscher
Kahvinkeitin	1	Bartscher Regina
Pakastehuone	1	Huurre
Kylmiöhuone	1	Huurre
Liedet	2	Gorhje ja Upon
Pyykinpesukone	1	Candy smart, CTF 1005
Kuivausrumpu	1	Candy Reverse Action Condenser
Lisäksi keittiöön kuuluvat pienkoneet, laitteet ja välineet, joita käytetään ruuanvalmistuksessa ja leivonnassa.		

Oppimisympäristön tunnistamiseen osallistuneet:

- KAO, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammatillinen opettaja Päivi Koivisto (restonomi, suurtaloukokki, myynti- ja asiakaspalvelun pt., NTM). Puh. 044 797 4703
- Saura-säätiö, työvalmentaja Minna Kulmunki (suurtaloukokki, laitoshuoltaja ja siivoustyönohjaajan eat.)
- KSAK, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammatillinen opettaja Sanna Kulmala (restonomi, tarjoilija, NTM). Puh. 040 357 5420
- HIIOP – Opinnollistetut työpajat hanke (S20258), opintosuunnittelija Taina Räsänen (restonomi, ammatillinen opettaja, NTM + lisäkoulutus) ja hankepääällikkö Kirsi Ohrankämmen (KM, ammatillinen opettaja, erityisopettaja, opinto-ohjaaja, NTM, neuropsykiatrinen valmentaja)

Yhteyshenkilö: Saura-säätiön toimitusjohtaja Pirjo Lehtola puh. 040 159 0479

Päiväys: 19.4.2017