

# OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



**KEMIJÄRVEN KAUPUNKI**



**HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING -PALVELUALA****KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ**

<b>Organisaatio</b>	Setlementti Tunturila ry, ravintolapalvelut
<b>Osoite</b>	Lounasravintola Murkina Luusuantie 17, 98100 Kemijärvi
<b>Yhteystiedot</b>	www.tunturila.fi
<b>Yhteyshenkilö</b>	Keittiövastaava Mervi Lahtela puh. 040 357 8507

<b>Paikka</b>	<b>Osoite</b>	<b>Todistus</b>	<b>Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen</b>
Lounasravintola Murkina	Luusuantie 17 98100 Kemijärvi	Osaamistodistus	Kyllä

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

- Ruokapalvelun osaamisala (kokki)<sup>1</sup>

<sup>1</sup>= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

<sup>2</sup>= mahdollisuus suorittaa osatutkintoja

**Lounasravintola Murkina:**

Lounasravintola Murkina sijaitsee Kemijärven palvelukeskuksen yhteydessä keskustan tuntumassa. Murkinan tiloihin kuuluu valmistuskeittiö, ruokasali ja kabinetti. Keittiö valmistetaan 300 ruoka-annosta päivittäin. Keittiö on avoinna maanantaista perjantaihin. Torstaisin valmistetaan lauantain ja perjantaisin sunnuntain ruuat, jotka toimitetaan asiakkaille kylmätoimituksena. Murkinassa on myös pitopalvelutoimintaa. Raaka-aineet hankitaan pääsääntöisesti Kespro Oy kautta hyödyntäen heidän omaa tilausjärjestelmää.

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:** 30.8.2017

**HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-PALVELUALA**

Lounasravintola Murkina, Luusuantie 17, 98100 Kemijärvi

Ammatillisen perustutkinnon perusteet, ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit on tarkistettu [www.oph.fi](http://www.oph.fi) (voimassa 1.1.2016 alkaen).

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

Koko tutkinnon suorittaminen osaamisaloittain:

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

**Oppimisympäristön kuvaus:**

Aihe	Selitys
Kohderyhmä	Nuoret ja aikuiset
Työaika	Ma – pe klo 7.00 – 15.00
Paikkoja	1 kerrallaan
Jakson pituus	Työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Eryityistä huomiota	Keittiö valmistaa terveellistä ja monipuolista ruokaa ikäihmisille. Ruokaa toimitetaan Kemijärven palvelukeskuksen asukkaille ja yksityisille asiakkaille kotiin. Lounaalla voi myös käydä Kemijärven asukkaat. Lounasruokaa tarjoillaan keittiön yhteydessä toimivassa ruokasalissa, jossa päivittäin käy syömässä noin 50 asiakasta. Tilaus- ja juhlapalvelutoimintaa järjestetään myös Murkinassa. Ruokasaliin mahtuu noin 80 juhluvierasta.  Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi.
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	Palvelu on asiakaslähtöistä. Murkinassa valmistetaan lounaita 100 asiakkaalle sekä aamu-, väli- ja päivällisruokia 50 asiakkaalle. Valmistuksessa huomioidaan asiakkaiden toiveet, mieltymykset ja erityisruokavaliot sekä uskonnot. Ruoka valmistetaan paikanpäällä käyttäen laadukkaita (osittain puolivalmiita) raaka-aineita sekä hyödynnetään lähellä tuotettuja elintarvikkeita ja käyttäen erilaisia valmistustapoja ja -menetelmiä. Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, käsittely ja varastointi, lämpimien ja kylmien ruokien suunnittelu, valmistus, ruokasalin kunnostaminen, tarjoilu, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonta. Yritys järjestää myös pitopalvelua erilaisiin tilaisuuksiin, kuten esim. kaste- ja rippijuhlat, häät, syntymäpäivät sekä muistotilaisuudet.  Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan opetussuunnitelman perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatkosuunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.
Henkilökunta	Emäntä ja 2 kokkia

## Tilojen kuvaus

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat 200m <sup>2</sup>
Esteettömyys	Esteetön
Valaistus	Loisteputkivalaistus
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua

## Koneet ja laitteet:

Nimi	kpl	Merkki
Suurkeittiöliesi	1	Metos
Yhdistelmäuuni	1	Metos
Kiertoilmauuni	1	Metos
Astianpesukone	1	Metos
Kippikattiloita	2	Metos
Jäähdytyskaappi	1	Porkka
Kylmiö	2	Metos, Porkka
Lämpölinjasto	2	Metos
Kylmälinjasto	2	Metos
Lämpökaappi ja- altaat	1	Metos
Vihannesleikkuri	1	Metos
Yleiskone (iso)	1	Metos
Yleiskone (pieni)	1	Bosch
Mikrouuni	1	Gouldstara
Kahvinkeitin	1	Philips
Pakastin	5	Upo, Metso, Electrolux
Vakuumikone	1	Duni
Kassakone	1	Sharp

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

## Oppimisympäristön tunnistamiseen osallistuneet:

- KAO, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammatillinen opettaja Päivi Koivisto (restonomi, suurta- louskokki, myynti- ja asiakaspalvelun pt., NTM). Puh. 044 797 4703
- KSAK, matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammatillinen opettaja Sanna Kulmala (restonomi, tarjoili- ja, NTM). Puh. 040 357 5420 LAO, lehtori Taina Imberg (ammatillinen opettaja, erityisopettaja, opinto-ohjaaja, NMT) Puh.040 8437694
- Murkina, ruokalan vastaava Lahtela Mervi (suurtalousesimies, ammatillinen opettaja) Puh. 040 357 8507
- Murkina, kokki Karjalainen Katja, (hotelli- ja ravintola-alan, pt) Puh. 040 137 8127
- HIIOP – Opinnollistetut työpajat hanke (S20258), opintosuunnittelija Taina Räsänen (restonomi, ammatillinen opettaja, NTM) ja hankepääällikkö Kirsi Ohrankämmen (KM, ammatillinen opettaja, erityisopettaja, opinto-ohjaaja, NTM, neuropsykiatrinen valmentaja)

**Yhteyshenkilö:** Kemijärven kaupungin työllisyyskoordinaattori Heli Björkman puh. 040 704 7640

**Päiväys:** 30.8.2017