



OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



KEMIJÄRVEN KAUPUNKI



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

Organisaatio	Mestarin Kievari Oy, hotelli- ja ravintolapalvelut
Osoite	Kirkkokatu 9, 98100 Kemijärvi
Yhteystiedot	hotelli@mestarinkievari.fi, puh. 016 320 7700, Fax. 016 3207701
Yhteyshenkilö	Toimitusjohtaja Kaija Saariniemi puh. 040 742 0618

Paikka	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Mestarin Kievari	Kirkkokatu 9 98100 Kemijärvi	Osaamistodistus	Kyllä

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija¹
- Hotellipalvelun osaamisala, vastaanottovirkailija¹
- Ruokapalvelun osaamisala, kokki¹

¹= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

²= mahdollisuus suorittaa osatutkintoja

Mestarin Kievari Oy:

Mestarin Kievari sijaitsee Kemijärven keskustassa ja se kuuluu Finlandia hotelli-ketjuun. Kievarissa on 21 kpl 1 – 4 hengen allergiahuonetta, sisältäen myös perhehuoneita ja saunallisia huoneita. Yhteiset saunatilat ovat alakerrassa. Vastaanotto sijaitsee katutasossa. Kokoustiloja on katutasossa ja Yökievarin tiloissa alakerrassa. Ravintola ja pubi sijaitsevat katutasossa, joissa tarjoillaan aamu- ja lounasruokia. À la carte-listalla käytetään lähi- ja lappilaisia raaka-aineita. Pubissa ja yökievarissa järjestetään mm. kulttuuri- ja musiikkitapahtumia ja diskoiltoja.

Kievari tarjoaa lähellä sijaitsevassa Hotelli Uitonniemessä mm. kokous-, juhla- ja ohjelma- sekä vuokrauspalveluja. Uitonniemessä sijaitsevat tilausravintola Uitonpirtti, Rantahotelli Uitonniemi, rantasauna ja takahuone sekä Wanha Aitta. Tilausravintolassa on 60 asiakaspaikkainen kokous-, juhla- ja ruokapaikka. Tilausravintolan yhteydessä on keittiö, joka on varustettu vastaamaan ravintola-alan ammatti-keittiötä. Aitta on kokoukseen ja juhlaikäyttöön tarkoitettu, johon mahtuu 60 – 80 asiakasta sekä sinne voi majoittua 1 - 8 asiakasta. Rantahotelli on kaksikerroksinen hirsihotelli ja siellä on 6 kahden hengen huonetta, kaikkiin huoneisiin saadaan 2 lisävuodetta.

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

Mestarin Kievari, Kirkkokatu 9, 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, pakolliset tutkinnon osat	Ruokapalvelun osaamisala (1637), kokki, pakolliset tutkinnon osat	Kaikkien osaamisalojen valinnaiset tutkinnon osat
* Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	* Asiakaspalvelu ja myynti * Annosruokien ja juomien tarjoilu	* Asiakaspalvelu ja myynti * Vastaanoton asiakaspalvelu	* Lounasruokien valmistus * Annosruokien valmistus	* Á la carte – ruoanvalmistus * Tilaus- ja juhlaruokien valmistus * Tilaus- ja juhlarajoilu * À la carte-tarjoilu * Juomien myynti ja tarjoilu * Kokouspalvelut * Majoitusliikkeen varaustoiminnot

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 – to klo 7.00 – 23.00, pe 07.00 – 04.00 (keittiö suljetaan klo 21.00), la klo 12.00 – 02.00 ja su klo 12.00 -18.00 (keittiö suljetaan klo 18.00). Yöpäivystyksestä ja turvallisuudesta huolehtii Lapin turvapalvelut.
Paikkoja	1 - 2 henkeä kerrallaan
Jakson pituus	Työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Erityistä huomiota	<p>Kievarissa on majoitus-, kokous-, tilaus- ja juhlapalvelutoimintaa. Käytössä on Hotellinx -varausjärjestelmä. Tarjolla on monipuolinen aamu- ja lounasbuffet sekä À la carte. Kievarilla on A-oikeudet ja viinilista. Asiakkaiden tilauksesta Kievari järjestää juhla-, kokous ja pitopalvelu toimintaa Hotelli Uitonin tiloissa sekä tarvittaessa myös muualla.</p> <p>Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi.</p>
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	<p>Kievari on asiakaslähtöinen ja kodinomainen hotelli- ja ravintola-alan yritys. Kievari järjestää juhlatoimintaa erilaisiin tilaisuuksiin mm. häitä, syntymäpäiviä sekä muistotilaisuuksia. Tilaus-, kokous- ja juhlapalvelujen asiakasmäärä vaihtelee 10 – 150. Ravintolasalissa on asiakaspaikkoja 70 ja pubissa on 50, Yökievariin mahtuu 120 asiakasta. Kievarissa on 40 – 45 yöpymispaikkaa. Lounaita valmistetaan päivittäin n. 100 – 150 asiakkaalle. À la carte myydään päivittäin n. 10 – 40. Lisäpalveluna ovat vielä Uitonin tilauspalvelut.</p> <p>Ruokien valmistuksessa huomioidaan asiakkaiden toiveet, mieltymykset ja erityisruokavaliot sekä uskonnot. Ruoka valmistetaan paikanpäällä käyttäen laadukkaita raaka-aineita sekä hyödynnetään lähellä tuotettuja lappilaisia elintarvikkeita, käyttäen erilaisia valmistustapoja sekä -menetelmiä. Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, käsittely ja varastointi, lämpimien- ja kylmien ruokien suunnittelu ja valmistus, ruoka- ja juhlasalien kunnostaminen, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonta. À la carte ruoka- ja juomalistan suunnittelu. Lisäksi on tarjoilijan, baarimestarin, vastaanottovirkailijan ja kokousemännän työtehtävät.</p> <p>Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan tutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatkosuunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.</p>
Henkilökunta	Toimitusjohtaja, 3 kokkia, 3 tarjoilijaa / vastaanottovirkailijaa sekä 1 extraaja

Tilojen kuvaus:

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat: hotellihuoneet 220 m ² , keittiö 60 m ² , ravintolasali 80 m ² , kokoustilat ja publi 70 m ² sekä yökievari 120 m ² .
Esteettömyys	Ei esteetön kulku (puuttuu inva wc)
Valaistus	Yleisvalaistuksena on loisteputki- ja hehkulamppuvalaistus sekä Yökievarissa lisäksi diskovalot.
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua (keittiössä ja Yökievarissa)

Koneet ja laitteet:

Nimi	kpl	Merkki
Suurkeittiöliesi	1	Metos
Yhdistelmäuuni	1	Metos
Kaasuliesi ja -uuni	1	Metos
Lämpölinjasto	1	Festivo
Kylmälinjasto	2	Porkka
Kylmäkaappi – ja al- taat	5	Porkka
Jäädäytyskaappi	1	Porkka
Kylmiö	2	Huurre
Astianpesukone	2	Porkka
Vihannesleikkuri	1	Metos
Yleiskone	1	Metos
Mikrouuni	1	Metos
Pakastinhuone	2	Huurre
Jääpalakone	2	Metos
Kahvinkeitin	2	Metos
Erikoiskahviautomaatti	1	Hemoplan
Kassa	3	Sharp
Kokouslaitteet	1	tulostuskone, videotykki, fläppitaulu, valkokangas ja äänentoistolaitteet

Lisäksi keittiöön kuuluvat pienkoneet, laitteet ja välineet sekä valmistus - ja tarjoiluastiat, joita käytetään ruuanvalmistuksessa ja leivonnassa. Baarissa ja yökievarissa on tarvittavat koneet, laitteet ja välineet, joita käytetään juomasekoitusten valmistuksessa sekä tarjoilussa. Kokoustiloissa on ajanmukaiset kokousvälineet ja -laitteet.

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, tar-
joilija, NTM). Puh. 040 357 5420
- Mestarin Kievari, toimitusjohtaja Kaija Saariniemi (ravintolakokki). Puh. 040 742 0618
- Mestarin Kievari, tarjoilija ja vastaanottovirkailija Tarja Askola, (tarjoilija). Puh. (016) 320 7700
- Mestarin Kievari, kokki Miia Lampela (ravintolakokki). Puh. (016) 320 7700
- 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