

OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



KEMIJÄRVEN KAUPUNKI



KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

Organisaatio	Setlementti Tunturila Ry, Lounasravintola Kampsu
Osoite	Vapaudenkatu 11, 98100 Kemijärvi
Yhteystiedot	kampsu@tunturila.fi
Yhteyshenkilö	Mirja Tuovinen ja Sari Korhonen puh. 016 812 118 tai 040 680 5081

Paikka	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Lounasravintola Kampsu	Vapaudenkatu 11 98100 Kemijärvi	Osaamistodistus	Kyllä

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- Ruokapalvelun osaamisala, kokki²

¹= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

²= mahdollisuus suorittaa osatutkintoja

Lounasravintola Kampsu:

Lounasravintola Kampsu sijaitsee Kemijärven ydinkeskustassa. Kampsun tiloihin kuuluu valmistuskeittiö ja ruokasali. Ruokasalissa on 80 asiakaspaikkaa. Päivittäin lounasruoka annoksia valmistetaan 80- 100 henkilölle. Kampsu on avoinna ma – pe 7.30 – 14.30 ja lounasaika on 10.00 – 13.30. Kampsu on avoinna ryhmille sopimuksen mukaan. Kampsussa on myös pitopalvelutoimintaa. Raaka-aineet hankitaan pääsääntöisesti Kespro Oy kautta hyödyntäen heidän omaa tilausjärjestelmää ja ruuanvalmistuksessa huomioidaan myös lähellä tuotettuja raaka-aineita.

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: 20.4.2017

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALA

Lounasravintola Kampsu, Vapaudenkatu 11, 98100 Kemijärvi

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

Kaikkien osaamisalojen pakollinen tutkinnon osa	Ruokapalvelun osaamisala (1637), kokki, pakollinen tutkinnon osa	Kaikkien osaamisalojen valinnainen tutkinnon osa
* Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	* Lounasruokien valmistus	*Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

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	7.30 – 14.30, tilauksesta myös iltaisin ja viikonloppuisin
Paikkoja	1 henkilö kerrallaan
Jakson pituus	Työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Erytystä huomiota	Tilauksesta toimitetaan ruoka-annoksia poliisilaitoksen putkaosastolle. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi.
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	Lounas sisältää kaksi lämmintä ruokavaihtoehtoa, salaattipöydän, leivät, ruokajuomat sekä jälkiruuan. Lounasruoka annoksia saa myös mukaan. asiakkaalle. Valmistuksessa huomioidaan asiakkaiden toiveet, mieltymykset ja erityisruokavaliot sekä uskonnot. Ruoka valmistetaan paikanpäällä käyttäen laadukkaita (ositain 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	2 suurtaloukokkia

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
Suurkeittiöliesi	1	Metos
Yhdistelmäuuni	1	Metos
Kiertoilmauuni	1	Metos
Astianpesukone	1	Metos
Jäähdytyskaappi	1	Metos
Kylmiö	2	Metos
Iso kylmiöhuone	1	Metos
Pakastin	3	Metos
Kippikattila	2	Metos
Iso paistinpannu	1	Metos
Lämpölinjasto	1	Metos
Kylmälinjasto	1	Metos
Lämpökaappi ja-altaat	1	Metos
Vihannesleikkuri	1	Metos
Yleiskone (iso)	1	Metos
Yleiskone (pieni)	1	Metos
Mikrouuni	1	Sansung
Kahvinkeitin	1	Metos
Vakuumikone	1	Duniform
Kassakone	1	Sharp
Lisäksi keittiöön kuuluvat pienkoneet, laitteet ja välineet, joita käytetään ruuanvalmistuksessa ja leivonnassa. Suurkeittiöön kuuluvat valmistus- ja tarjoiluastiat.		

Oppimisympäristön tunnistamiseen osallistuneet:

- LAO, lehtori Taina Imberg (ammattillinen opettaja, erityisopettaja, opinto-ohjaaja, NMT) Puh.040 8437694
- Lounasravintola Kampsu, kokki, Mirja Tuovinen (suurtalouskokki) Puh. 016 812 118 tai 040 680 5081,
- Lounasravintola Kampsu, kokki, Sari Korhonen (suurtalouskokki) Puh. 016 812 118 tai 040 680 5081,
- HIIOP – Opinnollistetut työpajat hanke (S20258), hankepäällikkö Taina Räsänen (restonomi, ammatillinen opettaja, NTM+ lisäkoulutus, neuropsykiatrinen valmentaja)

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

Päiväys: 20.4.2017