

OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



KEMIJÄRVEN KAUPUNKI



KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

Organisaatio	Kemijärven kaupunki, tekninen osasto / ruokapalvelu
Osoite	Vapaudenkatu 8 B, 98100 Kemijärvi
Yhteystiedot	www.kemijarvi.fi
Yhteyshenkilö	Ruokapalvelupäällikkö Outi Paavola puh. 040 140 7701

Paikka	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Aluekeittiö 1	Seminaarinkatu 10 98120 Kemijärvi	Osaamistodistus	Kyllä

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:**Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto**

- Ruokapalvelun osaamisala, kokki²

¹= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

²= mahdollisuus suorittaa osatutkintoja

Aluekeittiö 1:

Aluekeittiö 1 on valmistuskeittiö, jossa valmistetaan lounasruokia päivittäin 700 annosta (kouluai- kana). Ruokasalissa käy päivittäin n. 200 ruokailijaa, jotka ovat pääsääntöisesti lapsia ja nuoria. Ruokailijoita on useista eri kulttuureista. Päivittäin lounasruokia lähtee n. 500 annosta Kemijärven koulujen jakelukeittiöihin. Aluekeittiö 1. on käytössä tietokoneohjelmat: OVAPORT- omavalvonta- järjestelmä ja JAMIX- ruokatuotanto -ohjelma. Keittiö on toiminut useita vuosia ammattiopiston opiskelijoiden työssäoppimispaikkana, ammattiosaamisen näyttöjen ja tutkintotilaisuuksien näyt- töpaikkana.

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

Päivitetty: 30.8.2017

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALA

Aluekeittiö 1, Seminaarinkatu 10, 98120 Kemijärvi

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

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto (381112) Tutkintonimike: kokki (10140)		
Kaikkien osaamisalojen pakollinen tutkinnon osa	Ruokapalvelun osaamisala (1637), kokki, pakolliset tutkinnon osat	Kaikkien osaamisalojen valinnaiset tutkinnon osat
* Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	* Lounasruokien valmistus	*Suurkeittiön ruokatuotanto *Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot

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 6.00 – 15.00
Paikkoja	1 - 2 henkeä kerrallaan
Jakson pituus	Kuntouttava-, työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Erityistä huomiota	Keittiö valmistaa terveellistä ruokaa esi-, perus-, ammatti- ja erityiskoulun opiskelijoille sekä kaupungin työntekijöille. Opiskelijat tulevat ruokailemaan ”porrastettujen” aikataulujen mukaan. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi.
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	Palvelu on asiakaslähtöistä: lounasruokien valmistuksessa huomioidaan asiakkaiden toiveet, mieltymykset ja erityisruokavaliot sekä uskonnot. Ruokaa valmistetaan erilaisia valmistustapoja ja -menetelmiä käyttäen. Ruoanvalmistuksessa käytetään puolivalmisteisia laadukkaita raaka-aineita sekä hyödynnetään lähellä tuotettuja elintarvikkeita. Salaatit, sämpylät ja kahvileivät valmistetaan keittiöllä. Lounas sisältää salaatin, pääruoan, leivät, levitteet, ruokajuomat ja esikoululaiselle valmistetaan myös jälkiruoka. Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, käsittely ja varastointi, lämpimien- ja kylmien ruokien suunnittelu, valmistus, ruokasalin kunnostaminen, tarjoilu, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonta. Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatkosuunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.
Henkilökunta	Emäntä, 3 keittäjää ja ½ ravitsemustyöntekijä

Tilojen kuvaus:

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat ovat n. 495 m ² .
Esteettömyys	Esteetön
Valaistus	Loisteputkivalaistus
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua

Koneet ja laitteet:

Nimi	kpl	Merkki
Kylmiö	4	Huurre
Kylmiö	1	Dieta
Jäähdytyskaappi	1	Metos
Pakaste	2	Huurre
Yhdistelmäuuni	4	Metos
Tunneli astiapesukone	1	Metos
Kylmälinjasto	1	Metos
Lämpölinjasto	1	Metos
Kahvinkeitin	1	Animo
Kahvinkeitin	1	Moccamaster
Vihannesleikkuri	2	Metos
Perunankuorimakone	1	Metos
Sekoittavat padat	3	Metos, Dieta
Kippikattila	1	Metos
Paistinpannu	1	Metos
Liesi	1	Metos
Kaasuliesi	1	Metos
Liesi	1	Upo
Yleiskone	1	Dito
Yleiskone	1	Metos
Mikro	1	Metos
Vaaka	1	Comhol
Kassakone	1	Sharp

Lisäksi keittiöön kuuluvat pienkoneet, laitteet ja välineet, joita käytetään ruuanvalmistuksessa ja leivonnassa. Suurkeittiöön kuuluvat valmistus- ja tarjoiluastiat.

Oppimisympäristön tunnistamiseen osallistuneet:

- KAO, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammatillinen opettaja Päivi Koivisto (restonomi, suurtaloukokki, myynti- ja asiakaspalvelun pt., NTM). Puh. 044 797 4703
- KSAK, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammatillinen opettaja Sanna Kulmala (restonomi, tarjoilija, NTM). Puh. 040 357 5420
- LAO, lehtori Taina Imberg (ammatillinen opettaja, erityisopettaja, opinto-ohjaaja, NMT) Puh.040 8437694
- Kemijärven kaupunki, ruokapalvelupäällikkö Outi Paavola (emäntä, restonomi) Puh. 040 140 7701
- Kemijärven kaupunki, emäntä Päivi Perälä (suurtalouksesimies) Puh. 040 522 9805
- 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: Kemijärven kaupunki, työllisyyskoordinaattori Heli Björkman puh. 040 704 7640

Päiväys: 30.8.2017