



TODISTUS OSAAMISESTA

Nimi:

Sotu:

Vantaan nuorten työpaja: Neilikkatien pajatalo, keittiöpaja

Aika:

Vantaan Nuorten keittiöpajan oppimisympäristö on tunnustettu Ammattiopisto Varian ja Vantaan nuorten työpajojen yhteistyönä OKM:n rahoittamassa Nuorelle ammatti -hankkeessa. Tunnistaminen on tehty vertaamalla työpajatoimintaa **Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon (44/001/2014)** tutkinnon perusteiden edellyttämiin ammattitaitovaatimuksiin, arvioinnin kohteisiin ja kriteereihin.

Keittiöpajalla nuori hankkii osaamista pääruuan, salaatin ja jälkiruuan valmistuksesta, leivonnasta, ruokalinjaston hoidosta ja astiahuollosta. Työt toteutetaan joko yksin, pareittain tai pienissä ryhmissä. Nuorten yhteistyönä valmistuu ateriakokonaisuus, kaksi lämmintä ruokaa, salaatti tai raaste, jälkiruoka, suolainen tai makea leivonnainen. Lounasta valmistetaan noin 40 annosta/päivä. Ruokailijoina ovat eri työpajojen asiakkaat ja ohjaajat.

Työpajalla on käytössään Vantaan ympäristökeskukselle toimitettu omavalvontasuunnitelma pienille tarjoilupaikoille (14.10.2015)

Linkki osaamisen tarkempaan sisältöön löytyy osoitteesta:

http://www.vantaa.fi/vapaa-aika/nuoret/tukea_neuvoa_ja_apua/ilman_koulua_tai_tyota

Työpajaohjaaja on tunnistanut nuoren osaamisen, joka on toteutettu

valmistamalla lounasruokia

TODISTUS OSAAMISESTA
nuoren nimi

osaa
ohjatusti

osaa
itsenäisesti

Ruuanvalmistus:

- Tuntee yleisimmät raaka-aineet.....
- valmistaa ruuan reseptin mukaisesti:
 - o paino- ja tilavuusmittojen mukaan.....
 - o raaka-aineosien mukaan.....
- laatii valmistamastaan ruuasta tuoteselosteen.....
- työjärjestyksen suunnittelu.....
- työtehtävien ajoittaminen.....

lämpimät ruuat

- keittäminen
- paistaminen uunissa.....
- paistaminen pannulla.....
- hauduttaminen.....
- ruskistaminen
- kuullottaminen.....
- suurustaminen.....
- höyryssä kypsentäminen.....

salaatit

- tuoresalaatti.....
- raaste.....
- ruokaisat salaatit.....

leivonta

- hydyttäminen.....
- hiivataikinat.....

TODISTUS OSAAMISESTA
nuoren nimi

osaa
ohjatusti

osaa
itsenäisesti

- murotaikinat.....
- voitaikinat.....
- vaahtotaikinat.....
- uppopaistaminen.....

Erityisruokavalioruuan valmistaminen

- tuntee erityisruokavaliomerkinnot (l,g,vl,m).....
- valitsee laktoosittoman ruuan raaka-aineet.....
- valitsee maidottoman ruuan raaka-aineet.....
- valitsee gluteenittoman ruuan raaka-aineet.....
- laatii valmistamastaan ruuasta tuoteselosteen.....
- tunnistaa yleisimmät allergiaa aiheuttavat
raaka-aineet (kala, pähkinä, vilja).....

Esivalmistelutyöt

- ennakoi ruokalistan mukaiset esivalmistelutyöt.....
- huolehtii esivalmisteltujen raaka-aineiden
jäähdytyksestä ja säilytyksestä.....

Välttää hävikin syntymistä

- pieni esikäsitteilyhävikki.....
- raaka-aineosien mukaisen reseptin laskeminen
ruokailijamäärän mukaan.....
- paino- ja tilavuusmittojen mukaisen reseptin
muuntaminen ruokailijamäärän mukaiseksi.....
- elintarvikkeiden asianmukainen säilytys.....

TODISTUS OSAAMISESTA
nuoren nimi

osaa
ohjatusti

osaa
itsenäisesti

Astiahuolto

- astiapesukoneen käyttö.....
- astiapesukoneen puhdistus.....
- astiapalautuspisteestä huolehtiminen.....

Ruokalinjaston hoitaminen

- jakelulaitteiden käyttö (lämpöhaude, kylmäallas, vitriini).....
- ruokien ja ruokailuvälineiden esille laitto.....
- linjaston täydentäminen.....
- linjaston siistinä pitäminen.....

Omavalvontasuunnitelman noudattaminen

- raaka-aineiden aistivarainen arviointi.....
- kylmlaitteiden lämpötilamittaukset.....
- esille laitettavien ruokien lämpötilamittaukset.....
- ruokanäytteen pakastaminen.....
- henkilökohtainen hygienia
- työtilojen ja laitteiden puhtaana pitäminen
- raaka-aineiden hygieeninen käsittely

Työturvallisuuden huomioiminen ja noudattaminen

- tuntee yleisimmät työturvallisuusriskit.....
- käyttää henkilökohtaisia suojaimia:
ruuanvalmistuksessa.....
- koneiden, laitteiden, tilojen pesussa.....

TODISTUS OSAAMISESTA
nuoren nimi

osaa
ohjatusti

osaa
itsenäisesti

- käyttää koneita ja laitteita turvallisesti.....
- toimii ergonomisesti.....

Työelämätaidot

- noudattaa sovittuja työaikoja
- noudattaa työpajan eettisiä toimintatapoja.....
- toimii yhteistyössä ryhmän jäsenten kanssa.....
- on oma-aloitteinen ja aktiivinen.....
- suhtautuu arvostavasti työhön ja toimintaan.....
- arvioi omia työsuorituksia ja ottaa palautetta
vastaan

Muu osaaminen

- sähköisen portfolion tekeminen.....

Suoritetut korttikoulutukset:

suorituspäivä

- Hygieniapassi.....
- EA1.....
- Tulityökortti.....
- Työturvallisuuskortti.....

Tähän tila osaamisen sanalliseen kuvailuun tai/ja linkki sähköiseen portfolioon

Vantaalla pvm.

Työpajaesimies Nimenselvennys

Työpajaohjaaja Nimenselvennys