

# OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



**KEMIJÄRVEN KAUPUNKI**



## KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

<b>Organisaatio</b>	Lähi- ABC Kemijärvi
<b>Osoite</b>	Pajulantie 2, 98100 Kemijärvi
<b>Yhteystiedot</b>	abc.kemijarvi@sok.fi
<b>Yhteyshenkilö</b>	Liikenneasemavastaava Mari Mikkonen puh.010 7633 722, aseman puh. 010 7633 723

Paikka	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Lähi – ABC Kemijärvi	Pajulantie 2 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

#### ABC- ketju:

ABC – ketju on S- ryhmän huoltoasemaketju, joka on perustettu 1998. ABC tarjoaa nykyaikaikaisen ja monipuolisen palveluverkoston Suomessa sekä Ahvenanmaalla. Ketjuun kuului kesäkuussa 2015 yhteensä 437 huoltoasemaa. Asemista 106 oli ABC-liikennemyymälää. Loput asemista olivat miehittämättömiä automaattiasemia ja liikennemyymälää pienempiä palveluasemia. ABC:llä oli henkilökuntaa vuonna 2015 noin 4000.

#### Lähi- ABC Kemijärvi:

Lähi- ABC avattiin Kemijärvellä 2008 ja se sijaitsee Kemijärven ydinkeskustassa E63 tienvarrella. ABC Kemijärvi palvelut on suunnattu matkailijoilla ja lähiseudun asukkaille. Asiakkaille tarjotaan tankkaamisen lisäksi kahvila – ja ravintola-, veikkaus- ja autonpesupalveluita sekä päivittäistavara myyntiä. Lisäksi ABC:llä on matkahuollon pakettipalvelut.

ABC:n Kemijärven tiloihin kuuluu valmistuskeittiö, Market- myymälä, ravintolasali ja varastotilaa. Ruokasalissa on n. 80 asiakaspaikkaa. Päivittäin tarjoillaan aamiaista klo: 6.00–10.00. Lounasruokaa tarjoillaan nou-topöydästä klo: 10.30 – 15.00. Lounaalla käy keskimäärin päivittäin 60–100 henkilöllä. Tilauslistalta löytyy À la carte ja Burger annoksia. Lapsiasiakkaille on oma ruokalista, joka on suunniteltu 3-12 vuotiaille. Ryhmäalennus on 10 % mutta se edellytetään, että ryhmässä on 10 henkeä. Raaka-aineet hankitaan pääsääntöisesti Meira Novan kautta hyödyntäen heidän omaa Nettinova tilausjärjestelmää ja 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:** 19.4.2017

## HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERINGALA

Lähi- ABC Kemijärvi Pajulantie 2,98100 Kemijärvi

Ammatillisen perustutkinnon perusteet, ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit on tarkistettu [www.oph.fi](http://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 * Annosruokien valmistus	* Á la carte – ruoanvalmistus * Kahvilapalvelut * Pikaruokapalvelut

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-Su 6.00–22.00.
Paikkoja	1 henkilö kerrallaan
Jakson pituus	Työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Eriyistä huomiota	<p>ABC-liikennemyymälöiden ravintoloissa käytetään 100 % kotimaisia liharaaka-aineita kaikissa ruokatuotteissa (noutopöytä, À la Carte, Burger ja vitriinituotteet). Täysin kotimaista ovat kaikki nauta-, sika ja broilerituotteet. Muita pääraaka-aineita ovat kalat. Muikko on täysin kotimaista. Kirjoloihen alkuperämaat ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Norja. Lohi, kolja ja turska tulevat puolestaan Norjasta, silakkapihvit ja kylmäsavulohi Ruotsista ja siika Kanadasta.</p> <p>Työ voi olla ajoittain kiireellistä. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygieniapassi.</p>
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	<p>Aamiaisvaihtoehtoina on vitriiniaamiainen, aamiaislautanen sekä kantarellimunakas. Nämä vaihtoehdot ovat saatavana klo 6.00 – 22.00. Aamupuuroa tarjoillaan klo 6.00 - 10.00. Aamiaispaketti asiakas kokoaa vitriinilinjastossa. Aamiaispaketti sisältää juustocroissantin, Rauch-tuoremehun (omena tai appelsiini) ja kahvin, teen tai kaakaon. Vitriiniaamiaiseen on mahdollisuus ostaa aamupuuron. Aamiaislautanen sisältää paistetun kananmunan tai munakkaan, pekonia, nakkeja ja coleslaw-salaattia, mutta ei sisällä aamupuuroa.</p> <p>Lounas on tarjolla 10.30 -15.00. Lounas sisältää kaksi lämmintä ruokavaihtoehtoa, päivän keiton, salaatti- ja leipäpöytä, juomina vesi, maito ja kotikalja sekä jälkiruokana kahvi tai tee. Valmistuksessa huomioidaan erityisruokavaliot. Ruoka valmistetaan paikanpäällä käyttäen laadukkaita (osittain puolivalmiita) raaka-aineita sekä hyödynnetään lähellä tuotettuja elintarvikkeita ja käyttäen erilaisia valmistustapoja ja -menetelmiä.</p> <p>Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, käsittely ja varastointi, lämpimien ja kylmien ruokien suunnittelu, valmistus, ruokasalin kunnostaminen, tarjoilu, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonta.</p>

	Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan opetussuunnitelman perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatko-suunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.
Henkilökunta	Liikenneasemavastaavan lisäksi 10 työntekijää

**Tilojen kuvaus:**

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat ovat n. 2500 m <sup>2</sup>
Esteettömyys	Esteetön
Valaistus	Loisteputkivalaistus
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua

**Koneet ja laitteet:**

Nimi	kpl	Merkki
Induktioliesi	1	Huurre
Yhdistelmäuuni	2	Huurre
Astianpesukone	1	Metos
Jäähdytyskaappi	1	Metos
Kylmäkappi	4	Metos
Kylmiö	1	Huurre
Pakastin	3	Metos
Kippikattila	1	Metos
Rasvakeitin	2	Metos
Lämpölinjasto	1	Huurre
Kylmälinjasto	1	Huurre
Lämpökaappi ja- altaat	1	Huurre
Paineparila	1	Metos
Avoparila	1	Metos
Yleiskone (pieni)	1	OBH Nordica
Mikrouuni	1	Menumaster
Kahvinkeitin	1	Metos
Kassakone	1	Nepson
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
- Lähi-ABC Kemijärvi, liikennemyymälävastaava, Mari Mikkonen (tarjoilija, merkantti) Puh. 010 76 3372
- Lähi-ABC Kemijärvi, kokki, Riikka Hannula (ravintolakokki) Puh. 010 76 33723
- 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:** 19.4.2017