

OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



KEMIJÄRVEN KAUPUNKI



KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

Organisaatio	Juhlapalvelu & Catering Julianna, ravintolapalvelut
Osoite	Lounasravintola Rentukka, Salorantie 1, 98120 Kemijärvi
Yhteystiedot	www.julianna@julianna.fi
Yhteyshenkilö	Yrittäjä Erja Kaisanlahti puh. 040 822 1417

Paikka	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Lounasravintola Rentukka	Salorantie 1 98120 Kemijärvi	Osaamistodistus	Kyllä

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija²
- Hotellipalvelun osaamisala, vastaanottovirkailija²
- Ruokapalvelun osaamisala, kokki²

¹= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

²= mahdollisuus suorittaa osatutkintoja

Juhlapalvelu & Catering Julianna:

Juhlapalvelu & Julianna sijaitsee Heralammen yritystalossa n. 6 km päässä Kemijärven keskustasta pohjoiseen päin, jossa toimivat lounasravintola Rentukka sekä Pito/Juhlapalvelu & Catering Julianna. Heralammen yritystalossa on erikokoisia ja hyvin varustettuja kokoustiloja sekä juhlasali ns. Talvipuutarhassa on 100–150 asiakaspaikkaa ja lounasravintolassa ja kabinetissa on 100 asiakaspaikkaa. Yritykseen kuuluu myös Rovaniemen Auttikönkään pirtti, joka sijaitsee Pajulammella n. 70 km päässä Kemijärveltä etelään. Kahvila on avoinna kevästä syksyyn ja muina aikoina tilauksesta. Lisäksi Kemijärven Räisälän kylässä sijaitsee Vehon virkistys- ja loman viettopaikka, johon yritys tekee tilausasiakkaille aamu-, lounas- ja päivällisruokia. Tilauksissa käytetään Lapin lähialueen raaka-aineita.

Oppimisympäristössä tehdään ammatillisen perustutkinnon perusteiden, Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, kokki, 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

Lounasravintola Rentukka, Salorantie 1, 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)				
Tutkintonimikkeet: kokki (10140), vastaanottovirkailija (10141) ja tarjoilija (10067)				
Kaikkien osaamisalojen pakollinen tutkinnon osa	Asiakaspalvelun osaamisala (1636), tarjoilija pakollinen tutkinnon osa	Hotellipalvelun osaamisala (1572), vastaanottovirkailija ja pakollinen tutkinnon osa	Ruokapalvelun osaamisala (1637), kokki pakollinen tutkinnon osa	Kaikkien osaamisalojen valinnaiset tutkinnon osat (valittava vähintään 3)
* Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	* Asiakaspalvelu ja myynti	* Asiakaspalvelu ja myynti	* Lounasruokien valmistus	* Á la carte – ruoanvalmistus * Kahvilapalvelut * Tilaus- ja juhlaruokien valmistus * Tilaus- ja juhlatarjoilu * À la carte-tarjoilu * Kokouspalvelut

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.
- 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	Työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Erytystä huomiota	Keittiö valmistaa terveellistä ja monipuolista lounasruokaa yritystalon henkilökunnalle, lisäksi on pitopalvelutoimintaa. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniaoppi.
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	Rentukassa on asiakaslähtöinen lounasravintola, jossa palveluihin kuuluvat mm. kokouksien järjestäminen, tilausruokien ja leivonnaisten valmistaminen sekä kahvitus- ja tilausmenut. Yritys järjestää myös pitopalvelutoimintaa erilaisiin tilaisuuksiin mm. häät, kaste- ja rippijuhlat, syntymäpäivä sekä muistotilaisuudet. Lounaita valmistetaan päivittäin n. 90 asiakkaalle. Pitopalvelun asiakasmäärä vaihtelee tilaisuudesta riippuen 20 – 150 henkeä. Valmistuksessa huomioidaan asiakkaiden toiveet, mieltymykset ja erityisruokavaliot sekä uskonnot. Ruoka valmistetaan paikanpäällä käyttäen laadukkaita raaka-aineita sekä hyödynnetään lähellä tuotettuja elintarvikkeita, käyttäen erilaisia valmistustapoja sekä -menetelmiä. Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, -käsittely ja -varastointi, lämpimien- ja kylmien ruokien suunnittelu, valmistus, ruoka- ja juhlasalien kunnostaminen, tarjoilu, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonta. Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatkosuunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.
Henkilökunta	Yrittäjä, 2 kokkia

Tilojen kuvaus

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat: keittiö 80m ² , ruokasali 265 m ² , talvipuutarha 300 m ² ja Saaga-neuvotteluhuone 50m ² .
Esteettömyys	Esteetön
Valaistus	Loisteputkivalaistus
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua

Koneet ja laitteet:

Nimi	kpl	Merkki
Suurkeittiöliesi	1	Metos
Yhdistelmäuuni	1	Metos
Kippikattiloita	2	Metos
Lämpölinjasto	1	Porkka
Kylmälinjasto	1	Porkka
Kylmäkaappi -ja altaat	1	Porkka
Jäädytyskaappi	1	Porkka
Kylmiö	2	Porkka
Astianpesukone	1	Metos
Vihannesleikkuri	1	Metos
Yleiskone	1	Metos
Mikrouuni	1	Metos
Kahvinkeitin	2	Mocaccamaster
Pakastinhuone	2	Porkka
Kassa	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, 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
- Julianna, yrittäjä Erja Kisanlahti (ravintolakokki) Puh. 040 822 1417
- Julianna, Riipinen Riitta (suurtalousesimies) Puh. 040 822 1417
- 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