Helsinki

Stadin ammatti- ja aikuisopisto

RAVINTOLA- JA CATERINGALAN OPINTOIHIN VALMISTAUTUMINEN lv 2019-2020

Tutustu näihin opiskeluusi liittyviin ohjeisiin ja vaatimuksiin. Toimi ohjeiden mukaisesti ennen koulun alkua.

SALMONELLATODISTUS

Tartuntatautilaki (1227/2016) velvoittaa työnantajaa vaatimaan elintarvikeriskityötä tekevältä opiskelijalta opintojen alussa selvityksen siitä, ettei hän sairasta salmonelloosia. Opiskelijalle tehdään tarkempi tutkimus, mikäli asianomainen sairastaa, tai on edeltävän kuukauden aikana sairastanut, kuumeista ripulitautia.

Ennen opintojen aloitusta täytä Salmonella todistus elintarvikealan työharjoitteluun –lomake, joka on hyväksymiskirjeesi mukana. Tuo dokumentti mukaasi kesäkuun opintojen henkilökohtaistamispäiviin.

OPPIKIRJAT, OPISKELUTARVIKKEET JA TYÖVAATTEET

Oppikirjojen ja vaatteiden hankkimiseen saat ohjeet henkilökohtaisen polkusi suunnittelu-päivinä kesäkuussa (17-19.6.2019).

Tarvitset opinnoissasi muistiinpanovälineitä ja oppikirjoja. Tarvitset henkilökohtaiseen käyttöösi myös työvaatteet sekä työjalkineet ja muita opiskelutarvikkeita, kuten esimerkiksi liikuntatunneilla tarvittavia vaatteita ja jalkineita. Kustannuksia välttämättömistä hankinnoista sinulle tulee opintojen alkuvaiheessa n. 500 €.

Työjalkineet ja muita työvarusteita voit halutessasi hankkia koulussa järjestettävistä esittelyistä. Perjantaina 9.8.2019 on oppilaitoksessa kenkä- ja vaatemyyntiä. Tuotteita myyvät useat eri jälleenmyyjät. Ostokset maksetaan joko käteisellä tai pankkikortilla.

Oppilaitos on neuvotellut hintoja mm. Diodema – ammattiasut yrityksen kanssa. Muista ostaessasi mainita, että olet Stadin ammattiopiston opiskelija.

DIODEMA ammattiasut
Keinutie 10
00940 Helsinki (Kontula)
p. 040–5500889
Liike on avoinna ma - pe klo 9.00–17.00

Varustehankinnat voi tehdä myös internetissä. Diodeman osalta voit hakeutua www.tyoasu-ammattiopintoihin.fi sivustolle, josta pääset rekisteröitymään työasutoimittajan sivustolle, josta voit tilata sopimushinnoin opiskelussa tarvitsemiasi työasuja, kenkiä ja keittiöveitsiä.

Helsinki

Stadin ammattiopisto

IMAGE WEAR
Hämeentie 95, 00550 Helsinki
puh. +358 20 7980 536
vaihde +358 20 7980 500
www.imagewear.fi

OHJEISTUS KEITTIÖ- JA TARJOILUVAATTEIDEN HANKINTAAN

Tarvitset keittiö- ja tarjoiluvaatteita heti opintojen alkuvaiheessa, joten hanki ne ajoissa.

Kokin opinnoissa keittiötyöskentelyssä tarvitset seuraavat asusteet: (vaatepaketti 115 -150 €)

- nepparillisia kokkitakkeja (painonapein) 2 kpl, (takin väri valkoinen)
- kokkihousuja 2 kpl (väri musta, voi myös käyttää tarjoilutehtävissä)
- valkoisia esiliinoja 2 kpl (voi myös olla ns. suutarinessu malli)
- kankainen pestävä (60 ˚c) kokkihattu 1 kpl

Asiakaspalvelutehtäviin tarvitset lisäksi seuraavat (voidaan hankkia hieman myöhemmin, hinta 50 - 60 €):

- musta pitkähihainen kauluspaita 1 kpl
- Musta essu

Keittiössä ja salissa voit käyttää samoja ammattikenkiä:

- turvalliset kantaremmillä varustetut työkengät (ei kuulu pakettiin)

Tarjoilijan opinnoissa tarvitset seuraavat asusteet: (100- 116 €)

- hame (polvipituinen) tai mustat suorat pitkät housut 1 kpl (housuja voi käyttää myös keittiötyössä)
- musta pitkähihainen kauluspaita 1 kpl
- valkoinen nepparillinen kokkitakki (painonapein) 1 kpl
- pitkä, musta esiliina 1 kpl

- turvalliset kantaremmillä varustetut työkengät tai mustat umpikärkiset avokkaat
  (ei kuulu pakettiin)

OPPIKIRJAT

Ammatilliset opinnot, ravintola- ja catering-alan 2019:

Oppilaitos tarjoaa opiskelijoille sähköisen eKokki –oppimateriaalin.

Ensimmäisen vuoden aikana hankitaan alla oleva oppikirjat:

Kokkiprokkis: Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen, Viinikka. WSOY. 2016

Yhteiset tutkinnot osat, peruskoulupohjaiset opiskelijat ravintola- ja catering-ala 2019

Lisätietoja oppikirjahankinnoista saat opintojen alussa oma opettajaltasi.

Huomioithan!

”Erilaiset ruoka-aineallergiat ja eettiset vakaumukset voivat rajoittaa merkittävästi osaamisen hankkimista ja alan tutkinnon suorittamista.”

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintojen tutkinnon perusteissa kriteereihin on kirjattu mm. raaka-aineiden käsitteleminen, raaka-aineiden tuoreuden ja laadun aistinvarainen arviointi, valmistuvien ruokien maistaminen ja maustaminen tai ruokatuotteiden maun varmistaminen.

Edellä mainittu tarkoittaa sitä, että olet valmis vähintään käsittelemään opetuksen aikana käytettäviä raaka-aineita!

LISÄTIEDOT

Tarvittaessa saat lisätietoja soittamalla opintosihteerit Inge Putta 050 401 3644, Ritva Räsänen puh. 050 401 3185 tai opinto-ohjaaja Karoliina Hyry puh. 040 334 0851.