



OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



KEMIJÄRVEN KAUPUNKI



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

Organisaatio	Pub.fi Kemijärvi, ravintola-ala
Osoite	Jaakonkatu 6, 98100 Kemijärvi
Yhteystiedot	kemijarvi@pub.fi
Yhteyshenkilö	Ravintolapäällikkö Minna Pohjalainen puh. 050 434 2579

Paikka	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Pub.fi Kemijärvi	Jaakonkatu 6 98100 Kemijärvi	Osaamistodistus	Kyllä

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija²
- Hotellipalvelun osaamisala, vastaanottovirkailija²

¹= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

²= mahdollisuus suorittaa osatutkintoja

Pub.fi:

Kemijärven keskustassa sijaitseva Pubi.fi on ruokailu- ja ajanviettopaikka, jossa käy asiakkaana kaiken ikäisiä ihmisiä sekä perheitä. Pubissa on asiakkaille tarjolla erilaisia seura- ja viihdepelejä, musiikkia, päivän lehtiä sekä useita televisioita. Viikonloppuisin on karaoke-disko, jolloin melu on voimakasta. Pubin työntekijät painottuvat ilta- ja viikonloppuvuoroihin.

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

Päivitetty: 19.4.2017

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-PALVELUALA

Pub.fi, Jaakonkatu 6, 98100 Kemijärvi

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

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto (381112) Tutkintonimikkeet: kokki (10140), vastaanottovirkailija (10141) ja tarjoilija (10067)			
Kaikkien osaamisalojen pakollinen tutkinnon osa	Asiakaspalvelun osaamisala (1636), tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat	Hotellipalvelun osaamisala (1572), vastaanottovirkailija, pakollinen tutkinnon osat	Kaikkien osaamisalojen valinnaiset tutkinnon osat
* Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	* Asiakaspalvelu ja myynti * Annosruokien ja juomien tarjoilu	* Asiakaspalvelu ja myynti	* Juomien myynti ja tarjoilu * Pikaruokapalvelut

Koko tutkinnon suorittaminen osaamisaloittain:

- Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija: 3 pakollista tutkinnon osaa ja 3 valinnaista tutkinnon osaa.
- Hotellipalvelun osaamisala, vastaanottovirkailija: 3 pakollista tutkinnon osaa ja 3 valinnaista tutkinnon osaa.

Oppimisympäristön kuvaus:

Aihe	Selitys
Kohderyhmä	Nuoret ja aikuiset
Työaika	Ma - ti suljettu, ke - to klo 14.00 - 20.00, pe - la klo 12.00 - 04.00 ja su klo 12.00 - 20.00
Paikkoja	1 - 2 henkeä kerrallaan
Jakson pituus	Työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Eriyistä huomiota	Työ on ilta - ja viikonloppupainotteinen. Viikonloput ovat kiireisiä. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi.
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	Pubi.fi on asiakaslähtöinen ruokailu- ja ajanviettopaikka, jossa käy kaiken ikäisiä asiakkaita ja perheitä. Ruokalistalla on mm. salaattit, pizzat, pastat, burgerit, ribsit ja lasten ateriat sekä jälkiruuat. Ruoanmyynti painottuu enimmäkseen viikonloppuihin. Keittiöstä valmistetaan erilaisia ruoka-annoksia n. 25-50 kpl /pv. Kesäaikana ruoka-annoksia menee n. 80-200 / päivä. Erikoisjuomien ja juomasekoitusten anniskelu painottuu myös viikonloppuihin. Pubissa on A- oikeudet. Pubissa on käytössä Restolution Atk- järjestelmä sekä Sharpin kosketuskäyttöiset kassakoneet. Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, käsittely ja varastointi, annosruokien suunnittelu, valmistus, ravintolasalin kunnostaminen, ruokien ja juomien myynti sekä tarjoilu, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonta. Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatko-suunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.
Henkilökunta	2 vakinaista ja 2 osa-aikaista

Tilojen kuvaus:

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat ovat n. 495 m ²
Esteettömyys	Esteetön
Valaistus	Loisteputki, disko-valot
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua (viikonloppuisin enemmän)

Koneet ja laitteet:

Nimi	kpl	Merkki
Parila	1	Metos
Rasvakeitin	3	Metos
Astianpesukone	1	Metos
Kiertoilmauuni	1	Metos
Arkkupakastin	3	Upo
Kylmiö	1	Metos
Pizzauuni	1	Partscher
Kahvinkeitin	1	Metos
Vetolaatikko	2	Metos (kylmä)
Juomakaappi	2	Metos
Jääpalakone	1	Metos
Mikrouuni	1	Midea
Induktioliesi	1	Metos
Vedenkeitin	1	Alea
Kutteri	1	Hamilton Beach
Baarimestarinpöytä	2	

Lisäksi pubiin kuuluvat pienkoneet, laitteet ja välineet, joita käytetään annosruokien valmistuksessa. Baarissa on tarvittavat laitteet ja välineet, joita käytetään juomasekoitusten valmistuksessa sekä tarjoilussa.

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
- Kemijärven Pub.fi, ravintolapäällikkö Minna Pohjolainen (suurtaloukokki) puh. 050 434 2579
- Kemijärven Pub.fi, vuorovastaava Kaisa Säynjäkangas (kassa-tarjoilija, kokki) puh. 050 434 2579
- HIIOP – Opinnollistetut työpajat hanke (S20258), opintosuunnittelija Taina Räsänen (restonomi, ammatillinen opettaja, NTM) ja hankepäällikkö Kirsi Ohrankämmen (KM, ammatillinen opettaja, erityisopettaja, opinto-ohjaaja, NTM, Neuropsykiatrinen valmentaja).

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

Päiväys: 19.4.2017