Helsinki
Stadin ammatti- ja aikuisopisto

RAVINTOLA- JA CATERINGALAN OPINTOIHIN VALMISTAUTUMINEN lv 2020-2021

Lue alla olevat ohjeet ja toimi niiden mukaisesti jo ennen koulun alkua.

1) 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. Palauta dokumentti yhdessä opiskelupaikan vastaanottolomakkeen kanssa.

2) OPPIKIRJAT, OPISKELUTARVIKKEET JA TYÖVAATTEET

Oppikirjojen ja vaatteiden hankkimiseen saat tarkempia ohjeita myös omalta opettajaltasi, opintojen jo alettua.

Tarvitset opinnoissasi muistiinpanovälineitä ja oppikirjoja. Tarvitset henkilökohtaiseen käyttöösi myös työvaatteet sekä työjalkineet. Opintojen alkuvaiheessa välttämättömistä hankinnoista aiheutuvat kustannukset ovat n. 500 €.

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

OPPIKIRJAT

Ammatilliset opinnot: Ensimmäisen vuoden aikana hankitaan oppikirja: Kokkiprokkis: Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen, Viinikka. WSOY 2016. Oppilaitokselta saa ilmaisen sähköisen eKokki –oppimateriaalin.

Yhteiset tutkinnot osat (peruskoulupohjaiset opiskelijat): Lisätietoja oppikirjahankinnoista saat opintojen alussa opettajaltasi.

KOKKI – *ohjeet työvaatteiden hankintaan*
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 sisälly em. paketteihin).

TARJOILIJA – *ohjeet työvaatteiden hankintaan*
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)

Työjalkineet ja muita työvarusteita voit halutessasi hankkia mm. koulussa järjestettävistä esittelyistä. Tuotteita myyvät useat eri jälleenmyyjät. Ostokset maksetaan joko käteisellä tai pankkikortilla.

Oppilaitos on neuvotellut hintoja joidenkin ammattiasuja myyvien yrityksen kanssa. Muista ostaessasi mainita, että olet Stadin ammatti- ja aikuisopiston opiskelija.

DIODEMA ammattiasut
Keinutie 10
00940 Helsinki (Kontula)
p. 040–5500889

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

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.

Huomioithan vielä!

”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, mukaan lukien esimerkiksi sianliha ja alkoholituotteet! Koko tutkintoa on vaikea saavuttaa, mikäli tästä poiketaan!

LISÄTIETOJA

- opintosihteerit Inge Putta 050 401 3644 ja Ritva Räsänen puh. 050 401 3185
- opinto-ohjaaja Karoliina Hyry puh. 040 334 0851.