



TAMPEREEN  
AMMATTIKORKEAKOULU

## **OPISKELIJOIDEN MIELIPITEET**

## **OPPISOPIMUSKOULUTUKSESTA**

Case Pirkanmaan Osuuskauppa

Annielina Mehtätalo

Opinnäytetyö  
Joulukuu 2016  
Hotelli- ja ravintola-ala  
Restonomi



## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Hotelli- ja ravintola-ala

MEHTÄTALO ANNIELINA BIRGITTA  
Opiskelijoiden mielipiteet oppisopimuskoulutuksesta  
Case Pirkanmaan Osuuskauppa

Opinnäytetyö 33 sivua, joista liitteitä 4 sivua  
Joulukuu 2016

---

Tässä opinnäytetyössä tutkitaan Pirkanmaan Osuuskaupan järjestämään kokkien oppisopimuskoulutukseen osallistuneiden opiskelijoiden mielipiteitä koulutuksesta. Pirkanmaan Osuuskaupalla on ollut hankaluuksia löytää osaavaa työvoimaa, joten he päättivät kouluttaa kokkeja itse oppisopimuksella vastatakseen työvoiman tarpeeseen yksiköissään. Pirkanmaalla on ollut pulaa osaavista kokeista jo jonkin aikaa.

Osaava kokki laittaa hyvää ruokaa, vastaa hygieniasta ja ergonomiasta. Ammattikoulutuksen vaatimukset on kirjattu ammattikoululakiin. Oppisopimuksessa opiskelijat ovat työsuhteessa oppisopimuksen järjestäjään ja heitä koskevat myös työntekijän velvollisuudet. Paikallinen oppilaitos järjestää teoriaopetuksen, näytöt ja tutkintotilaisuuden lain pohjalta laaditun opetussuunnitelman mukaan. Koulutuksen rahoittaa opetusministeriö.

Tutkimuksella selvitettiin haastateltavien näkemyksiä kokin ammattitaidosta ja kuinka ammattitaito oli saavutettu koulutuksen aikana, mistä opiskelijat olivat saaneet tiedon vapaasta oppisopimuspaikasta, mitä opiskelijat tiesivät oppisopimuksesta ennen koulutukseen hakeutumista, mitkä asiat olivat hyviä ja mitä kuuluisi vielä parantaa. Haastateltavat kertoivat hyvän kokin olevan muun muassa kiinnostunut hyvästä ruuasta, ahkera ja heittäytyvä. Nämä ominaisuudet opiskelijat olivat saaneet koulutuksen aikana tai aikaisemman työkokemuksen kautta. Opiskelijat pitivät paljon teoriapäivistä, joita olisi saanut olla enemmän. Opiskelijat tiesivät, että oppisopimuksella voi kouluttautua ammattiin työn ohessa. Pirkanmaan Osuuskaupan järjestämä kierto eri yksiköissä sai kiitosta. Suurin osa haastatelluista suosittelisi koulutusta sitä harkitsevalle. Puutteena haastateltavat kokivat fine dining-ravintolan puuttumisen, jossa voisi oppia erilaisia tekniikoita. Suurin osa koki ammattitaitonsa riittäväksi ja halusi jatkaa töitä Pirkanmaan Osuuskaupassa koulutuksen jälkeen.

---

Asiasanat: ammattikoulutus, oppisopimus, Pirkanmaan Osuuskauppa, kokki

## ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Hospitality Management

MEHTÄTALO, ANNIELINA BIRGITTA  
Participants' Opinions on Apprenticeship Training  
Case Pirkanmaan Osuuskauppa

Bachelor's thesis 33 pages, appendices 4 pages  
November 2015

---

This thesis explores the opinions expressed by the participants of apprenticeship training arranged by Pirkanmaan Osuuskauppa. Pirkanmaan Osuuskauppa has had difficulties in recruiting suitable work power for their restaurants, so they decided to start a training for a group of applicants, who did not have a degree. There has been a lack of skilled cooks in Pirkanmaa area for years.

A skilled cook can make tasty food, he or she is responsible on hygiene and ergonomics. Professional requirements for arranging vocational education are written into law. During an apprenticeship training the participating students are in an employment relationship with the employee, so the employment law applies to students as well. A local vocational college arranges the theoretical studies, the proficiency test and tuition according to a syllabus which is based on the law of vocational knowledge. Education is financed by the ministry of education.

The study discovered the participants' opinions about the current apprenticeship training, how they have gained professional knowledge during the studies, where they have got information about vacant positions, what did they know about apprenticeship training before applying to the training, and which pros and cons participants have found in studies. The interviewees told that a good cook is interested in tasty food, he or she is hard-working and has a possibility to get into different situation occurring in working in the kitchen. These features the participants had gained during the studies or from former work experience. The participants liked the theoretical lessons, and there should have been more of those. The participants knew that one could get a profession by apprenticeship training by working. The rotation between different units in Pirkanmaan Osuuskauppa was valued. The majority of the participants could recommend this apprenticeship training for others. The absence of fine dining restaurants was the main trouble: where could they could learn different techniques and gain more professional knowledge. The majority considered their professional knowledge sufficient and they wanted to continue working for Pirkanmaan Osuuskauppa after graduation.

---

Key words: vocational training, apprenticeship, Pirkanmaan Osuuskauppa, cook

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	RAVINTOLA-ALAN TYÖNTEKIJÖIDEN TARVE PIRKANMAALLA.....	7
3	KOKIN AMMATTITAITOVAATIMUKSET .....	9
4	OPPISOPIMUSKOULUTUS .....	10
	4.1 Oppisopimuskoulutukseen sovellettava laki.....	10
	4.2 Kustannukset .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
	4.3 Oppisopimuskoulutettvaan saatavat tuet.....	14
	4.4 Oppisopimuksen edut työnantajalle.....	15
5	OPPISOPIMUSKOULUTUS PIRKANMAAN OSUUSKAUPASSA .....	17
	5.1 Kokin koulutus.....	17
	5.2 Oppisopimusryhmä.....	19
6	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN .....	21
7	HAASTATTELUIJEN TULOKSET .....	23
8	JOHTOPÄÄTÖKSET .....	26
	LÄHTEET.....	28
	LIITTEET .....	30
	Liite 1. Hotelli-, ravintola-, catering-alan suorittaminen, Tredu .....	30
	Liite 2. Teemahaastattelun rakenne.....	31
	Liite 3. Haastattelukysymykset .....	32
	Liite 4.Saatekirje .....	33

## 1 JOHDANTO

Pirkanmaan Osuuskauppa tarjoaa monipuoliset edut asiakasomistajille Pirkanmaalla. Pirkanmaan Osuuskaupan toimenkuvaan kuuluvat vähittäiskauppa, huoltoasemat ja ravintolatoiminta. Puhtauspalveluita hoitaa Osuuskaupan oma siivouksen yksikkö. Työntekijöitä Pirkanmaan Osuuskaupalla on noin kolmetuhatta henkilöä.

Pirkanmaalla on ollut pulaa ammattitaitoisista kokeista, vaikka kokin ammatti on ollut trendikäs jo usean vuoden ajan. (Ojansivu 2016.) Vaikka Pirkanmaa on muuttovoittainen ja sekä nuoriso- kuin aikuiskoulutus tarjoavat monipuolisia opintoja, eivät työn tarjonta ja kysyntä kohtaa. Oppisopimuskoulutus on vaihtoehto, jolla pyritään vastaamaan työn tarjontaan ja vaikuttamaan kokkien osaamiseen Pirkanmaan Osuuskaupassa.

Ravintola-alalle ominaista ovat työn kausiluontoisuus, suhdanneherkkyys, suuri työvoiman tarve ja osa-aikaisuus. Ravintola-alalla työskentelevistä 2,5 % saa toimeentulotukea, kun vastaava luku muissa työpaikoissa on 0,4 %. Alalla on paljon osa-aikaisia ja niin kutsuttuja ”nollatuntisopimuksia” (Kaikkonen, Peuha 2014 17.) ”Nollatuntisopimus” on työsopimus, jossa työnantaja kutsuu työntekijän tarvittaessa töihin. Ravintola-alan palkat ovat pieniä ja töitä pääsee tekemään lyhyellä koulutuksella tai jopa ilman koulutusta. Oppisopimuskoulutus on Pirkanmaan Osuuskaupan keino pitää kiinni hyvistä työntekijöistä tarjoamalla heille mahdollisuus opiskella ammatti työn ohessa.

Oppisopimuskoulutusta on markkinoitu sisäisessä viestinnässä, S-ryhmän omalla rekrytointisivustolla, Facebookissa ja Aamulehdessä. Koulutusta markkinoitiin nopeana väylänä saada kokin ammattitutkinto ammattikoulussa kokkiopiskelijoille, mutta hakemuksia saatiin vain yksi. Lisäksi oppisopimuskoulutuksessa opiskelija on työsuhteessa työnantajaan ja saa häneltä palkkaa.

Opinnäytetyöni toimeksiantaja on Pirkanmaan Osuuskauppa. Olen työskennellyt kokkina Pirkanmaan Osuuskaupalle, joten minulla on käsitys toimeksiantajani osaamistarpeesta. Lisäksi minua kiinnostavat koulutukseen ja henkilöstöhallintoon liittyvät asiat. Opinnäytetyössäni tutkin kokkien oppisopimuskoulutusta ja selvitän oppisopimuskoulutukseen osallistujien mielipiteitä koulutuksesta. Lisäksi haastattelin

teoriaosuuteen koulutuksen koordinaattoria, koulutustarkastajaa ja teoriaopetuksen järjestäjää.

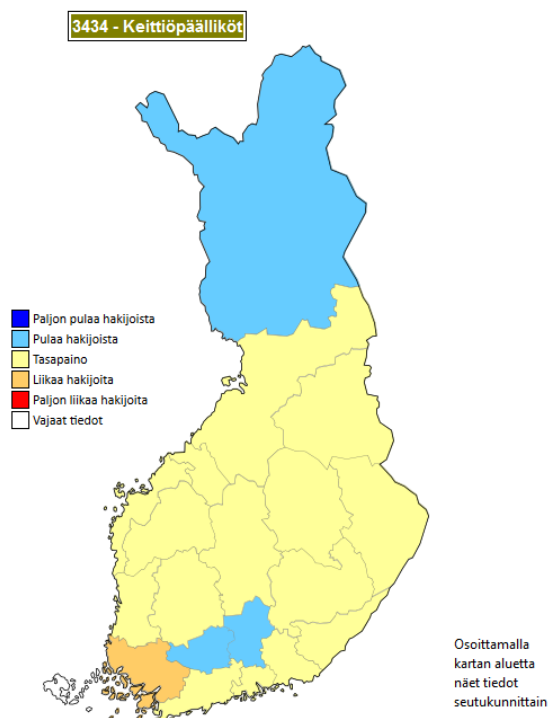
Opinnäytetyössäni selvitän, kuinka oppisopimus on kehittänyt opiskelijan ammatillista osaamista ja sijoittumista työmarkkinoilla. Koska oppisopimuksella koulutetaan aikuisia, joille solmitaan työsuhde Pirkanmaan Osuuskauppaan, en kiinnitä huomiota numeroarviointiin, vaan selvitän, kuinka osaaminen todennetaan näyttötutkinnoilla. Teoriaosuudessa esittelen kokin ammattitaitovaatimuksia näyttöön perustuvassa tutkintokoulutuksessa.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsittelem myös rekrytoimiseen liittyviä haasteita. Mitkä tekijät saavat potentiaalisen kandidaatin kirjoittamaan hakemuksen ja kuinka haastatteluun valitut kandidaatit valitaan? Materiaalina minulla on aiheeseen liittyvää kirjallisuutta ja vastuuhenkilöiden haastattelut niin Tredusta kuin Pirkanmaan Osuuskaupasta sekä heidän minulle luovuttamansa materiaali. Kirjallisuus on melko vanhaa, mutta teoksissa käsitellään maineen, sosiaalisen media, ”puskaradion” ja verkostoitumisen merkitystä, joten ne palvelevat edelleen tarkoitustaan.

Työaikalaki ja laki ammattikoulutuksen järjestämisestä on lainattu suoraan finlex-sivustolta, mutta lakiin soveltuva opetussuunnitelma on saatu Tampereen Seudun ammattiopiston aikuiskoulutuksen vastuupettajalta. Tampereen Seudun ammattiopisto on Pirkanmaan alueella toimiva ammattiopisto, joka järjestää nuoriso- ja aikuiskoulutusta hotelli-, ravintola-, catering- alalle ja siellä voi opiskella kokin-, tarjoilijan- ja vastaanottovirkailijan ammattitutkinnon. Tampereen Seudun ammattiopistosta käytetään tässä opinnäytetyössä lyhennettä Tredu.

## 2 RAVINTOLA-ALAN TYÖNTEKIJÖIDEN TARVE RIRKANMAALLA

Ravitsemisalalla toimii monia erilaisia ammattinimikkeitä, kuten kokkeja, tarjoilijoita, baarimestareita ja matka-asiantuntijoita. Alalla puhutaan paljon osaavaan työvoiman saatavuudesta. Lokakuussa 2015 tehdyssä ammattibarometrissä on arvioitu työmarkkinatilannetta seuraavan puolen vuoden aikana. Ammattibarometrissä ei ole saatavilla kokkien työllisyystilannetta, mutta keittiöpäälliköistä on pulaa Itä- ja Pohjois-Suomessa, Pohjois-Karjalassa ja Hämeessä (kuva 1). Muualla maassa tilanne on tasapainossa. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2016, 27).



KUVA 1. (Keittiöpäälliköiden työllisyystilanne. Työ- ja elinkeinoministeriö. Ammattibarometri 2016)

Ravintola- ja suurtaloustyöntekijöistä on pulaa Pohjois-Pohjanmaalla, Varsinais-Suomessa, Hämeessä ja Uudellamaalla. Tarjoilijoiden tilanne on erilainen: heitä on liikaa kaikkialla Suomessa, paitsi Uudellamaalla ja Varsinais-Suomessa. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2016, 28). Pulan Uudellamaalla selittävät alueen korkeat vuokrat ja pienet palkat. Ammattibarometrissä ei selviä, tarkoitetaanko ravintola- ja suurtaloustyöntekijällä avustavia työntekijöitä, kuten tiskareita, tai kaikkia työntekijöitä.

Ravintolat paikkaavat sesonkiluontoisen työvoiman vaihtelun käyttämällä vuokratyövoimaa. Vuokratyövoiman käyttöön vaikuttavat yrityksen koko ja sijainti. Pohjoisen matkailukeskusten työvoimasta 40 prosenttia voi olla vuokratyövoimaa. Etelässä vastaava luku on vain 20 prosenttia. Vuokratyövoima ei näy yritysten henkilöstöluvussa, eikä siitä ole tilastoitua tietoa. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2016, 29.)

Työvoimatoimiston mol.fi-sivulla hakusanalla ”kokki” sai 557 osumaa kokomaassa, joista eniten oli Helsingissä. (Työvoimatoimisto 2016.) Pirkanmaalle paikkoja oli 23 kappaletta, joista eniten paikkoja oli auki ravintoloihin. Staffpoint:lla oli tarjolla Tampereen alueelle vain yksi keittiötyöpaikka, joka oli auki keikkailevalle keittiötyöntekijälle. (Staffpoint 2016.) Opteam tarjosi Pirkanmaan alueella 14 keittiötyöntekijän paikkaa, sisältäen suurtalous-, a la carte- kokit ja tiskarit. (Opteam 2016.)

Yhdessä mol.fi-sivuilla olevassa hakemuksessa kokilta odotetaan yli vuoden kokemusta ravintolatyöstä. Työssä hygieniapassi, paineensietokyky ja itsenäinen ote työhön ovat välttämättömiä. Lisäominaisuuksia mainitaan alkoholipassi ja oikea asenne työhön. Oikealla asenne ratkaisee, vaikka kokemusta ei olisi tarpeeksi. Tunteja on tarjolla vähintään 60/3vko. (Työvoimatoimisto, a. 2016.) Valitsin kyseisen ilmoituksen, koska määrittely vahvistaa Ojansivun haastattelussa antamaa kuvaa kokkikandidaatista.



### 3 KOKIN AMMATTITAITOVAATIMUKSET

Lain ammatillisesta peruskoulutuksesta tarkoitus on kohottaa väestön ammatillista osaamista, kehittää työelämää ja vastata sen osaamistarpeisiin sekä edistää työllisyyttä ja yrittäjyyttä ja tukea elinikäistä oppimista. Lisäksi opintojen tulee kehittää opiskelijan taitoja työelämän kehittäjänä, tukea yrittäjyyttä ja vahvistaa opiskelija henkistä kasvua. Oppilaitoksen tulee toimia yhteistyössä alaikäisen huoltajien kanssa. (Finlex 2016.)

Ammattitaitoinen kokki osaa laittaa hyvää ruokaa, kestää painetta ja kiirettä, tietää allergiat ja erityisruokavaliot ja osaa suhtautua niihin vaadittavalla huolellisuudella. Hän tietää myös liike-elämän pelisäännöt ja on toiminnassaan tuloksellinen ja taloudellinen. Kokki laittaa hyvää ruokaa taloudellisesti. Osaaja ottaa vastuuta omavalvonnasta ja hygieniasta. Hänelle on selvää myös työturvallisuus. Kokin työlle leimallista ovat työskentely aamu-, päivä-, ja iltavuorossa, altistuminen lämpötiloille ja raskaiden tavaroiden kantamiselle. Hyvältä kokilta sujuu myös asiakaspalvelu. Kokkeja työskentelee myös johto- ja myyntitehtävissä niin yksityisellä kuin julkisella sektorilla. (Opintopolku 2016.)

Erilaiset konseptit vaativat erilaista osaamista. A la Cartessa ruuan makuun ja ulkonäköön liittyvät seikat ovat enemmän pinnalla toisin kuin street foodissa, jossa keskitytään nopeaan syömiseen ja edulliseen hintaan. ABC-konseptissa veitsen käyttö on vähäistä ja katteet pienet, jolloin ruokalistalta löytyy helppoa ja nopeaa syötävää, kuten siipiä ja burgereita. (Hyytinen 2016.)

Sosiaalinen media ja tietotekniikan kehitys asettavat haasteita alalle. Opetussuunnitelmia laadittaessa on hankalaa tietää, mitä osaamista yritykset kaipaavat kolmen vuoden kuluttua kokkien valmistuttua. Opetussuunnitelmat vaihtuvat viiden vuoden välein. Joskus opettajat voivat olla ulkona uusimmista suunnista, mitkä pitäisi opettaa opiskelijoille. (Hyytinen 2016.)

## 4 OPPISOPIMUSKOULUTUS

### 4.1 Oppisopimuskoulutukseen sovellettava laki

Ammattipätevyyden voi suorittaa yksityisen tahon, kunnan tai valtion järjestämässä laitoksessa tai oppisopimuksella yrityksessä (Opetushallitus 2016). Tällöin sovelletaan myös työelämän lakeja ja alan työehtosopimusta. Kokkien työehtosopimukset neuvottelee Palvelualain ammattiliitto PAM. (PAM 2016.)

Oppisopimuskoulutuksen järjestämistä koskeva keskeinen lainsäädäntö sisältyy ammatillisesta koulutuksesta (630/1998) ja ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annettuun lakiin (631/1998), ammatillisesta koulutuksesta annettuun asetukseen (811/1998),

ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annettuun asetukseen (812/1998) ja opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta annettuun lakiin (1705/2009) sekä asetukseen (1766/2009).

Lisäksi opetusministeriön asetuksessa (799/2007) säädetään oppisopimuskoulutuksessa olevan opiskelijan opintososiaalisista eduista tietopuolisen opetuksen aikana. Oppisopimukseen sovelletaan työ sopimuslakia (55/2001) lukuun ottamatta laissa ammatillisesta koulutuksesta (630/1998) 18 §:n 1 momentissa mainittuja poikkeuksia. (Finlex 2016.)

Ammatillisen perustutkinnon suorittaneella on ammatilliset perusvalmiudet alan eri tehtäviin sekä erikoistuneempi osaaminen ja työelämän edellyttämä ammattitaito vähintään yhdellä osa-alueella (Finlex 2016). Ammatilliseen perustutkintoon kuuluu ammatillisia-, yhteisiä- ja vapaasti valittavia tutkinnon osia. Edellä mainitut tutkinnon osat ovat: viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, matemaattis- ja luonnontieteellinen osaaminen, yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen ja sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen. (Opetushallitus 2014.)

Ammatilliseen koulutukseen kuuluu harjoittelujaksoja (taulukko 1). Yrityksissä ja suhtautumisessa harjoittelijaan voi olla suuriakin eroja. Lisäksi yrityksen liikeidea ja työtehtävien vaativuus voi olla este harjoittelijan ottamiseen tai harjoittelija saa osaamisen vähimmäismäärän kattavia tehtäviä, esimerkiksi tiskaamista, jolloin opiskelija ei kehity toivotulla tavalla. Koska Pirkanmaan Osuuskauppa järjestää koulutuksen, he tarjoavat opiskelijalle kolmesta kahdeksaan paikkaa, joissa hän suorittaa osia

tutkinnostaan. (Ojansivu 2016.) Oppisopimuskoulutuksessa yritys sitoutuu työntekijän kouluttamiseen. Ennen päätöstä koulutustarkastaja käy työpaikalla katsomassa, mitkä tutkinnon osat voidaan toteuttaa kyseisessä työpaikassa. Esimerkiksi vain keittoihin ja salaateihin erikoistuneessa kahvilassa opiskelija voi suorittaa vain osan tutkinnosta. Koulutustarkastajan tehtävä on myös työpaikkaohjaajan perehdyttäminen. (Luttinen 2016.)

**TAULUKKO 1. Ammatillisen aikuiskoulutuksen ja oppisopimuskoulutuksen erot**  
(TREDU 2015; Luttinen 2016)

Ammatillinen aikuiskoulutus	Oppisopimuskoulutus
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppilaitoksen opiskelijoita =&gt;</li> <li>• opiskelija hakee koulutukseen yhteishaussa tai suoraan oppilaitokseen</li> <li>• Opintotuki, työmarkkinatuki, koulutustuki</li> <li>• Pääpaino työharjoitteluissa</li> <li>• Näytöissä mukana opettaja, työpaikan edustaja ja opiskelija =&gt; tarkoituksena kehittää opiskelijan oppimistaitoja</li> <li>• Henkilökohtainen opetussuunnitelma</li> <li>• Tutkintoon kuuluu myös matemaattis-luonnontieteellisiä aineita</li> <li>• Antaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin</li> <li>• Vaadittu ammattitaito</li> <li>• Ei-numeroarvostelua</li> <li>• Kokonaislaajuus 59-70 opintoviikkoa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Työsuhteessa työnantajaan =&gt;</li> <li>• opiskelija etsii paikan itse ja saa</li> <li>• palkkaa työstä</li> <li>• Teoriaosuudet 1pvä/kk</li> <li>• Näytöt tehdään työvuorojen aikana =&gt;</li> <li>• seurataan käytännön työn sujumista ja</li> <li>• ammatillista kehittymistä</li> <li>• Henkilökohtainen opetussuunnitelma</li> <li>• Ei-matemaattis-luonnontieteellisiä aineita</li> <li>• Antaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin</li> <li>• Vaadittu ammattitaito</li> <li>• Ei-numeroarvostelua</li> <li>• Työtä vähintään 25h/vko kahden vuoden ajan</li> <li>• Työnantaja sitoutuu koulutukseen</li> </ul>

Taulukossa 1 verrataan näyttötutkintoon perustuvaa aikuiskoulutusta ja oppisopimuksella hankittua tutkintoa. Oppisopimuskoulutettava on määräaikaissa työsuhteessa työnantajaan. Koulutettavalle tulee tarjota työtä vähintään 25 tuntia viikossa (taulukko 1).

Lisäksi koulutettavalle kuuluu oppisopimuskeskuksen tarjoama teoriapuolinen koulutus. Työnantaja voi maksaa palkkaa opiskelijalle myös teoriapäiviltä. Lisäksi hän saa muita opintososiaalisia etuuksia, kuten matkatukea. Osaaminen todennetaan näytöillä. (Hyytinen 2016.) Myös ammatilliseen aikuiskoulutukseen kuuluu näyttöjä. (Luttinen 2016.)

Näytössä opiskelija näyttää osaamisensa erilaisten tehtävien avulla. Käytännössä opettaja seuraa opiskelijan työskentelyä kolmen työvuoron ajan. Esimerkiksi a la carte-ruuanvalmistuksen näytössä opettaja seuraa opiskelijan kykyä suunnitella työtään esivalmisteiden valmistamisesta nostoon. ”Nostolla” ravintolatermistössä tarkoitetaan ruuan asettelua lautaselle. Esimerkin näyttö kestää kolme työvuoroa. Näytön tarkoituksena on opiskelijan oppimistaitojen kehittäminen. (Hyytinen 2016.)

Oppisopimuskoulutuksen koskevat säädökset tulevat opetushallitukselta ja ammatillisen koulutuksen pätevyysvaatimukset on kirjattu ammattikoululakiin. Tredu on kirjannut näyttötutkintovaatimukset oppaaksi, jota sovelletaan oppisopimuskoulutettavien näyttötutkintojen arvioinnissa. Tutkintoon sisältyy pakollisia perusopintoja ja valinnaisia opintoja (liite 1). Pakollisia opintoja ovat lounas- ja annosruokien valmistus. Valinnaisia aineita ovat esimerkiksi pikaruokapalvelut ja kahvilapalvelut. Oppisopimuskoulutettavat eivät osallistu luonnontieteellis-matemaattisten aineiden opetukseen (Hyytinen 2016).

Työsopimus on työnantajan ja työntekijän välinen sopimus, joka velvoittaa tekijän suorittamaan antajan määräämän työn palkkaa tai muuta korvausta vastaan työnantajan johdon alaisena. Työsopimus voi olla hiljainen, suullinen tai kirjallinen. Hiljainen työsopimus syntyy, kun työnantaja pyytää työntekijää jäämään töihin määrääjän päätyttyä. Määräaikaiselle työsuhteelle täytyy olla peruste, tässä yhteydessä peruste on käynnissä oleva oppisopimus. (Finlex 2016.)

Pirkanmaan Osuuskaupan oppisopimuskoulutuksessa opiskelija tutustui kolmesta kahdeksaan yksikköön. Tarkoituksena oli kartuttaa opiskelijan ammattitaitoa ja valmiutta ottaa vastaan lisätyötä mistä tahansa yksiköstä. Opiskelijalla saattoi olla työkokemusta ravintola-alalta, muttei kokin tutkintoa. Saadakseen ammattitutkinnon opiskelija hakeutui oppisopimukseen, jossa työskentely-yksiköiden määrä riippui ihan opiskelijan omasta taito- ja kokemustasosta. Työmatkat sujuvat kaikista helpoiten omalla autolla, joten sen

omistaminen oli plussaa. Jos opiskelija asui esimerkiksi keskustassa ja hänellä ei ollut autoa, työvuorot sovittiin viimeisten bussien mukaan. (Ojansivu 2016.)

Työsopimuksessa voi olla sovittuna erillinen koeaika. Koeajan pituus on tavallisesti neljä kuukautta, mutta jos työntekijä osallistuu yli neljä kuukautta kestäväan koulutukseen, koeajan pituus on kuusi kuukautta. Koeajan kuluessa työsopimus voidaan purkaa kummankin osapuolen toimesta. Koeajan purkamisella tulee olla painava syy, esimerkiksi selviytymättömyys työtehtävistä. (Finlex 2016.)

## 4.2 Kustannukset

Oppisopimusopiskelijalle maksetaan ensimmäisenä vuonna 80 % ja toisena vuonna 90 % asianosaisen ammattityöntekijän palkasta kokemusaika huomioiden. Kahden vuoden jälkeen oppisopimusoppilaalle maksetaan täyttä taulukkopalkkaa. (PAM 2.10.2016.) Pirkanmaan Osuuskauppa maksaa kokeilleen palkkaa myös teoriapäiviltä. Opettaja kirjaa läsnäolijat ja toimittaa listan Ojansivulle. (Hyytinen 2016.)

Kokin tuntipalkka on 1.3.2016 alkaen voimaantulleen TES:n mukaan A-oikeuksin varustetussa ravintolassa 11.12€ tunnilta ilman lisiä. Kokki on osa-aikaisessa työsuhteessa 75/3vko, joten hänelle maksetaan palkkaa ilman lisiä ensimmäisenä koulutusvuonna 8,89€ tunnilta A-oikeuksin varustetussa ravintolassa. Kolmessa viikossa palkkaa kertyy ilman lisiä:  $8,89€ \times 75 = 667,2€$ . Toisena vuonna kokki saa tunnilta 10€ ja kolmen viikon jaksolta  $10 \times 75 = 750€$  (PAM 2016 40). Lisäksi tulevat työvaatekulut, vakuutusmaksut ja muut lakisääteiset työnantajamaksut.

Ammatillisen peruskoulutuksen hinta on kaikille koulutuksen järjestäjille sama ja se määräytyy oppilaitoskohtaisen ammatillisen peruskoulutuksen yksikköhinnan perusteella. Vuonna 2014 oppisopimuskoulutuksen arvonlisäveroton yksikköhinta oli 6925,4€/opiskelija. Arvonlisäveron osuus yksityisessä koulutuksessa on 5,20 %. (Opetushallitus 2014.)

Perustutkinnoissa, ammattitutkinnoissa, erikoisammattikoulutuksessa ja lisätutkinnoissa yksikköhinnat ovat erilaiset. Yksikköhinnalla rahoitetaan kaikki koulutuksesta koituvat kustannukset. Käytännössä oppilaitos laskee toukokuun kymmenes ja syyskuun

kahdeskymmenespäivä kirjoilla olevien opiskelijoiden määrän. Luku jaettuna kahdella on yksikköjen määrä, jonka mukaan koulutuskorvaus määräytyy. Kyseinen summa jaetaan oppilaitoksen, työnantajan ja opiskelijan kesken. Osa summasta käytetään hallinnollisten kulujen kattamiseen. Oppilaitokselle maksetaan teoriakoulutuksen ja tutkinnon järjestämisestä, yritykselle maksetaan koulutuskorvausta ja opiskelijalle opintososiaalisia etuuksia, kuten matka- ja majoituskorvausta. (Luttinen 2016.)

Teoriapuolen opetuksen järjestää valtionrahoitteinen oppisopimuskeskus, joten Pirkanmaan Osuuskaupalle ei tule muita kuluja kuin palkkakustannukset ja tutkintomaksu, joka on 58 euroa vuonna 2016. Joillakin opiskelijoilla oli jo niin pitkä työkokemus, että heille maksettiin täysimääräistä palkkaa. (Hyytinen 2016.) Pirkanmaan Osuuskaupassa kustannuksia jaettiin yksikön ja konttorin välillä. Koulutukseen hyväksytyjen osaamisessa oli vaihtelua: osalla ei ollut mitään kokemusta ravintola-alasta ennen koulutukseen hakeutumista ja osan kokemus riitti esimiestehtäviin. Koulutukseen haki henkilöitä, joilla oli takanaan jo pitkä ura Pirkanmaan Osuuskaupassa, mutta heiltä puuttui muodollinen koulutus. (Ojansivu 2016.)

### **4.3 Oppisopimuskoulutettavaan saatavat tuet**

Oppisopimuskoulutettavaan voi hakea palkkatukea, joka on tarkoitettu osatyökykyisen henkilön palauttamiseksi työelämään. Palkkatukea voidaan myöntää niin osa- kuin kokopäivätyöllistetyille, jos on havaittavissa, että saajan työhön opastamiseen tarvitaan enemmän aikaa kuin tavallisesti, esimerkiksi puutteellisen tai vanhentuneen osaamisen johdosta. Työvoimatoimisto arvioi palkkatuen määrän hakijan tarpeiden mukaan. (Työvoimatoimisto b 2016.)

Jos hakijan osaaminen on puutteellista, palkkatukea myönnetään työttömyyden keston mukaan. Jos työnantaja saa palkkatuen lisäksi koulutuskorvausta, niiden yhteismäärä voi olla enintään palkkakustannusten suuruinen. Oppisopimuskoulutukseen palkkatukea voi hakea koko koulutuksen ajaksi. Palkkatuen suuruus vaihtelee työttömyyden keston mukaan 30-50 % 12 kuukauden ajan. Koulutuksen loppuajan tuki on 30 %. Enimmäismäärä tuelle on 2000 euroa kuukaudessa. (Työvoimatoimisto b 2016.)

Oppisopimuskoulutettavaan on saatavissa myös koulutustukea. Tukea maksetaan koulutettavasta johtuviin kustannuksiin. Korvauksen määrä riippuu siitä, maksaako työnantaja palkkaa opiskelijalle teoriapäivien osalta. (Opetushallitus 2014.) Tutkintoon johtavasta oppisopimuskoulutuksesta koulutuskorvauksen määrä on 1-250 euroa kuukaudessa. Koulutuskorvaus maksetaan kaksi tai kolme kertaa vuodessa tai kertakorvauksena koko oppiajalta. (Oppisopimus. net 2016.)

Koulutuksen järjestäjä saa tukea valtiolta. Myös opiskelijalla on oikeus opintososiaalisiin etuuksiin, mikäli työnantaja ei maksa palkkaa teoriapäiviltä. Opiskelijalla on oikeus päivärahaan, perheavustukseen, matkakorvaukseen ja majoituskorvaukseen. Päivärahan määrä on 15 euroa opetuspäivältä, perheavustus 17 euroa. Perheavustusta maksetaan, jos opiskelijalla on alle 18-vuotiaita huollettavia. Matkakorvausta maksetaan, jos matka tietopuolisiin opintoihin on yli 10 km kotoa tai oppisopimuspaikasta. Tuki lasketaan halvimman matkustustavan mukaan. Majoittumiskorvaus on 8 euroa yöltä, jos opiskelija joutuu yöpymään opetuspaikkakunnalla. (Opetushallitus 2014.)

#### **4.4 Oppisopimuskoulutuksen edut opiskelijalle ja työnantajalle**

Oppisopimus on joustava tapa hankkia hotelli-, ravintola-, catering-alan perustutkinto, ammattitutkinto tai erikoisammattitutkinto. Oppisopimuskoulutuksessa jokaiselle opiskelijalle räätälöidään oma opinpolku hänen edellisen osaamisensa pohjalta. Opiskelija voi panostaa aiheeseen, josta hän tarvitsee enemmän harjoitusta ja ohittaa vaiheet, jotka hän jo osaa. Esimerkiksi jos opiskelijan perheellä on ollut ravintola, jossa hän on tehnyt vuoroja, opiskelija voi laajentaa osaamistaan valinnaisten aineiden kautta esimerkiksi kahvilapalveluihin tai esimiestehtäviin. Näin opiskelijan motivaatio pysyy yllä. (Hyytinen 2016.)

Oppisopimuskoulutus laaditaan vastaamaan työnantajan osaamistarvetta. Käytännön opetus järjestetään työnantajan tiloissa työnantajan valvonnassa työajalla. Pirkanmaan Osuuskaupassa opiskelijat kävivät kolmesta kahdeksaan paikkaa, jolloin heidän ammatillinen osaamisensa laajentui. Lisäksi heille pystyi tarjoamaan lisätyötä melkein mistä tahansa yksiköstä. Tällöin työnantaja saa työvoimaa esimerkiksi paikkaamaan sairast- tai vuosilomia. (Hyytinen 2016.)

Pirkanmaan Osuuskaupan oppisopimusopiskelijoilla on mahdollisuus myös opiskelijavaihtoon ulkomailla. Näin saataisiin monipuolista osaamista ja uusia näkökulmia työhön. Vaihtoon on mahdollista lähteä 30-270 vuorokaudeksi ja oppisopimusopiskelijoilla on mahdollista anoa apurahaa. Yksikään opiskelija ei ole vielä lähtenyt vaihtoon, vaikka Pirkanmaan Osuuskauppa mahdollistaisi sen. Lisäksi opiskelijat voivat omalla ajallaan ottaa kursseja Tredun tarjonnasta. Kursseilla voi opiskella ruotsia tai Office 365-ohjelmiston käyttöä. Näiltä tunneilta työnantaja ei maksa palkkaa. (Hyytinen 2016.)



## 5 OPPISOPIMUSKOULUTUS PIRKANMAAN OSUUSKAUPASSA

### 5.1 Kokin koulutus

Kokin koulutusohjelmaan sisältyy lounas- ja a la carte-ruokien valmistus. Lisäksi kokin tulee vastata hygienian ylläpitämisestä, huoltaa ja puhdistaa koneita ja laitteita, sekä työtiloja, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä valmistaa ruokaa erityisruokavaliot ja työpaikkansa liikeidean huomioon ottaen. Osaamista ovat myös elintarvikkeiden kontaminaation välttäminen, työvaatehuollon osaaminen, työergonomia ja ravitsemustietous. (Tredu 2015.) (liite 1)

Ensimmäisenä suunnitelmassa esitellään lounasruokien valmistuksen vaatimukset kokin ammattitutkinnossa. Lähiopetuksessa opetetaan muun muassa varastoimaan raaka-aineet asianmukaisesti, suurentamaan ja pienentämään ruokaohjeet tarpeen vaatiessa. Opintokokonaisuudessa arvioidaan myös reseptiohjelmiston käyttöä, esimerkiksi etsimällä oikea resepti ja soveltamalla sitä käyttöön. Lopussa ovat tehtävät, jotka opiskelijan tulee suorittaa. Niitä ovat tuoteselosteiden ymmärtäminen ja erityisruokavalioiden tuntemus ja niihin suhtautuminen sekä ruokasuunnittelun perusteet ja ruokalistan muuttaminen. (Tredu 2015.)

Annosruokia valmistettaessa noudatetaan gastronomian peruseriaatteita ja aikataulutetaan työn teko. Lähiopetuksessa harjoitellaan mm. katelaskentaa ja annoskortteja, ergonomiia ja raaka-aineiden monipuolista käyttöä ruuanvalmistuksessa. Opetuksen teemoja ovat mm. annosruokien esille laitto, työvuoron töiden suunnittelu ja ajoittaminen sekä leivonta. Opintojaksolla käydään läpi myös hätäensiapua, asiakastytyväisyyden seuranta ja asiakaslähtöistä palvelua. Tehtävissä seurataan annosten hallintaa ja annoskorttien noudattamista sekä gastronomisten termien hallintaa. (Tredu 2015.)

A la carte- ruuanvalmistuksessa opiskelijan tulee hallita suomalainen ja ulkomaalainen ruokakulttuuri, valmistaa alku-, pää-, ja jälkiruokia annoskortin mukaan, hallita gastronominen sanasto ja hinnoitella tuotteet oikein. Opiskelijat suunnittelevat ryhmätehtävänä ateriakokonaisuuden, jonka he valmistavat ja hinnoittelevat asiakkaalle. Opiskelija osoittaa Bostonin-matriisin tuntemuksensa ja taitonsa suunnitella ja jäsentää

työtehtäviään. Näyttötutkintotilaisuus järjestetään ravintolassa, jossa on käytössä annoskortit. (Tredu 2015.)

Opiskelijan osaamista arvioidaan jatkuvasti. Arviointi auttaa opiskelijaa kuvaamaan omaa suoriutumistaan opinnoissa. Arvioinnin perusteena ovat ammattitaitovaatimukset, joita ei arvioida numeerisesti. Arviointi koostuu itsearvioinnista, opettajan arvioinnista, vertaisarvioinnista, asiakaspalautteista ja työelämän edustajan antamasta arvioinnista. (Tredu 2015.)

Oppisopimuksen teoriaosuus on yhden opettajan vastuulla. Hän luo opiskelijoiden henkilökohtaiset urapolut ja koordinoi niitä. Jos opettaja sairastuu, hänelle määrätty sijainen saattaa ”olla ulapalla”, mitä milloinkin ja kenellekin tapahtuu. Koska opinpolut ovat yksilölliset, opettajan tai tuuraajan on hankala pysyä opiskelijan perässä tämän siirtyessä yksiköstä toiseen. (Hyytinen 2016.)

Näytön voi tehdä vain kolmessa paikassa. Opiskelijoiden vuorot eri ravintoloissa täytyy suunnitella siten, että jokainen valmistuu ajallaan sekä suorittaa kaikki tarvittavat näytöt. Joskus opiskelija halutaan yhteen yksikköön töihin jo ennen valmistumista. Opettaja on valmis nopeuttamaan prosessia, eikä opiskelijan kokonaiskuva työskentelystä Pirkanmaan Osuuskaupassa jää hataraksi. (Hyytinen 2016.) Prosessin nopeuttaminen saattaa vaikuttaa opiskelijan kykyyn ottaa lisätöitä muista Pirkanmaan Osuuskaupan ravintoloista, mikä on ollut Pirkanmaan Osuuskaupan suunnitteleman työnkierron pääidea. (Ojansivu 2016.)

Pirkanmaan Osuuskaupalla on resursseja opiskelijoiden koulutukseen. Vastuupettaja Tuomo Hyytinen haluaisi antaa opiskelijoille tehtäväksi Osuusravintola Oksien salaattipöydän kehittämisen. Opiskelijat voisivat savustaa lohta, laskea sen kilohinnan ja myyntihinnan. Lisäksi seurattaisiin myyntiä. Osuuskaupan koulutustilassa voitaisiin käyttää kippipataa valmistettaessa keittoja Cook and Chill- metodilla. (Hyytinen 2016.) Cook and Chill on metodi, jossa ruoka valmistetaan, jäähdytetään nopeasti ja lämmitetään tarjolle (Kaleva 2014.)

Kokin ammattitaitovaatimukseen kuuluu myös ruotsin taito. Yksiköissä Tampereella ei tarvita ruotsia, joten sen osaaminen on opiskelijoiden oman opiskelun varassa. Tredulla on tarjolla ruotsin kursseja, joihin voi osallistua omalla ajallaan. Vähäisen kontaktituntien

määrän vuoksi niiden aikana ei opi puhumaan ruotsia. Jos opiskelija haluaa kohentaa kielitaitoaan, voi näytön vastaanottaja testata perussanastoa kysymällä eri tuotteiden nimiä ja raaka-ainesistöjä ruotsiksi. (Hyytinen 2016.)

## 5.2 Oppisopimusryhmä

Potentiaalinen kandidaatti ei välttämättä ole harkinnut alanvaihtoa ennen kuin avaa sunnuntai Aamulehden työpaikkailmoitukset. Hakija uhraa aikaansa ottaessaan selvää työnantajasta ja kirjoittaessaan hakemuksen. Jos hakemus läpäisee seulan ja hakija kutsutaan haastatteluun, vastassa on tuleva esimies. (Valvisto 2005 14.) Tässä tapauksessa vastassa oli koulutuksen koordinaattori.

Pirkanmaan Osuuskauppa markkinoi koulutusta ensin sisäisissä tiedotteissa, sitten Facebookissa ja Aamulehdessä. Lopulta koulutuksesta informoitiin oppisopimusinfossa. Näillä keinoilla hakemuksia saatiin noin kuusikymmentä kappaletta, joista koottiin viidentoista hengen ryhmä. Ryhmästä valmistui lopulta yhdeksän henkilöä. (Ojansivu 2016.)

Pirkanmaan Osuuskaupan oppisopimusryhmässä aloittaneesta 15 hengen ryhmästä neljä keskeytti oppisopimuksen terveydellisiin syihin vedoten ja yhden työsuhde purettiin koeajalla. Yhdeksästä jäljellä olevasta opiskelijasta neljä on valmistunut ja viiden opinnot ovat yhä kesken, mutta he ovat valmistumassa viimeistään vuoden 2016 marraskuussa. Valtaosalle heistä Pirkanmaan Osuuskauppa tarjoaa vakituisen työpaikan. (Ojansivu 2016.)

Riina Ojansivun (2016) mukaan koulutukseen pääsi, jos osoitti oikeanlaista asennetta kokon työhön ja ravintola-alaan. Hänen mukaansa oikea asenne on jo paljon. Oikealla asenteella Ojansivu tarkoittaa halua tehdä työnsä mahdollisimman hyvin, joustavuus ja muuntautumiskyky ennalta arvaamattomiin tilanteisiin ovat ehdottomia edellytyksiä alalla pärjäämiseen. Ojansivun mukaan ihmiset oppivat eri tavalla. Jotkut sisältävät asian heti, joillekin täytyy opastaa monta kertaa, mutta ilman tahtoa tehdä asioita mitään ei voi opettaa. (Ojansivu 2016).

Motivaatio oppimiseen ja sen ylläpitäminen ovat jokaisen omalla vastuulla. Myös soveltuvuus työyhteisöön vaikuttaa uralla etenemiseen, saataviin työtehtäviin ja informaation kulkuun. ”Hyvälle tyyppille” kerrotaan mahdollisista hänen uraansa edistävästä koulutuksista ensin. Mutta millainen on ”hyvä tyyppi”? Vaahtion kirjassa (2005, 64-65) listalla ovat mm. joustavuus, ammattitaitoisuus, ulospäinsuuntautuneisuus ja reippaus. Suurin osa näistä ominaisuuksista sopivat hyvin kokkiin.

Hakijoiden motivaatioissa on myös eroja. On hakijoita, jotka haluavat tehdä parhaansa ja edetä urallaan, on hakijoita, jotka eivät ole vielä tiedä ammattiaan ja on hakijoita, jotka käyvät koulua päästäkseen töihin ja tienatakseen rahaa ilman sen suurempia suunnitelmia. Näille opiskelijoille teoriaopinnot oppilaitoksessa voivat tuntua turhauttavilta ja puuduttavilta. (Hyytinen 2016.)

Pirkanmaan Osuuskauppa järjestää toisen oppisopimusryhmän, koska heillä on tarvetta työvoimalle. Ryhmä aloitti keväällä 2016 ja heidän on tarkoitus valmistua vuonna 2018. Hakemuksia ryhmään saatiin pari sataa, joista koottiin 20 hengen ryhmä. Tälle hetkellä ryhmässä on yksitoista osallistujaa. (Luttinen 2016.)

## 6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tutkimus toteutettiin kvalitatiivisena haastattelututkimuksena. Tutkimuksella oli tarkoitus selvittää oppisopimuskoulutukseen osallistuneiden ja kokiksi valmistuneiden opiskelijoiden mielipiteet koulutuksesta. Tein viisi haastattelua 30.10-4.11. Haastattelut kestivät 17-38 minuuttia. Osa henkilöistä haastattelin sähköpostin välityksellä, koska haastateltavat eivät voineet osallistua haastatteluun kasvokkain. Kuitenkin annetut vastaukset olivat hyviä ja niitä voi käyttää tutkimuksessa parannettaessa oppisopimuskoulutusta.

Haastattelin viittä oppisopimuskoulutukseen osallistunutta henkilöä. Yksi haastattelun antaneista työskenteli esimiestehtävissä. Haastattelujen haasteena olivat oikeiden kysymysten kysyminen, haastateltavien löytäminen ja aikataulujen sopiminen. Sain paljon suostumuksia, kun lupasin haastateltaville kupin kahvia. Kuitenkin vain osa otti tarjotun kahvin. Osa haastateltavista puhui suomea auttavasti, jolloin jouduin selittämään kysymyksen heille monella tavalla. Lopulta ymmärsimme toisiamme ja sain haastattelun tehdyksi.

Haastattelukysymykset (liite 3) käytiin yhdessä läpi niin opinnäytetyöni ohjaajan kuin Pirkanmaan Osuuskaupan edustajan kanssa, jotta työlläni olisi käyttöä Pirkanmaan Osuuskaupalle kehitettäessä koulutusta, vastattaessa tulevaisuuden osaamistarpeisiin ja taattaessa Pirkanmaan Osuuskauppa näkyvyys potentiaalisena ja kiinnostavana työnantajana tulevaisuudessa. Pirkanmaan Osuuskaupan edustaja halusi tietää, mistä opiskelijat olivat saaneet tiedon oppisopimuspaikasta. Haastattelukysymysten lomassa kysyin myös tarkentavia kysymyksiä, jotta opiskelijan näkemyksen avautuisivat minulle paremmin. Haastattelun lomassa kuulin myös ajatuksia koulutuksen kehittämiseksi. Esiin tulleita ajatuksia kysyin muilta haastateltavilta, jotta tietäisin, puoltavatko esiin tulleet näkemykset toisiaan.

Haastatteluissa kysyin, mitä koulutukseen hakijat olivat tienneet oppikoulutuksesta, mistä he olivat saaneet tiedon koulutuspaikasta, millaisia odotuksia heillä oli koulutuksen suhteen ja kuinka odotukset olivat täyttyneet, kuinka mahdolliset aiemmat opinnot ovat tukeneet osallistujan oppimista, miksi he suosittelisivat koulutusta, mitä puutteita koulutuksessa ja mitä kehitettävää koulutuksessa on. Haastattelut pyrittiin käymään jokaisen omassa yksikössä, jotta aika saataisiin sopimaan yhteen työmatkojen kanssa.

Suurin osa haastatteluista annettiin joko ennen töihin menoa tai töiden jälkeen. Osa haastateltavista halusi haastattelun eri yksikössä, koska he käyttävät kertomansa mukaan paljon aikaa yksikössään myös vapaa-ajalla. Lisäksi kysyin asioita, jotka tulivat mieleen haastattelujen lomassa. Esimerkiksi kuinka haastateltavat olivat kokeneet palkkauksen ja teoriapäivät.

Haastattelut nauhoitettiin, litteroitiin, eli purettiin tekstimuotoon ja analysoitiin. Kirjoitin myös joitain pointteja muistiinpanovihkoon, mikä tuki keskittymistäni haastatteluun. Haastattelun aikana kyselin paljon haastateltavan taustasta, jotta pystyisin hahmottamaan hänen motivaatioitaan lähteä oppisopimuskoulutukseen. Litteroimalla haastattelut saa analysoitavaan muotoon, jonka jälkeen haastattelut pystyi tiivistämään ja jäsentämään uudelleen. (KvaliMOTV 2014.)

Menetelmänä käytettiin sisältöanalyysiä, jossa materiaalia tiivistettiin yhtäläisyyksiä ja eroja etsien. Sisältöanalyysiä hyödyntäen muodostettiin tutkimuksen vastauksista tiivistetty kokonaisuus havaitsemalla. Alkuperäiset sitaatit kirjattiin muistiin mahdollisimman tarkasti ja niistä muodostettiin pelkistetympiä ilmauksia kuvaamaan haastateltavien ajatuksia. (Järvenpää 2006.)

## 7 HAASTATTELUJEN TULOKSET

Haastateltavat olivat pääosin naisia, iältään 24-38 ja he työskentelivät pääosin ruokaravintolassa, jonka listalla oli burgereita, pizzaa, salaatteja ja wokkeja. Osalla oli vuoroja kahvilassa tai pubissa. Monilla ensimmäinen työpaikka oli ollut ABC, jossa käsityöläisyysaste on matala. Suurin osa piti työpaikastaan ja halusi jatkaa töitä Pirkanmaan Osuuskaupassa. Osalla oli jo pitkä työsuhde takanaan Pirkanmaan Osuuskaupassa ennen oppisopimuskoulutukseen hakeutumista.

Haastatteluissa hyvän kokien ominaisuuksiksi haastateltavat kertoivat innovatiivisuuden, joustavuuden, heittäytymiskyvyn, intohimon hyvän ruuan valmistukseen, kyvyn ajatella työtä myös salin näkökulmasta, hyvät hermot ja halun oppia uutta koko ajan. Haastateltavien mukaa tilanteet muuttuvat koko ajan ja työn tekemisen mielekkyyden, kun tekee sitä mitä rakastaa hektisessä ympäristössä.

*”Semmonen joka pystyy aina mukautumaan tarpeen vaatiessa tilanteeseen, koska tilanteet muuttuu koko ajan. Ainakin näissä paikoissa, joissa mää oon ollu. Ja että riittää sitä intohimoa siihen ruuantekoon ja halua tehdä vähä niinkun itelleen tekis..”*

Suurimmalle osalle oikeiden töiden tekeminen täydennettynä teoriaopetuksella oli antanut tarvittavan osaamisen. Osa haastateltavista oli oppinut valmistamaan ruokaa ammattimaisesti. Osa ei ollut valmistanut ruokaa laisinkaan ennen koulutukseen hakeutumista ja osa vain omalle perheelle. Pieni osa sanoi, ettei koe olevansa ammattitaitoinen kokki ja moni kotikokki olisi pätevämpi. Ammattitaitoa oli kartuttanut myös aiempi työkokemus. Kaikki haastateltavat kokivat osaamisensa sopivaksi omaan yksikköönsä.

Haastateltavat kokivat ”kulttuurishokin” siirryttäessä ravintoloihin, joissa salaatin kastikkeet tehdään alusta loppuun itse. Usea työpaikka oli avartanut haastateltavien näkökantaa ravintola-alasta ja he kokivat osaamisensa riittäväksi. Osa koki ammattitaitonsa riittävän vain osuuskaupan ravintoloihin. He harmittelivat sitä, että Pirkanmaan Osuuskaupalla ei ole enää Tillikkaa, missä voisi saada haastavampia tehtäviä.

*”Se oli (Tillikka) todella opettavainen paikka. Mä tykkäsin sillosesta keittiömestarista tosi paljon. Se oli semmonen, missä haluais olla jatkossakin töissä. Vuoden vaikka.*

*”Siis siellä tehtiin aika paljon käsillä ja alusta asti. Ja liha ja kalat perattiin alusta asti ja keitettiin ite. Se olis siis hyvä oppi.”*

Oppisopimuskoulutuksesta osa haastateltavista ei ollut tiennyt mitään koulutuksesta ennen hakemistaan, osa tiesi koulutuksen tapahtuvat työsuhteessa työnantajaan ja koulutuksesta valmistuu kokiksi. Kukaan ei tiennyt teoriaopetuksesta tai sen sisällöistä. Osalla haastatelluista odotukset olivat korkealla ja he pettyivät, kun opintokokonaisuus oli odotettua kapeampi. Lähes kaikki haastateltavat olivat saaneet tiedon oppisopimuspaikasta Pirkanmaan Osuuskaupan sisäisistä tiedotteista. Vähemmistö oli hakenut Pirkanmaan Osuuskauppaan muihin ravintola-alan tehtäviin, mutta kuullut haastattelussa avoimesta paikasta oppisopimusryhmässä ja päättänyt tulla mukaan. Monille esimiehen suositukset olivat avanneet paikan ryhmään.

*”Mää pistin hakemuksen ja sitten mulle soitettiin, että kun mä olin ollu jo Osuuskaupalla valmiiks niin tota mulle soitettiin, että mää olin saanu liikennemyymäläpäälliköltä niin hyvät suositukset, että mun ei tarvi mihinkään haastatteluihin mennä. Mut valittiin ihan niinkun suorilta. Sitten mä menin kirjottamaan sopparin ja siitä se sitten lähti rullaamaan ja toista vuotta se sitten kesti. Vähän vajaa.”*

Suurimmalle osalle oppisopimuksella hankittu kokin koulutus oli ensimmäinen ammattitutkinto. Osa haastateltavista oli keskeyttänyt aiemmin ravintola-alan opinnot, osa ammattikorkeakouluopinnot ja osalla oli vain ylioppilastutkinto monen vuoden takaa. Osalla oli tutkinto ammattikoulusta tai ammattikorkeakoulusta ulkomailla. Ammattikoulun suorittanut osallistui koulutukseen, koska halusi laajentaa osaamistaan. Ammattikorkeakoulun ulkomailla suorittanut halusi löytää töitä Suomessa suoritetulla ammattitutkinnolla. Ammattitutkinnolla oli pystynyt hyväksilukemaan tutkinnon osia ja näin nopeuttanut omaa valmistumistaan tai pystynyt tekemään enemmän töitä.

Kysyin myös, kuinka työstä saatu palkka oli riittänyt elämiseen. Haastateltavat kertoivat palkan olleen pieni, mutta elämisessä oli auttanut oma puoliso. Osa haastatelluista



työskenteli työkokemuksensa puolesta esimiesasemassa, joten he saivat parempaa palkkaa. Lisätyötä oli tarjottu kaikille haastatelluille. Pieni osa haastatelluista kertoi oppisopimukseen lähtemisen syyksi juuri paremman työsopimuksen saamisen. Työmatkat valtaosa haastateltavista kulki bussilla ja polkupyörällä.

Jos henkilöllä ei ole ollut aiempia opintoja, kysyin työkokemuksen merkitystä oppimisessa. Haastateltavilla oli aikaisempaa työkokemusta muun muassa liittymien ja lelukaupan myyjinä, päivä- ja vanhainkodin eri tehtävistä sekä ravintolasta. Näille henkilöille työelämän pelisäännöt olivat jo tuttuja ja he osasivat tarttua tehtäviin aikailematta, mitä pidettiin hyvänä ominaisuutena.

Kaikki koulutukseen osallistujat suosittelivat koulutusta, koska oppisopimuskoulutuksessa pääsee tekemään kokonaisia töitä käytännössä. Oppisopimusopiskelijat kokivat soveltuvansa paremmin työporukkaan verrattuna ammattikoulussa suoritettaviin harjoittelujaksoihin. Opiskelijat pitivät Pirkanmaan Osuuskaupan järjestämästä työnkierrosta. Suurin osa suosittelisi koulutusta sitä harkitsevalle. Suurimmat kiitokset saivat työpaikkaohjaajien helppo saatavuus ja ammattitaito sekä teoriapäivät. Haastateltavien mukaan niitä olisi saanut olla enemmän. Pieni osa kritisoi koulutuksen vajavaisuutta, eikä hakisi koulutuksella muihin kuin Osuuskaupan paikkoihin. Haastateltavat olisivat halunneet enemmän ja kattavampia teoriapäiviä, monipuolisimpia työtehtäviä ja kokemusta fine dining-ravintolasta. Pieni osa koki oppineensa enemmän itse omassa keittiössään.

Haastatellut kokivat vaikeuksia hakulomaketta täyttäessään. Haastatteluissa nousi esiin, että juuri hakulomake saattoi olla syynä monen hakematta jättämiseen. Joillekin haastateltavista vaikea suomen kieli oli tuottanut ongelmia hakulomakkeen täyttämässä. Osa haastateltavista piti hakulomaketta asiallisena ja riittävänä. Jotkut eivät muistaneet enää koko lomaketta.

## 8 JOHTOPÄÄTÖKSET

Tutkimuksessa haluttiin selvittää Pirkanmaan Osuuskaupan järjestämään kokkien oppisopimuskoulutukseen osallistujien mielipidettä oppisopimuksesta. Samalla kartoitettiin oppisopimuskoulutukseen osallistujien näkemyksiä kokin ammattitaitovaatimuksista. Tutkimus toteutettiin teemahaastatteluina. Tutkimuksessa tehtiin viisi haastattelua.

Tutkimuksen mukaan kokiksi valmistuneilla on realistinen kuva hyvän kokin ominaisuuksista. Opiskelijoiden näkemykset hyvästä kokista vastasivat Ojansivun määritelmää. Oppisopimus oli auttanut osaa opiskelijoista saavuttamaan kyseiset ominaisuuden koulutuksen aikana. Osa ei ollut laittanut ruokaa lainkaan ennen koulutukseen hakeutumista, mutta oli kehittynyt koulutuksen aikana. Osalla taas oli kokemusta ravintola-alasta, ja ammattitaito oli kehittynyt työkokemuksen kautta. Haastatteluissa toistui ajatus ”Hyvä tyyppi menestyy”. Haastateltavat olivat saaneet tehdä monia ravintolan töitä käytännössä ja näin kartuttaneet omaa ammattitaitoaan. Ravintola-alan osaajien piirit ovat pienet ja hyviä tekijöitä pyydetään jatkamaan sopimusta lyhyen määräaikaaisuuden jälkeen tai toiseen ravintolaan töihin. Ojansivu ja Hyytinen ovat huomanneet ryhmää kouluttaessaan, että motivoituneesta täydestä ummikosta voi tulla todellinen helmi. Hyytinen on valmis nopeuttamaan prosessia, mutta Ojansivu haluaa kandidaatin käyvän kaikki suunnitelmassa olevat paikat.

Pirkanmaan Osuuskaupan sisäiset tiedotteet ovat tärkein paikka uusista työpaikoista ilmoittaessa. Jatkettu hakuaika lisää epäröijien rohkeutta täyttää hakemus. Myös toiseen tehtävään hakijoilta, vielä vailla ammattipätevyyttä oleville henkilöille kannattaa kertoa mahdollisuudesta opiskella ammatti työn ohessa. Hakemiseen oli motivoitunut mahdollisuus opiskella ammatti työn ohessa, saada lisää työtunteja, kiertää monissa eri yksiköissä ja kokeilla monenlaisia työtehtäviä. Yksikään haastatelluista ei ollut tullut oppisopimuskoulutukseen Pirkanmaan Osuuskaupan ulkopuolelta.

Kaikki haastatellut tiesivät opetuksen tapahtuvan työpaikalla työsuhteessa työnantajaan, mutta eivät tieneet teoriaosuudesta tai näytöistä. Opettajat ja ohjaajat saivat paljon kiitosta. Myös Pirkanmaan Osuuskaupan suunnittelemaan työnkiertoa kehuttiin ja se oli auttanut opiskelijoita saamaan lisä- ja kesätyötä. Opiskelijat eivät tieneet mitään opintokokonaisuuksista, tai mitään mainintaa siitä ei haastatteluissa ilmennyt.

Oppisopimus ei ole kovin tyypillinen tapa opiskella kokon ammattia, koska ravintoloilla ei ole varaa, aikaa tai viitseliäisyyttä kouluttaa talon ulkopuolista henkilöstöä.

Oppisopimuskoulutus antaa Pirkanmaan Osuuskaupan yksiköihin tarvittavan ammattitaidon ja auttaa työllistymisessä Pirkanmaan Osuuskauppaan. Osaavat henkilöt pääsevät jopa esimiesasemaan. Pirkanmaan Osuuskaupalla on motivaatiota kouluttaa potentiaalista työvoimaa. Suurin osa haastatelluista suosittelisi koulutusta sitä harkitsevalle. Suurimmiksi syiksi hakeutua oppisopimuskoulutukseen olivat tekeminen ja sen kautta saatava ammattitaito. Teoriapäivistä pidettiin, mutta niiden sisältö ja määrä koettiin suppeaksi. Myös puutetta työskennellä fine dining-ravintolassa harmiteltiin.

Viimekädessä vapaatoveista päättää esimies, mutta oman kokemuksen mukaan, juhannuksen lähestyessä vapaaehtoisia kysyttiin ennen työvuorolista laatimista. Kiertäminen useassa yksikössä antaa mahdollisuuden kerryttää lisätyötunteja. Hyvin työyhteisöön sopiva henkilö on ensimmäinen, jolle päällikkö soittaa ja tarjoaa töitä. Näin hän pääsee paljon helpommalla, kuin laittamalla työvuoron tarjolle Pirkanmaan Osuuskaupan työaikapalveluun Tempukseen. Joissain tapauksissa työn ottaa vastaan henkilö, joka täytyy perehdyttää kyseisen ABC:n toimintatapoihin ”kädestä pitäen”.

Kaikki koulutukseen osallistuneet olivat jo työsuhteessa Pirkanmaan Osuuskauppaan, joten kenestäkään ei olisi saatu palkkatukea. Koulutuksen päätarkoitus oli tarjota tutkinto työsuhteessa olevalle henkilölle, jolla ei ole vielä muodollista koulutusta. Halusin opinnäyteydessäni esitellä palkkatukimahdollisuuden, koska se on oleellista palkattaessa ja koulutettaessa työtöntä. Yllätyksekseni kaikki koulutukseen hakeutuneet ja valmistuneet olivat työsuhteessa Pirkanmaan Osuuskauppaan.

Oppisopimus on mainio keino kerryttää työkokemusta ja päästä kokeilemaan montaa erilaista konseptia ja työympäristöä. Erilaisissa työympäristöissä työskentely opettaa nuorelle ihmissuhdetaitoja ja antaa varttuneemmalle uusia näkökulmia työhön ja tekemiseen. Tämä on arvokasta pääomaa ajatellen tulevaisuuden uraa. Tulevaisuudessa yritykset voivat kouluttaa työvoimaansa enemmän itse ja näin erottua osaamisellaan kilpailijoista.

## LÄHTEET

Finlex.fi, Laki ammatillisesta koulutuksesta, 21.8.1998/630, luettu, 14.10.2016  
 Finlex.fi, Työsopimuslaki, 26.1.2001, luettu 14.10.2016.

Hyytinen, T. Vastuuopettaja Tredu, haastattelu 6.10.2016, haastattelija Mehtätalo A.

Järvenpää, E. 2006. Laadullinen tutkimus. Luettu 12.11.2016. <http://www.cs.tut.fi/~ihtesem/k2007/materiaali/luento4.pdf>

Kaleva. 5.12.2010. Luettu 9.11.2016. <http://www.kaleva.fi/uutiset/oulu/cook-and-chill-kouluruoka-hiirtaa-oulussa/190495/>

Kaikkonen A, Peuha R. 2014. Työmotivaatioon ja sitoutumiseen vaikuttavia tekijöitä: Näkemyksiä kokin ammatista. Turun AMK. YAMK-Opinnäytetyö.

KvaliMOTV. 2014. Luettu 12.11.2016. [www.fsd.uta.fi/menetelmäopetus/kvali/](http://www.fsd.uta.fi/menetelmäopetus/kvali/)

Luttinen, E. Koulutustarkastaja Tredu. Haastateltu 11.11.2016. Haastattelija Mehtätalo A.

Ojansivu R. Keittiöpäällikkö, Ruokaravintolat ja ABC-ravintolat. Haastateltu 26.9.2016. Haastattelija Mehtätalo A.

Opetushallitus.fi. 31.1.2014. Monityönantajaisen oppisopimuksen selvitystyöryhmä. Selvitys usean työnantajan kanssa järjestettävästä oppisopimuskoulutuksesta. Luettu 14.10.2016.  
[http://www.oph.fi/koulutus\\_ja\\_tutkinnot/ammattikoulutus/oppisopimuskoulutus/taloudelliset\\_etuudet](http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/ammattikoulutus/oppisopimuskoulutus/taloudelliset_etuudet)

Opintopolku.fi. Luettu 14.11.2016. <https://opintopolku.fi/wp/fi/amatillinen-koulutus/mita-amatillisessa-voi-opiskella/matkailu-ravitsemis-ja-talousala/>

Oppisopimus.net. Luettu 6.10.2016, <http://www.oppisopimus.net/html/rahoitus.html>

Opteam.fi, työnhakijalle. Luettu 14.10.2016, <http://www.opteam.fi/ravintola-ala/>

Palvelualan ammattiliitto PAM. Matkailu-, Ravintola- ja Vapaa-ajan palveluiden työehtosopimus vuosille 2014-2017. Luettu 6.10.2016.

<http://kampanjapalvelu.fi/epam/maravates/index.aspx> (Taulukko 1).  
<http://kampanjapalvelu.fi/epam/maravates/palkat2.aspx> (Taulukko 2).

Staffpoint.fi. Luettu 14.10.2016. <https://www.staffpoint.fi/avoimet-tyopaikat/?s=Tampere>.

Tredu. Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto. Ruokapalvelun ja asiakaspalvelun osaamisalat. Kokki ja Tarjoilija. Näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen suunnitelma. Voimassa 10.5.2016 alkaen. Tampere.

Työ- ja elinkeinoministeriö. Ammattibarometri. Keittiöpäälliköiden työllisyystilanne. 15.11.2016.

<https://www.ammattibarometri.fi/kartta2.asp?vuosi=16ii&ammattikoodi=3434&kieli=fi>

Työ- ja elinkeinoministeriö. Maa- ja metsätalousministeriö. ELY-keskus. Tekes. Finpro. Toimialaraportti. Ravitsemistoiminta 2015,

[http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2576/1\\_2016\\_TOIMIALARAPORTTI\\_ravitsemistoiminta.pdf](http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2576/1_2016_TOIMIALARAPORTTI_ravitsemistoiminta.pdf). Luettu 7.11.2016.

Työvoimatoimisto. a. mol.fi. Luettu 14.10.2016.

<http://www.mol.fi/tyopaikat/tyopaikkatiedotus/haku/hae.htm?lang=fi&tarkempiHaku=false&rows=&sort=tehtavanimi&hakusanakentta=sanahaku&hakusana=kokki&alueet=Perkanmaa%2C+&ilmoitettuPvm=1&vuokrapaikka=--->

Työvoimatoimisto. mol.fi. b. Palkkatuki. [http://www.te-](http://www.te-palvelut.fi/te/fi/tyonantajalle/loyda_tyontekija/tukea_rekrytointiin/palkkatuki/index.html)

[palvelut.fi/te/fi/tyonantajalle/loyda\\_tyontekija/tukea\\_rekrytointiin/palkkatuki/index.html](http://www.te-palvelut.fi/te/fi/tyonantajalle/loyda_tyontekija/tukea_rekrytointiin/palkkatuki/index.html), luettu 6.10.2016

Vahtio E, 2005. Rekrytointi Menestystekijänä. Helsinki: Edita Prima Oy

Valvisto E, 2005. Oikeat ihmiset oikeille paikoille. Talentum Media Oy. Helsinki, Gummerus Kirjapaino Oy. Jyväskylä.

## LIITTEET

### Liite 1. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittaminen, Tredu

Kaikille pakollinen tutkinnon osa

- \*Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

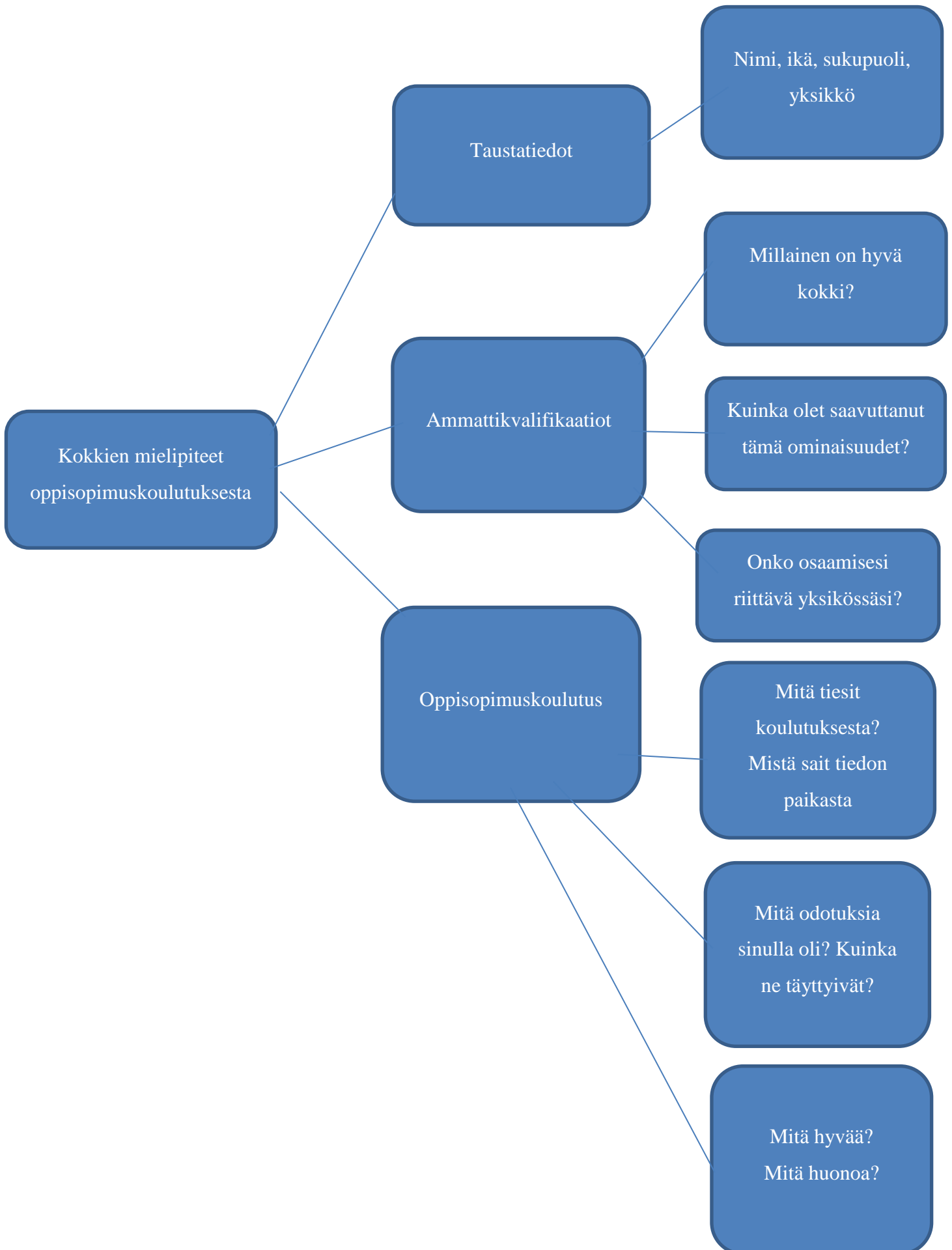
Ruokapalvelun osaamisalan (kokki) pakolliset tutkinnon osat

- \* Lounasruokien valmistus
- \* Annosruokien valmistus

Valinnaiset tutkinnon osat, joista on valittava kolme tutkinnon osaa

- \* À la carte -ruoanvalmistus
- \* Kahvilapalvelut
- \* Kokouspalvelut
- \* Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot
  
- \* Pikaruokapalvelut
- \* Suurkeittiön ruokatuotanto
- \* Tilaus- ja juhlaruokien valmistus
- \* Yritystoiminnan suunnittelu
  
- \* Tutkinnon osa ammatillisista perustutkinnoista
- \* Tutkinnon osa ammattitutkinnosta
- \* Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista

## Liite 2. Teemahaastattelun rakenne



### Liite 3. Haastattelukysymykset

#### **Perustiedot:**

Nimi, ikä, sukupuoli, yksikkö

#### **Teemat:**

##### **Ammattikvalifikaatiot:**

Millainen on hyvä kokki?

Kuinka oppisopimuskoulutus auttoi sinua saavuttaa nämä ominaisuudet?

Kuinka osaamisesi vastaa yksikkösi osaamistarpeita?

##### **Oppisopimus:**

Mitä tiesit oppisopimuksesta ennen koulutukseen hakeutumista?

Mistä sait tiedon oppisopimuspaikasta?

Mitä odotit oppisopimuskoulutukselta? Miten odotukset täyttyivät?

Miten aiemman opintosi ovat tukeneet oppimistasi?

Miksi suosittelisit tätä koulutusmuotoa?

Mitä puutteita oppisopimuskoulutuksessa oli?

Miten kehittäisit koulutusta?



#### Liite 4. Haastattelun saatekirje

Hyvä vastaanottaja,

Lähestyn sinua haastattelupyynnöllä. Tämä on minulle hyvin tärkeää, eikä tämä vie sinulta paljon aikaa.

Kysymykset eivät ole vaikeita ja pääasia on, että suostut antamaan vähän aikaa.

Voin haastatella sinua missä ja milloin sinulle parhaiten sopii.

Lisäksi voi tarjota vaikka kahvit

Terveisin,

Annielina Mehtätalo

