



LAUREA

Kokki vai tarjoilija - nuorten ammatilliseen suuntautumiseen ohjaavat tekijät Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa



Kiiskinen, Anu

2008 Laurea Leppävaara

Anu Kiiskinen

Kokki vai tarjoilija - nuorten ammatilliseen suuntautumiseen ohjaavat tekijät Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa

Vuosi 2008

Sivumäärä 39

Ravintola-alalla on pula ammattitaitoisista tarjoilijoista. Helsingin palvelualojen oppilaitos tarjoaa nuorille ja aikuisille mahdollisuuden opiskella mm. ravintolakokiksi ja tarjoilijaksi.

Opinnäytetyössä pyrittiin selvittämään syitä, miksi suurin osa nuorista opiskelijoista suuntautuu ensimmäisen vuoden perusopintojen jälkeen ravintolakokiksi eikä tarjoilijaksi. Tavoite oli selvittää, miten oppilaitos voisi innostaa lisää nuoria kiinnostumaan tarjoilijan ammatista ja kouluttaa enemmän ammattitaitoisia tarjoilijoita ja näin edesauttaa ravintola-alalla vallitsevaa vajetta ammattitaitoisesta henkilökunnasta. Tutkimusaineisto on kerätty elokuussa 2008. Tutkimukseen osallistuivat ensimmäisen ja toisen vuoden Hotelli- ja ravintola-alan opiskelijat.

Aineiston keruussa käytin lauseentäydennysmenetelmää. Lisäksi haastattelin opinto-ohjaaja Juha Vähäpesolaa, joka on toiminut opinto-ohjaajana sekä yläasteella että lukiossa. Tutkimukseen osallistui 236 oppilaasta 179 eli vastausprosentti oli 75,8 %. Molemmat ikäluokat täydensivät seitsemän lausetta. Lisäksi kummallekin ikäryhmälle oli tehty oma lause, koskien ammatillista suuntautumista.

Tuloksissa nousi esille, että nuorilla on peruskoulun yläasteella jatkokoulutusta suunnitellessa vielä hyvin suppea tuntemus eri ammateista. Kotitaloustunnilla on opittu valmistamaan ruokaa, jolloin nuorten kiinnostus ruoan valmistamiseen herää myös kotona. Ruoanvalmistus kotona koetaan mielekkääksi ja se lisää kiinnostusta ravintolakokin ammattiin. Tarjoilijan ammatin varjopuolia on, että se koetaan yksipuoliseksi ja sen vuoksi koulutus myös liian pitkäksi. Baarityöskentely sen sijaan kiinnostaa niin tarjoilijaopiskelijoita kuin myös monia kokkiopiskelijoita. Tarjoilijaopiskelijoiden määrän kasvuun pystyttäisiin ehkä vaikuttamaan tarjoamalla enemmän baarikoulutusta vapaavalintaisissa aineissa ja näin ollen voitaisiin kouluttaa nuoria myös baarimikon ammattiin.

Asiasanat: kokki, tarjoilija, ammatillinen suuntautuminen, koulutusohjelma

Sisällys

1	Johdanto	5
2	Aikaisemmat tutkimukset.....	6
3	Helsingin palvelualojen oppilaitos	6
4	Tarjoilija	7
4.1	Tarjoilijan ammatti ennen lamaa ja laman vaikutus ammattiin	8
4.2	Tarjoilijan koulutus.....	9
4.3	Tarjoilijoiden työllisyys	10
4.4	Tarjoilijan jatkokoulutusmahdollisuudet	11
5	Kokin ammatti.....	12
5.1	Kokin ammatti ennen uuden keittiön tyyliä.....	12
5.2	Kokin koulutus.....	13
5.3	Ravintolakokin työllisyys.....	13
5.4	Ravintolakokin jatkokoulutus	14
6	Kokin ja tarjoilijan työn näkyvyys.....	15
7	Koulutus ja urasuunnittelun ohjaus	16
8	Aineisto ja menetelmät	17
9	Tutkimuksen tulokset	18
9.1	Kokin ja tarjoilijan ammatin parhaat puolet	19
9.2	Opiskelupaikkana Helsingin palvelualojen oppilaitos.....	19
9.3	Nuorten kiinnostuminen omaan ammattiin	20
9.4	AmmatINVALINNAN päätös.....	21
9.5	Vanhempien suhtautuminen nuorten ammatINVALINTAAN	22
9.6	Ammatit, jotka eivät opiskelijoita kiinnosta.....	23
9.7	Opiskelijoiden tulevaisuuden suunnitelmat.....	23
9.8	Suuntautumiseen ohjaavia tekijöitä nuorilla	24
10	Opinto-ohjaajan haastattelu	25
11	Tulosten tarkastelu.....	26
12	Yhteenveto ja päättely	26
	Lähteet.....	28
	Liitteet	30
	Liite 1	30
	Liite 2	31
	Liite 3	32
	Liite 4	34
	Liite 5	37
	Liite 6	38

1 Johdanto

”Miksi nuoria kiinnostaa vain kokin ammatti”, kysyi eräs ravintolan salipuolen ammattilainen minulta keväällä 2008 työssäoppimisjakson arviointikeskustelussa. Ravintola-alan yritykset ovat myös havainneet, että nuoria kiinnostaa enemmän kokin kuin tarjoilijan ammatti. Ammattitaitoisista tarjoilijoista on jatkuva pula ravintoloissa ja sen vuoksi ravintoloitsijat joutuvat palkkaamaan tarjoilijoiksi ammattitaidottomia, läpikulkumatalla olevia työntekijöitä. Ammattitaidottomat, toisin sanoen kouluttamattomat tarjoilijat vaativat työnantajalta suuren panoksen niin rahallisesti kuin myös ajallisesti. Työnantajien on palkattava kenet saavat ja koulutettava henkilö sekä työhön että talon tavoille. Työnantajan on hankittava työasut ja samalla kuitenkin tiedostettava suuri riski, että niin pian kun työntekijä on koulutettu talon tavoille, hän siirtyy muihin tehtäviin ja toiseen yritykseen. Tämä voi tulevaisuudessa johtaa siihen, että ammattitaito ja -tieto tulevat vähenemään, koska koulutukseen on enää vaikea panostaa. Tulevaisuuden vaarana onkin, että ellei tätä ”oravanpyörää” pystytä pysäyttämään, tulee tarjoilijan ammatin arvostus vain laskemaan.

Opinnäytetyöni teoreettisessa osuudessa tutkin tarjoilijan ammattia ennen lamaa ja sitä, mitä se on tänä päivänä. Miten lama on vaikuttanut tarjoilijan ammattiin, miten tarjoilijan koulutus on kehittynyt sekä millaiset mahdollisuudet on saada työtä. Vastaavasti perehdyn myös kokin ammattiin ennen ja nyt sekä uuden ranskalaisen keittiön vaikutukseen kokin ammattiin. Tutkin myös kokin koulutuksen kehitystä sekä sitä, missä ja millaiset mahdollisuudet on saada töitä. Perehdyn myös siihen, miten ravintolakokin ja tarjoilijan ammatit näkyvät asiakkaille ja miten ne näkyvät mediassa.

Opinnäytetyössäni pyrin selvittämään, millaisten tekijöiden perusteella nuoret hakeutuvat mieluummin ravintolakokin kuin tarjoilijan ammattiin valmistavaan koulutukseen Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa. Tutkimus on rajattu koskemaan syksyllä 2007 ja syksyllä 2008 aloittaneisiin hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoihin. Ensimmäisen vuoden opiskelijoiden vastaukset perustuvat ammatinvalintaan peruskoulun ja lukion jälkeen. Suuntautumisvalinnat ovat tässä vaiheessa vain suuntaa antavia, sillä lopullisen suuntautumisvalinnan oppilaat tekevät vasta ensimmäisen vuoden keväällä, perusopinnot jälkeen. Toisen vuoden opiskelijoiden vastauksista voidaan mahdollisesti myös tulkita se, miten perusopinnot sekä ammatteihin käytännössä tutustuminen ovat ohjanneet nuoria ammatillisiin suuntautumisvalintoihin.

Pääongelmana tutkin sitä, miksi nuoria kiinnostaa enemmän ravintolakokin kuin tarjoilijan koulutus. Alaongelmia ovat, mitä nuoret tietävät ammateista, ennen kuin tekevät valinnat. Miten ammatit ja ravintola-ala esitellään nuorille peruskoulussa? Ohjaavatko ensimmäisen vuoden perusopinnot sekä ammattiin käytännössä tutustuminen nuoria ammatinvalinnassa?

Miten nuoret huomioivat kokin ammatin näkyvyyden mediassa ja ohjaavatko kokki-ohjelmat nuoria kokin ammattiin? Miten aloilla tapahtuneet muutokset kuten lama ja uuden ajan keittiö ovat vaikuttaneet tarjoilijan ammatin vetovoimaisuuteen? Tutkimusmenetelmänä tulen käyttämään lauseentäydentämismenetelmää.

Lisäksi tulen haastattelemaan opinto-ohjaaja Juha Vähäpesolaa, joka on työskennellyt opinnonohjaajana sekä Nurmon yläasteella että Nurmon lukiossa. Pysin saamaan opinnonohjaajan näkemyksen siihen, kuinka hyvin nuoret tuntevat ammatit valintoja tehdessään ja mitkä ovat ne tekijät, jotka nuoret nostavat ravintola-alan ammateissa kiinnostavimmiksi ja missä vaiheessa nuorten kiinnostus ammatteihin alkaa.

2 Aikaisemmat tutkimukset

Nuorten koulutusvalintoihin vaikuttavista tekijöistä on tehty jo useampi tutkimus, mutta syitä, miksi nuoret suuntautuvat mieluummin kokiksi kuin tarjoilijaksi ei ole tutkittu. Grönmark ja Juutinen ovat tutkineet opinnäytetyössään suurtalouskokkiopiskelijoiden koulutusvalintoihin vaikuttavia tekijöitä ja tarkastelleet asiaa erityisesti nuoruuden, identiteetin, maailmankuvan sekä tulevaisuudenkuvan näkökulmasta (2006). Kauppinen tarkasteli tutkimuksessaan asuinalueen ja perhetaustan vaikutuksia helsinkiläisnuorten toisen asteen tutkintojen suorittamiseen (2004). Grönmark - Juutisen tutkimuksen tuloksia olivat, että ammatinvalintaan suoraan vaikuttavia tekijöitä olivat ensisijaisesti koulun sijainti, kiinnostus alaa kohtaan, nykyisen koulun henkilökunnan suositukset, kielteinen kuva toisesta ammattikoulusta, pääsemättömyys ensisijaiseen hakupaikkaan, vanhempien toiveet ja ammatit sekä yläasteaikainen työharjoittelupaikka (2006).

Matti Virtala viittaa tutkimuksessaan ”Lukion vai ammattikoulun kautta? - Peruskoulun päättävien nuorten koulutusväylävalintojen perusteluja ja valintoihin liittyviä tulevaisuusorientaatioita”, että nuorten motivaatio on heikolla ja hataralla pohjalla sekä alan tuntemus on vajavainen, kun he aloittavat ammatillisen koulutuksen. (2005.)

3 Helsingin palvelualueen oppilaitos

Tutkimukselleni olen saanut tutkimusluvan Helsingin palvelualueen oppilaitoksen rehtori Tuula Lapilalta. Toimeksiantajana on Helsingin palvelualueen oppilaitos (Helpa), joka toimii Helsingin Roihuvuoressa. Helpa on Suomen suurin palvelualueen oppilaitos, käsittäen ravintola- ja cateringalan, elintarvikealan, vaatetusalan ja kauneudenhoitoalan koulutukset. Oppilaitoksessa on opiskelijoita noin 1600 ja opettajia 140. Suurin osa koulutuksesta on nuorten ammatillisiin perustutkintoihin johtavaa kolmivuotista koulutusta. Lisäksi nuorilla on

mahdollisuus suorittaa ammatillinen tutkinto ja lukion ylioppilastutkinto rinnakkain. Koulutusta on tarjolla myös maahanmuuttajille, lukion käyneille ja aikuisille. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon kolmesta eri koulutusohjelmasta Roihuvuoren oppilaitoksessa voi suorittaa kaksi: ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman, eli valmistua ravintolakokiksi sekä ravintolapalvelun koulutusohjelman, eli valmistua tarjoilijaksi. Lisäksi oppilaitoksessa on mahdollista suorittaa catering-alan perustutkinnon molemmat koulutusohjelmat. (Helsingin palvelualojen oppilaitos 2008.) Syksyllä 2008 oppilaitoksessa oli 424 nuorta ravintola- ja catering-alan opiskelijaa.

Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa aloitti syksyllä 2007 nuorten koulutusohjelman 83 hotelli- ja ravintola-alan opiskelijaa ja 104 catering-alan opiskelijaa. Ensimmäisen vuoden perusopintojen jälkeen he tekivät suuntautumisvalinnat keväällä 2008. Ravintolakokkilinjalle hakeutui 60 oppilasta, josta poikia oli 27 ja tyttöjä 33. Vastaavasti ravintolan tarjoilijalinjalle hakeutui 23 oppilasta, joista 22 oli tyttöjä ja 1 poika. Ensimmäisen vuoden aikana ravintola- ja catering alan opinnot keskeyttivät 8 poikaa ja 19 tyttöä. Syksyllä 2008 ravintola-alan opiskelijoita aloitti 189, joista 62 oli poikia ja 127 tyttöjä.

4 Tarjoilija

Tarjoilija on ammattinimike henkilölle, joka on suorittanut hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ravintolapalvelun koulutusohjelman. Samalla nimikkeellä eli tarjoilijoina voi toimia myös oppilaitoksissa kouluttamattomia henkilöitä. (virtuOPO-selkokieli 2007.) Koulutusohjelman suorittanut henkilö on erikoistunut anniskeluravintolan tarjoilu-, myynti-, kassa- ja muihin asiakaspalvelutehtäviin. Hän on myös suorittanut vaadittavat anniskelu- ja hygieniapassit. Työssään häneltä edellytetään tilanneherkkyyttä, hyviä organisointi- ja vuorovaikutustaitoja, myyntihenkisyyttä sekä kielitaitoa. (Työministeriö 2006.) Ravintolan toiminta perustuu eri ammattiryhmien, kokkien sekä tarjoilijoiden yhteistyöhön. Eero Mäkelä sanoo artikkelissaan Tarjoilija - epämuodikas ammatti?, että ”tarjoilijan rooli ravintolassa on äärettömän tärkeä. Olisi oikein sanoa, että ravintolassa pelaa joukkue.” (Mäkelä, 2004.)

Yhteistyö ja tiiminä työskentely ovat ravintola-alan toimintavaatimuksia. Tarjoilijan työssä edellytetään henkilöltä halua toimia myynti- ja asiakaspalvelutehtävissä. Asiakaspalvelutehtävässä tarjoilijalta edellytetään joustavaa ja hyvää käytöstä. Hyvä muisti sekä kyky järjestelmälliseen työskentelyyn ovat tärkeitä työkaluja tarjoilijan työssä. Tarjoilijan työvälineitä ovat tarjotin ja taito käyttää sitä, päässälaskutaito sekä vieraiden kielten hallitseminen. Hyvä tarjoilija ymmärtää asiakasta ja osaa suositella asiakkaille ruokia ja juomia. Tarjoilija vastaanottaa asiakkaiden tilaukset ja välittää ne keittiöön sekä tarvittaessa selventää erikoistoivomukset keittiölle. Tarjoilija myös huolehtii laskun teosta

sekä veloituksesta. Tarjoilija valmisteleo työtilat, tarjoilee asiakkaille ruoan ja juomat, laskuttaa ja lopuksi siivoaa pöydän sekä kattaa sen valmiiksi seuraaville asiakkaille. Työvuoron päätyessä tarjoilija tekee henkilökohtaisen tilityksensä sekä palauttaa pohjakassan. Tarjoilijalta edellytetään, että hän tuntee alkoholianniskeluohjeet ja -määräykset ja noudattaa niitä. Tarjoilija kantaa henkilökohtaisesti vastuun siitä, että toimii sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskuksen antamien ohjeistuksien mukaan. Tarjoilijan tulee myös tuntee juomalaadut siten, että pystyy suositttelemaan niitä asiakkaille. Tarjoilijan työ on pääsääntöisesti vuoroötyötä. (Vaasan ammattiopisto 2008.)

4.1 Tarjoilijan ammatti ennen lamaa ja laman vaikutus ammattiin

Tarjoilijan ammatin kulta-aikaa oli 1980-luku, jolloin tarjoilijan työ tuli näkyväksi osaksi ravintolaa (Alasilta-Hagman 1989, 22). 80-luvun puolivälissä alalla työtehtävät muuttuivat ja tarjoilijoiden määrä kasvoi. Samalla vahtimestarien ja hovimestarien määrä väheni. Monet ravintola-ammattit koettiin olevan vanhaa perua ja niinpä alan rakennemuutos teki joitain ammatteja tarpeettomaksi. (Sillanpää 2002, 196.) Samaan aikaan, kun ravintola-ammattit elivät muutosten aikaa, oli Suomeen rantautumassa myös Euroopassa jo esille nousnut uusi ranskalainen keittiötyyli. Ranskalainen keittiötyyli toi mukanaan lautastarjoilun. (Mäkelä & Sillanpää 2000, 55-56.) Lautastarjoilun vaikutus tarjoilijan ammattiin näkyi siten, että tarjoilijan ja palvelun asema laski ja keittiöhenkilökunta otti tarjoilijan aseman asiakkaan silmissä. Sloan Donald lainaa kirjassaan *Culinary Taste* kirjailija Levyn tekstiä, joka kirjoitti 1986: ”Ruoan annostelusta lautaselle tuli tapa ja nautinto kokeille, ei tarjoilijoille”. Uusi ruokataide oli syntynyt. Vatitarjoilu poistui, kun kokit valmistivat taidokkaita annoksia. (Sloan 2003, 83.)

1980-luvun lopulla ravintola-alalla oli jo pula ammattitaitoisista kokeista ja tarjoilijoista. Niinpä pulan ratkaisemiseksi pyrittiinkin saamaan muille aloille siirtynyt koulutettu ammattiväki takaisin ravintola-alalle. Kirjailija Merja Sillanpää kuitenkin muistuttaa, että Ravintola-alan kulta aikaa kesti vain hetki, sillä 1990-luvun alussa alkoi laman vaikutus näkyä myös ravintoloissa. Kun ravintola-ala oli 90-luvun alussa tarjonnut 70 000 työpaikkaa, vähenivät työpaikat parissa vuodessa 50 000. Samoihin aikoihin alettiin laadulla korvata määrää ja koulutuksen merkitystä ravintola-alalla korostaa. Kaikki eivät kuitenkaan olleet samaa mieltä, vaan ennemminkin halveksivat koulutusta. Alalla työskentelevillä oli voimakas käsitys siitä, että työn oppi myös tekemällä. (Sillanpää 2002, 198, 210.)

Omat kokemukseni ravintola-alalla tukevat väitettä, että lama ja uusi keittiö jättivät näkyvät jäljet tarjoilijan ammattiin. Salipuolen ammatteja on poistunut ja tarjoilija ei tarvitse enää

samaa osaamista kuin ennen. Mm. nämä asiat ovat johtaneet siihen, että tarjoilijan ammatin arvostus on laskenut.

Alasilta-Hagman haastatteli vuonna 1989 kirjassaan ”Asiakas - kuningas vai potilas” tarjoilijoita kahdesta eri ravintolasta. Näissä ravintoloissa tarjoilijat nostivat tärkeimmiksi tekijöiksi ammateissaan sen, että asiakaskunnasta riippuen tarjoilijan tulee olla ahkera ja taitava työhminen. Lisäksi hän on nopea sekä asiallinen palvelija, mutta tarvittaessa myös asiakkaan hoivaaja. Hyvä tarjoilija on ahkera ja motivoitunut työntekijä, joka välttää joutenoloa, ymmärtää ja huomioi asiakkaan tarpeet. Tarjoilijan tulee hallita tarjoilusäännöt, tuotetiedon, myyntityön sekä vastata asiakkaiden odotuksiin ja mikä tärkeintä osata olla ammattilypeä, eikä saa ajatella olevansa piika. (Alasilta-Hagman 1989, 41, 46, 92.) Valitettavasti missään kuvauksessa ei enää mainita vatitarjoilua, eikä myöskään esitellä viinien myyntiä. Kuitenkin viinitarjoilijoiden eli sommelierin pohjakoulutuksena on useimmiten juuri tarjoilijan koulutus sekä työkokemus. Esimerkiksi Ravintolakoulu Haaga Perho järjestää Haaga Sommelier-kursseja, jotka ovat tarkoitettu alalla työskenteleville tarjoilijoille sekä viinitarjoilijoille eli sommeliereille (Haaga Perho 2008).

4.2 Tarjoilijan koulutus

Vaikka Suomi onkin kulkenut jonkin verran hotelli- ja ravintola-alan koulutuksen järjestämisessä jäljessä muihin Pohjoismaihin verrattuna, on Suomessa tarjoilijan koulutusta järjestetty virallisesti jo vuodesta 1935 lähtien. Maisteri Börje Sandberg kantoi huolta majoitus- ja ravitsemisalan koulutusasiasta. Vuonna 1930, hän kirjoitti Suomen Hotelli-Ravintola-Kahvila-lehdessä seuraavasti: ”Ensimmäinen ja nähdäkseni pahin epäkohta piilee ammattitaitoisen palvelusväen puutteessa.” (Mustakallio 1984, 7.)

Ensimmäinen suomalainen hotelli- ja ravintola-alan koulu oli Perho. Ensimmäisenä vuonna oppilaita oli 17 miestä ja 14 naista. (Mustakallio 1984, 7-9.) Helsingin palvelualojen oppilaitoksen toiminta alkoi 1904, kun ruoan ja vaatteidenvalmistuksen opetus aloitettiin tyttöjen ammattikoulussa Tallbergin talossa. (Helsingin palvelualojen oppilaitos 2008.) Tavoite oli opettaa tytöille aineita, joista olisi heille hyötyä niin perheenemäntinä, palvelijattarina kuin myös ammatinharjoittajina. Ensimmäisenä lukuvuotena koulun aloitti 50 oppilasta, joista 35:llä oli äidinkieli suomi ja 15:lla oli äidinkielenä ruotsi. Ruotsinkielinen opetus lopetettiin kuitenkin vuonna 1964, kysynnän vähentyessä. (Itkonen, Lapila & Santonen 2004, 4, 45.)

1930-luvulla koulu muutti Kamppiin ja samalla sen nimeksi tuli Kampin ammattikoulu. Uudet tilat mahdollistivat ruokailun järjestämisen yleisölle, ja niinpä vuonna 1931 avasi ovensa yleisöruokala 50 asiakkaalle. Vuosina 1940 - 46 ammattikoulun ruokalassa tarjotut päivälliset

olivat asiakkaiden suosiossa ja tämä lieneekin ensimmäisiä merkkejä tarjoilijan työstä Kampin ammattikoulussa. Taloussoston opetussuunnitelmaan kuului tarjoilua ja ensimmäinen vakituinen tarjoilun opettaja Lilja Karjalainen aloitti Kampin ammattikoulussa vuonna 1947. (Itkonen ym. 2004, 23,36,40.)

Tarjoilijan kasvava koulutustarve huomattiin naisten työllisyyskomitean mietinnöissä, joissa todettiin, että naiset tarvitsevat lisää ammatillista koulutusta, koska ravintola-alalla oli työvoimalle kysyntää. Tarjoilijan opintolinja aloitti virallisesti vuonna 1961 ja samalla siitä tuli kaksivuotinen. Ensimmäiset poikaopiskelijat aloittivat tarjoilija-alan opiskelut vuonna 1964. Koulu teki paljon työtä sen eteen, että pystyi poistamaan vanhempien ennakkoluuloja siitä, että alalla voi työskennellä myös sortumatta alkoholin väärinkäyttäjäksi. (Itkonen ym. 2004, 48, 51, 62.)

Ammatillinen koulutus koettiin tarpeelliseksi, sillä vuonna 1977 oli ammatillista koulutusta saanut jo 60 % alan työntekijöistä (Mäkelä & Sillanpää 2000, 22). Tänä päivänä on tarjoilijaksi mahdollista opiskella ympäri Suomea eri paikkakuntien ammattioppilaitoksissa. Koulutusnetin mukaan oli syksyllä 2008 nuorilla ja aikuisilla mahdollisuus aloittaa 79 eri koulutusohjelmaa tarjoilijaksi ympäri Suomea. (Opetushallitus 2008.)

4.3 Tarjoilijoiden työllisyys

Laman jälkeen työllisyys on parantunut ja tällä hetkellä palveluelinkeinona ravitsemisala on suhteellisesti yksi kaikkein eniten työvoimaa tarvitsevista aloista. Myytävät tuotteet ja palvelut ovat sellaisia, joiden tuottamiseen tarvitaan paljon työvoimaa. Tarjoilijoiden työllisyyden turvana on työn laatu eli asiakaspalvelu. Palvelu on osa myytävää tuotetta, eikä henkilökohtaista palvelua voida koskaan kokonaan korvata koneilla. Tarjoilijoiden työpaikkoina voivat olla esimerkiksi hotellin ravintola ja huonepalvelu sekä kokous- ja juhlatilat, ruokaravintola, lounas- tai henkilöstöravintola, juomaseurusteluravintola, pubi, yökerho, disko, musiikkibaari, ravintola junassa tai laivassa tai tanssiravintola. (Työministeriö 2006.) Kesällä 2008 työvoimatoimiston sivuilla oli tarjolla 265 tarjoilijan paikkaa, kun otetaan huomioon kesätyöntekijät sekä terassiravintoloiden työllistäminen (Työvoimatoimisto 2008). Viimeisen kymmenen vuoden aikana on alalla alettu käytetty myös enenemässä määrin vuokratyövoimaa ja tämä saattaa edesauttaa sitä, että alalla voi syntyä pulaa erityisosaajista (Työministeriö 2006).

Palvelualojen työvoiman kysynnän ennakoidaan kasvavan, koska ihmisillä on enemmän rahaa käytettävissä vapaa-aikana. Samalla kuitenkin ammattitaitoisen työvoiman saannin uskotaan vaikeutuvan. Ravintola-ala on sekä tuotannon että työllisyyden suhteen erittäin suhdanneherkkä ala, joten kansantalouden yleinen tila vaikuttaa välittömästi alan

kehitykseen. Palvelujen kysyntään vaikuttavat niin sesonki kuin myös matkailun ja kotimaisen kysynnän vilkkaus. (Työministeriö 2006.)

4.4 Tarjoilijan jatkokoulutusmahdollisuudet

Tarjoilijan on mahdollista perustutkinnon jälkeen suorittaa näyttöinä tarjoilijan ammattitutkinto sekä baarimestarin erikoisammattitutkinto. Tarjoilijan ammattitutkinto syventää perustutkintoa. Tutkinnossa ovat kaikille yhteisiä osia kahvila-ravintolan myynti ja tarjoilu sekä ruokaravintolan tarjoilu. Lisäksi opiskelija valitsee kaksi valinnaista osiota. Valinnaisia osioita ovat tilaus- ja kokouspalvelu, baaritarjoilu, viinitarjoilu sekä yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla. (Opetushallitus 2008.) Baarimestarin erikoisammattitutkinto mahdollistaa tarkemman perehtymisen baarin toimintaan. Baarimestarin erikoisammattitutkinnossa yhteisiä osia ovat baaritarjoilu, baarin myynti- ja palvelutoiminnot. Sen lisäksi tutkinnon suorittaja valitsee yhden valinnaisen osan seuraavista: baarivastaavan tehtävien toteuttaminen, viinitarjoilu tai yrittäjyys majoitus- ja ravitsemisalalla. (Opetushallitus 2008.)

Ammattikorkeakoulut tarjoavat hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmia, joista tutkintonimike on restonomi (AMK). Tarjoilijan perustutkinnon suorittaneet voivat valita mm. seuraavanlaisia koulutusohjelmia:

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelmasta valmistuneen restonomin työnkuvaan kuuluu suunnitella, kehittää ja johtaa majoitus- tai ravitsemisliikettä tai matkailualan organisaatiota. Hänen tehtävänimikkeitään ovat esimerkiksi hotellinjohtaja, hotellin myyntisihteeri, hovimestari, keittiöpäällikkö, ravintolapäällikkö, ravitsemispäällikkö ja vastaanottopäällikkö. (Opetusministeriö 2008.)

Restonomi, joka valmistuu Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmasta voi työskennellä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan esimies- ja johtotehtävissä. Opintojen aikana on mahdollista suuntautua joko hotelli- ja kongressipalvelujen tai ravitsemispalvelujen johtamiseen. Restonomin ammattinimikkeitä ovat esimerkiksi hotellipäällikkö tai ravintolan esimies. Koulutuksesta valmistuneella on myös valmiudet työskennellä alalla yrittäjänä. (Opetusministeriö 2008.)

Restonomi, joka valmistuu palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmasta työskentelee asiantuntijana moninaisissa palvelualan kehittämis-, suunnittelu- ja johtamistehtävissä. Restonomin ammattinimikkeitä ovat esimerkiksi ravintola-, keittiö- ja ravitsemispäällikkö, toimitilavastuuhenkilö tai apulaisisännöitsijä. Kansainvälisyyttä painotetaan koulutuksessa. Lisäksi koulutusohjelma sisältää useita suuntautumismahdollisuuksia, kuten ruoka- ja ravintolapalvelut, kokous- ja kuluttajapalvelut sekä toimitila- ja hotellipalvelut. (Opetusministeriö 2008.)

5 Kokin ammatti

Kokki on henkilö, joka toimii ammattimaisena ruuanlaittajana. Ravintolakokin ammatissa tulee kokin hallita kylmien ja lämpimien ruokien valmistamisen sekä ruoka-annosten esikäsittelytöiden suorittamisen että eriaistiset ruoanvalmistustehtävät. Ravintolakokki huolehtii yleensä myös itse keittiön puhtaanapitoon liittyvistä tehtävistä sekä astioiden pesusta. Myös erilaisten laitteiden käyttö, huolto ja puhdistaminen kuuluvat ravintolakokin työnkuvaan. Kokki huolehtii yleensä itse tavaratilausten vastaanotosta ja varastoinnista. Pääasiallinen ruoanvalmistus tapahtuu keittiössä, mutta myös salin puolella tapahtuva viimeistely, esittely ja annostelu kuuluvat työtehtäviin. Ravintolakokki on mukana kehittämässä ravintolan toimintaa ja osallistuu ravintolan ruokalistojen sekä ateria- ja annostilausten suunnitteluun. Kokin ammatissa pitää osata työskennellä ripeästi, sillä annokset on saatava nopeasti asiakkaalle. (Vaasan ammattiopisto 2008.)

Ravintolakokin tulee hallita perusteellista ruoka-aineiden, valmistusmenetelmien ja tarjollepanon osaamista. Työskentelyssä tulee huomioida myös taloudellisuus sekä raaka-aineiden hankinnassa, että myös ruoka-aineiden käsittelyssä. Ammattitiedon ja -taidon lisäksi ravintolakokilta edellytetään kättentaitoja ja hieman taiteellista silmää, mielikuvitusta sekä hyvää väri-, maku- ja hajuaistia. (Vaasan ammattiopisto 2008.)

5.1 Kokin ammatti ennen uuden keittiön tyyliä

Keittiömestarin rooli on kokenut suuren muutoksen viime vuosisadan loppupuolella. 1950- ja 1960-luvuilla keittiömestari oli todellinen ”mestari” keittiössään eli hän ei yleensä ottanut osaa päivittäiseen käytännön työhön, vaan suunnitteli vain menyt. Keittiössä vallitsi sotilaallinen kuri ja alaiset teittelivät keittiömestaria. 1970-luvulla uusi sukupolvi alkoi vallata alaa, teittely alkoi väistyä ja tilalle käytettiin puhuttelussa paljon kolmatta persoonaa, ennen kuin siirryttiin sinutteluun. 1980-luvulla sattuiivat suuret törmäykset, kun alalla oli jo paljon uutta sukupolvea, mutta samalla myös vanhan koulun keittiömestareita. (Mäkelä ym. 2000, 25-30.)

Kokin ammatti ei ole aina ollut yhteiskunnassa kovin arvostettu. 50 - 60 luvulla keittiömestaria halveksuttiin ja saattoi olla jopa niin, että heitä ei hyväksytty vuokralaisiksi. Lienevätkö syynä olleet työajat vai huono maine alkoholin käyttäjinä. Vanhemmille oli kova isku jos jälkeläinen valitsi ravintola-alan. Eero Mäkelä kirjoittaa kirjassaan Talon tapaan, että ”voisi ajatella että ihmisellä on suuri kutsumus kokin ammattiin, kun hän ympäristön ennakkoluuloista huolimatta valitsi sen”. Hän myös muistuttaa, että 1970 - luvulla alkoi ensimmäinen kokkiohjelma televisiosta ja kokin ammatin arvostus alkoi nousta 1980 - luvulla paljolti julkisuuden aikaansaamana. 1980 - luvulla oli jokaisella TV- kanavalla jo oma kokkiohjelmansa. (Mäkelä ym. 2000, 32-33.)

80-luvun puolella välissä rantautui Suomeen, Euroopassa jo 70-luvulla tunnetuksi tullut uusi ranskalainen keittiötyyli. Keittiöt valtasivat uusi kokeileva, rohkea, innovatiivinen, rajoja rikkova ja luova suuntaus. Keittiömestareista tuli taiteilijoita ja ruoasta taidetta. Ruoka-annokset olivat tekijänsä luomuksia ja käsityön osuus oli korkea. Ammatillinen osuus kehittyi alalla ja samalla ruoan arvostus nousi. Uusi suomalainen keittiö innosti myös yrittäjyyteen ja alalla alettiin suosia pieniä ravintoloita. Vatitarjoilu muuttui annostarjoiluksi. Jos asiakas oli ennen nähnyt vain tarjoilijan, niin uuden suomalaisen keittiön myötä keittiömestari antoi kasvot ravintolalle sekä ruoalle. (Sloan 2003, 79-83.) Samoihin aikoihin muotiin tulleet avokeittiöt ravintoloissa tulivat suosituiksi. Avokeittiöiden tarkoitus oli, että asiakkaat pystyivät seuraamaan ruoan valmistusta odottaessaan omia annoksiaan.

5.2 Kokin koulutus

Vaikka ruoanvalmistus olikin ollut jo osana koulutusta 1900-luvun alussa, niin virallisesti kokin koulutus alkoi Hotelli- ja ravintolakoulu Perhossa vuotta myöhemmin kuin tarjoilijoiden koulutus, eli vuonna 1936. Koulun ensimmäiset vuodet olivat keittiön osalta hyvinkin puutteellista ja opetustapojen etsimistä, sillä rahaa ei ollut käytössä, eikä siten myöskään ruoanvalmistukseen tarvittavia raaka-aineita. Kokin ammatti on jo aikaisemminkin kiinnostanut nuoria, sillä hakijoita on keittiöosastolle aina ollut runsaasti, lukuun ottamatta sotavuosia. (Mustakallio 1984, 45, 49.)

Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa oli ruoan valmistus osana opetusta heti koulun aloittaessa 1904 tyttöjen ammattikouluna (Helsingin palvelualojen oppilaitos, 2008). Ravintolakokin ammattiin valmistavat koulutusohjelmat alkoivat vuonna 1961 ravintola-alan keittäjän ja ravintola-alan kylmäkön 3-vuotisina opintolinjoina. 1964 perustettiin ensimmäinen ravintola-alan kaksivuotinen peruslinja. (Itkonen ym. 2004 51-52.) Tänä päivänä kokiksi on mahdollista opiskella ammattikouluissa sekä peruskoulupohjaisella linjalla, että myös ylioppilaspohjaisella linjalla. Koulutusnetin mukaan syksyllä 2008 on nuorille ja aikuisopiskelijoille suunnattua ravintolakokin koulutusta tarjolla 136 eri koulutusohjelmaa ympäri suomen (Opetushallitus 2008). Luku on lähes kaksi kertaa suurempi, kuin tarjoilijan ammattiin valmistavien koulutusohjelmia.

5.3 Ravintolakokin työllisyys

Ravintolakokin työllisyystilanne näyttää hyvältä. Ravintolakokkien työympäristönä voi olla suuri hotelliravintolan keittiö, korkeatasoinen ruokaravintola tai henkilöstöravintola, jossa työskentelee useita kymmeniä henkilöitä. Työympäristönä voi olla myös keskisuuri henkilöstöravintola tai pieni erikoisravintola, jossa kokki työskentelee yksin. Ravintolakokkeja

työllistävät myös laivat, pizzeriat, etniset ravintolat sekä muut ravitsemuspalvelut. (ammattinetti-ammattit 2006.)

Heinäkuussa 2008 oli työvoimatoimiston sivuilla avoinna vain 34 ravintolakokin ja keittiömestarin paikkaa koko suomessa (Työvoimatoimisto 2008). Kokki Mauno Korkeala on kertonut työvoimatoimiston haastattelussa, että ” Kokin kannattaa vaihtaa työpaikkaa kolmen vuoden välein. Kun keittiörutiinit, vuodenaajat, kaverit ja paikan ilmapiiri tulevat tutuiksi, kaikki alkaa toistaa itseään. Silloin pitää tuulettua, katsella muuta ja etsiä uusi työpaikka. Kun uusi työ alkaa vaikuttaa liian helpolta, onkin vierähtänyt taas kolme vuotta.” (Työministeriö 2006.)

Kokkien työllisyyteen vaikuttaa samalla tavalla kuin tarjoilijoidenkin työhön kansantalouden yleinen tila, sillä se on suoraan sidoksissa matkailun ja erityisesti kotimaisen kysynnän vilkkauteen. Sesongeilla on kokkien työllisyyteen myös suuri merkitys. (Työministeriö 2006.)

5.4 Ravintolakokin jatkokoulutus

Ravintolakokit voivat perustutkinnon jälkeen suorittaa seuraavanlaisia erikoisammattitutkintoja. Erikoisammattitutkinto suoritetaan aina näyttötutkintona ja erikoisammattitutkinnossa vaaditaan aina alan vaativimpien työtehtävien hallintaa ja syvällistä osaamista jollakin ammatin erikoisalalla.

Hotelli-, ravintola- ja suurtalousesimiehen erikoisammattitutkinnon pohjakoulutukseksi vaaditaan ammatillinen tutkinto. Tämän koulutuksen pääpainotus on valmentaa opiskelijaa keittiömestarin ammattiin. Tutkinnossa kaikille pakollisia aineita ovat tuotanto- ja palvelutoiminnan ohjaaminen, esimiestyö sekä myynti ja markkinointi. Lisäksi opiskelijan tulee valita yksi valinnainen aine, joka voi olla kielitaito palvelu- ja perehdyttämistilanteessa, yrittäjäyys tai muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa. Teoriaopintojen lisäksi tutkinto sisältää näytön, jonka opiskelija voi valita seuraavista: hotellin esimiestehtävät, ravintolan esimiestehtävät, ravintolakeittiön esimiestehtävät tai suurtalouden esimiestehtävät. Tutkinnon suorittanut opiskelija voi toimia työnjohtotason tehtävässä, vuoro-esimiehenä tai pienen yksikön/osaston esimiehenä. (Opetushallitus 2008.)

Dieetikokin erikoisammattitutkinnon pakollisia osia ovat ravitsemus- ja erityisruokavaliopalvelut sekä erityisruokavalioiden suunnittelu ja tuotekehitys. Valinnaisia tutkinnon osia, joista tulee suorittaa vähintään kaksi, ovat kasvis- ja kulttuurisidonnaiset ateriapalvelut, nuorten ja lasten erityisruokavaliopalvelut, ravintolan erityisruokavaliopalvelut, vanhusten erityisruokavaliopalvelut sekä sairaalan erityisruokavaliopalvelut. (Opetushallitus 2005.)

Ruokamestarin erikoisammattitutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat päivittäistavarakaupassa ruokaan liittyvissä asiakaspalvelu- ja asiantuntijatehtävissä. Ruokamestarin erikoisammattitutkinto koostuu neljästä osasta. Tutkinnon pakollisia osia ovat liiketoiminnan hallinta, liikeidean toteuttaminen, asiakkuuksien hallinta sekä kehittäminen ja työssä oppimisen ohjaaminen. Vapaasti valittava osa on yrittäjäyys. (Opetushallitus 2005.)

Näyttötutkintojen lisäksi perustutkinnon suorittaneet kokit voivat hakeutua myös ammattikorkeakoulujen samoihin koulutusohjelmiin kuin tarjoilijatkin ja valmistua restonomeiksi (AMK). Näitä tutkintoja ovat mm. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma, Hotelli- ja ravintola-alan liiketoiminnan koulutusohjelma sekä palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma.

6 Kokin ja tarjoilijan työn näkyvyys

Ravintolatoiminnan historia on pitkä, sillä Sumerista on löydetty jo ajalta 3000 - 2000 ekr. kuvauksia yksityisperheiden kattauksista, joissa on käytetty pöytäliinoja ja omia ruokailuvälineitä. Kuningas Hammurabi (1955 - 1913) eKr. on hallintoaikanaan antanut määräyksiä ravintoloiden toiminnasta ja säätänyt rangaistuksia niiden rikkomuksista. (Hemmi, Häkkinen & Lahdekauppi 2008, 18.) Suomessa, aina 1980-luvulle saakka, on tarjoilija ollut ravintolassa se, jonka asiakas näki ja kenen kanssa asiakas oli kontaktissa. Kokit valmistivat keittiössä ruoat ja asettelivat ne vädille ja tarjoilijat jakoivat kannattelemiltaan vadeilta ruoan annoksiksi salin puolella asiakkaiden eteen katetuille lautasille. Sanonta kuuluikin, että "Annoksen salaisuus on myös sen tarjoilussa". Vatitarjoilu on klassista tarjoilijan työtä parhaimmillaan ja se oli kuin piste iin päälle" (Uusitalo 2007.) 1980-luvulla rantautunut uusi ranskalainen keittiötyyli muutti kuitenkin nopeasti kaiken, kun vatitarjoilu muuttui lautastarjoiluun ja tarjoilijan rooli muuttui. Enää ei tarvittu tarjoilijoita asettelemaan ruokia lautaselle ja näin ollen asiakkaiden ja henkilökunnan vuorovaikutus väheni. Keittiöhenkilökunta otti tarjoilijan aseman asiakkaan silmissä.

Samoihin aikoihin uuden keittiötyylin kanssa, kokin ammatin hohtoa näkyi jokaisella TV-kanavalla erilaisten kokkiohjelmien muodossa. Valitettavasti televisio ei kuitenkaan pysty kertomaan ihan täydellistä kuvaa kokin ammatista sillä mm. kokki Mauno Korkeala kommentoi työvoimatoimiston haastattelussa, että " Television ruokaohjelmat innostavat ihmisiä ruoanlaittoon, mutta antavat kokin työstä hiukan vääristyneen kuvan. Leppoisessa studiotunnelmassa pari annosta rakentuu vaivatta. Ripaus suolaa ja valmista tulee. Mikään ei epäonnistu, ja annos näyttää hyvältä. Ravintolan keittiössä tilanne on toinen. Työtä tehdään kiireessä ja vaatimattomissa olosuhteissa. Kun ravintolaan pöllähtää kaksikymmentä asiakasta, annosten pitää lähteä lähes saman tien. " (Vuolle 2006.) Harva ihminen kuitenkaan kokkiohjelmaa katsoessa ajattelee asiaa ammattikokin näkökulmasta. Kokkiohjelmista onkin

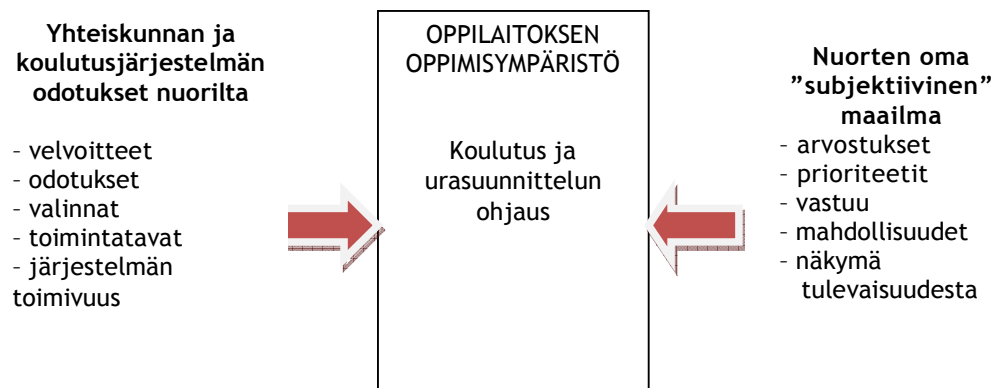
tullut hyvin suosittuja ja julkkiskokkeja löytyy sekä Suomesta, että myös ulkomailta. Mainittakoon mm. Jamie Oliver, Gordon Ramsay, Jyrki Sukula ja Harri Syrjänen eli soppamies.

Sen lisäksi, että kokkiohjelmaa tulee TV:stä joka kanavalta, on myös ”julkkiskokit” vallanneet jo kirjallisuudenkin alan. Julkkiskokit ovat rakentaneet uraansa kohdistamalla kirjansa kotiruuan valmistajille. Jamie Oliver, kutsuu itseään alastomaksi kokiksi kahdesta syystä. Ensimmäiseksi, koska käyttää ruoan valmistuksessa pääasiassa riisuttua, kotikeittiöönkin sopivaa raaka-ainevalikoimaa ja toiseksi, koska suosii ”paljaita” työtapoja ja kotoisia välineitä. (Oliver & Lindell 2003, 13.) Hän on TV sarjojen lisäksi kirjoittanut jo yhdeksän kirjaa. Ensimmäinen kirja, Alaston kokki, ilmestyi vuonna 1999. Viimeisin kirja ilmestyi syyskuussa 2007, nimeltään Jamie Oliver kotona. (Oliver 2008.)

Kokin ammatti tulee jatkossakin pysymään enemmän julkisuudessa kuin tarjoilijailijan, koska ainakaan vielä ei tarjoilijan työstä ole kukaan tehnyt omaa TV ohjelmaa. Onneksi kuitenkin viimeistä, niiden valmistuksesta ja tarjoilusta löytyy ohjelmia, kuten esim. ”Viinin viemää” (mtv3-STT 2006).

7 Koulutus ja urasuunnittelun ohjaus

Koululainsäädäntö takaa kaikkien koulumuotojen opiskelijoille oikeuden opintojen ja oppilaan ohjaukseen. Koulutus - ja urasuunnittelun kehittyminen on ollut vahvasti sidoksissa teollisuuden kehittymiseen. Ohjaustoiminnalle on myös ”virallisia” veloitteita ja toiveita, joita nuoriin yhteiskunnan taholta asetetaan. Toisaalta nuorten ohjaustapahtumassa on mukana myös nuorten omat arvot, ihanteet ja toiveet. (Virtala 2005, 21.) Kuvion 1. avulla pyrin selkeyttämään opintojen ohjausta.



Kuvio 1. Koulutus ja urasuunnittelun ohjaus (Virtala, 2005.)

Ville Lehtinen kuvaa raportissaan Peruskoululaisten mielikuvia puhtaanapidosta (2005) Järvi P. "Ammattimielikuvia" lähteen mukaan, että nuoren ammatilliseen suuntautumiseen vaikuttavat sekä yksilöön että yhteiskuntaan vaikuttavat tekijät. Nuori muodostaa ammatista mielikuviansa avulla ammattimielikuvan. Ammattimielikuvaan vaikuttavia tekijöitä ovat mm. ammatin sukupuolisuus, työpaikkojen saatavuus, yksilön lähiympäristössä vaikuttavat henkilöt, sekä tiedotusvälineet. Muokkautuessaan ammattimielikuva ohjaa yksilön käyttäytymistä, joka taas on riippuvainen yksilön ammatillisesta minäkuvasta. Yksilö havaitsee ammatissaan itseään kiinnostavat itselleen tärkeät ominaisuudet, jotka ovat yhdensuuntaisia hänen ammatillisen minäkuvansa kanssa. Vanhemmat, sukulaiset, koulu, kaverit ja opinnonohjaaja ovat keskeisiä vaikuttajia yksilön ammatinvalintoihin. (Lehtinen 2005, 3.)

Nuorten ohjaajana toimii opinto-ohjaaja, joka on pedagogisesti pätevä opettaja ja jonka työpaikka voi olla peruskoulu, lukio, ammatillinen oppilaitos tai korkeakoulu (Työministeriö 2006). Oppilaitoksissa oppilaanohjaajan tehtäväalueisiin kuuluvat opiskelun ohjaus, kasvun ja kehityksen tukeminen, sekä ammatillisen suuntautumisen ohjaus. Opinto-ohjaajan tavoitteisiin kuuluu ohjata nuoret tiedostamaan ammatillisia intressejään. Ohjauksessa on aina kysymys myös yksilön mahdollisuuksien ja toiveiden selkiyttämistä, opiskelu-, työ- ja elämänuran sujuvasta etenemisestä ja sen kitkakohtien lieventämisestä. (Virtala 2005, 23.)

Valintaprosessin eri vaiheiden läpikäynti, vaihtoehtojen etsintä ja perustelu sekä viimein valintojen tekeminen ovat tärkeimpiä muutoksen yhteiskuntaan valmentavia taitoja. Ohjauksen tavoitteena onkin kehittää nuorten valintataittoa. Valinta tulisi olla rationaaliseen harkintaan perustuvaa, tiedostettua ja tavoitteista päätöksentekoa tarjolla olevien vaihtoehtojen välillä. (Virtala 2005, 24.)

8 Aineisto ja menetelmät

Opinnäytetyön empiirisen tutkimuksen aineiston hankintaan ja -analysointiin käytettiin kvalitatiivista eli laadullista tutkimusmenetelmää. Aineiston keräämiseen käytettiin lauseentäydennysmenetelmää. Tutkimus suoritettiin Helsingin palvelualojen oppilaitoksessa. Kysely oppilaille suoritettiin viikolla 33 ja 34, 2008. Kysely suoritettiin siten, että ryhmänohjaajille jaettiin lauseentäydennyslomakkeet. He jakoivat ne oppilaille tunnin aikana, oppilaat vastasivat kyselyyn ja palauttivat täytetyt lomakkeet takaisin ryhmänohjaajalle. Ryhmänohjaajat toimittivat täytetyt lauseentäydennyslomakkeet minulle. Lauseentäydennyslomakkeessa oli seitsemän kysymystä, joihin vastasivat sekä ensimmäisen että toisen vuoden opiskelijat. Lisäksi molemmille ikäryhmille oli tehty yksi kohderyhmälle suunnattu kysymys. (Liite 1) Opinnäytetyössä on myös haastateltu Nurmon lukion opinnonohjaaja Juha Vähäpesolaa, joka on toiminut opinto-ohjaajana myös yläasteella.

Kvalitatiivisen tutkimuksen tavoitteena on ymmärtää ihmistä ja löytää selityksiä hänen käyttäytymiselleen, valinnoilleen ja mielipiteilleen. Kvalitatiivisella tutkimuksella voidaan paljastaa asioiden todellisia syitä, ihmisen toiminnan tavoitteita sekä motiiveja että myös taustalla vaikuttavia tekijöitä. Kvalitatiivisen tutkimuksen etuja ovat strukturoimattomuus, spontaanisuus, luovuus ja joustavuus. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tutkittavien henkilöiden subjekttiluonnetta korostetaan, eli tutkitaan tutkittavan omaa näkökulmaa, hänen elämäänsä. Ihminen nähdään omien tunteidensa, ajatustensa, arvojensa ja aiempien elämäkokemustensa ohjaamaksi olennoksi, eikä pelkästään ulkoisten ärsykkeiden passiiviseksi vastaanottajaksi. (Silius & Teravaskari 2005.)

Kvalitatiivista tutkimusmenetelmää käytetään yleensä silloin, kun tutkijalla on suora vuorovaikutus tutkittavan kanssa. Tutkijalla on yleensä suora kontakti tutkittavaan ja hän yrittää päästä mahdollisimman lähelle tutkittavia ihmisiä, tilanteita ja ilmiöitä. (Silius ym. 2005.)

9 Tutkimuksen tulokset

Mahdollisuuden lauseentäydennyslomakkeen täydentämiseen saivat läsnä olleet 182 nuorta, joista 111 oli tyttöjä, 69 poikia sekä kaksi joiden sukupuolesta ei lomakkeessa ole tietoa. Vastanneista kolme lomaketta jouduttiin kokonaan hylkäämään, koska vastaukset eivät liittyneet millään tavalla aiheeseen, joten kaiken kaikkiaan analysoitavaksi jäi 179 lomaketta. Vastausprosentti oli 75,8 %. Seuraavassa ristiintaulukossa esittelen vastaajat.

Koulutusohjelma	2007	2007	2007	2008	2008	2007-08
	tyttöjä	poikia	ei tietoa	tyttöjä	poikia	Yht.
Ravintolakokki	26	28	2	42	39	137
Ravintolan tarjoilija	13	0		27		40
Ei ole päättänyt				2		2
Hylättyjä vastauksia		1		1	1	3
Yhteensä	39	29	2	72	40	182

Taulukko 1. Ristiintaulukko nuorten ammatillisten opintojen suuntautumisesta.

Mielenkiintoiseksi suuntautumisvalinnan tekee se, että 2007 aloittaneista kokkilinjan opiskelijoista 9 eli 16 % pitää kuitenkin mahdollisena, että kokin ammatin lisäksi tulevat työskentelemään joko tarjoilijana neljä, eli 7,1 %, ravintoloitsijana kaksi eli 3,6 %, hotellivirkailijana yksi, 1,8 %, opettajana yksi, 1,8 % tai baarimikkona yksi, 1,8 %. Tarjoilijaksi alustavasti suuntautuvista opiskelijoista vain 1 eli 7,6 % uskoo jatkavansa opintojaan

restonomiksi. Muut 12 tarjoilijaopiskelijaa eli 92,4 % uskovat työskentelevänsä tarjoilijoina erilaisissa paikoissa.

Syksyllä 2008 aloittaneista opiskelijoista, jotka alustavasti ovat suuntautumassa kokkilinjalle, viisi eli 6,1 %, harkitsee muuta kuin ravintolakokin ammattia tulevaisuudessa. Kahdella opiskelijalla on suunnitelmissa jatkokoulutus keittiömestarin ammattiin eli 2,5 %, yksi eli 1,2% suunnittelee baarimestarin ammattia ja yksi, eli 1,2 % suunnittelee myös arkkitehdin/rakennusinsinöörin ammattia. Tarjoilijalinjan alustavasti valinneista opiskelijoista kaksi eli 7,4 % ei osaa vielä sanoa mihin ammattiin pyrkivät. Tarjoilijalinjan opiskelijoista 12 eli 44,4 % pitää mahdollisena, että voivat hakeutua muuhun kuin tarjoilijan ammattiin. Kymmenen eli 37,0 % suunnittelee baarimestariksi, lentoemännäksi yksi, eli 3,7 % ja näyttelijäksi yksi eli 3,7 %.

9.1 Kokin ja tarjoilijan ammatin parhaat puolet

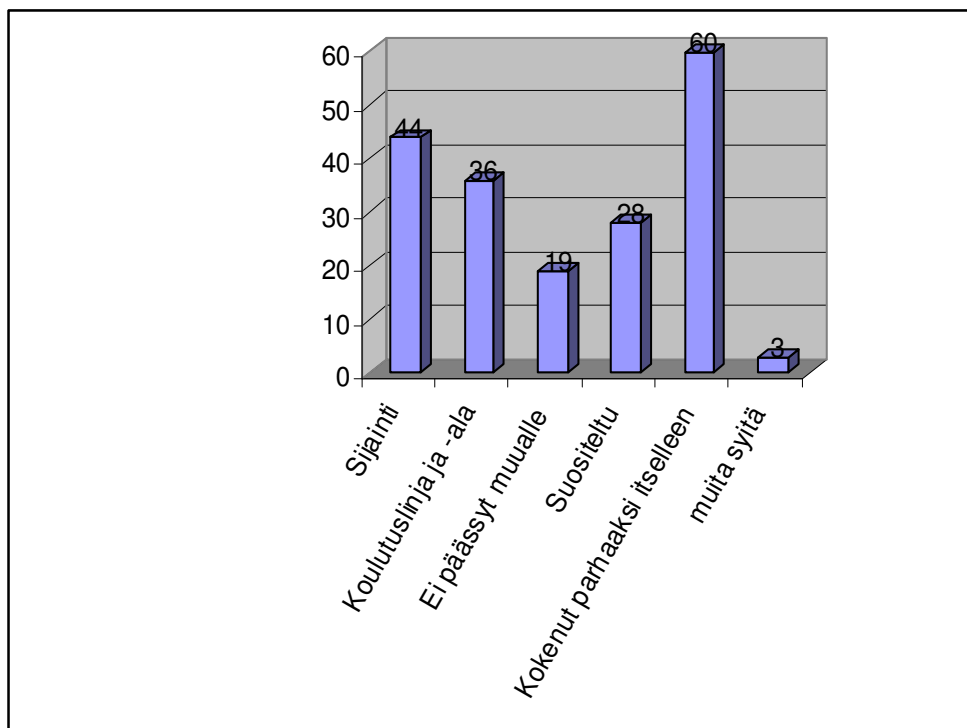
Sen lisäksi, että ensimmäisessä lauseessa selvitettiin nuorten ammatillista suuntautumista, pyrittiin myös selvittämään, mitä opiskelijat näkevät näiden ammattien parhaiksi puoliksi. Tarjoilijan ammatin parhaimmiksi puoliksi molemmat ikäluokat katsoivat sen, että saavat työskennellä ihmisten parissa. Asiakaspalvelu ja ammatin monipuolisuus olivat myös huomioitu. Opiskelijat näkivät myös vuorotyön positiivisena asiana sekä mahdollisuuden työskennellä baarissa. Eräs ensimmäisen vuoden opiskelija kirjoitti näin ”Minusta tulee isona tarjoilija, koska siinä ammatissa parasta on ihmisten palveleminen ja päivien erilaisuus.” Toisen vuoden opiskelija, joka on saanut kokea jo käytännössäkin tarjoilijan ammattia, kirjoitti näin: ”Minusta tulee isona tarjoilija, koska siinä ammatissa parasta on asiakaspalvelu ja tarjoilu.”

Ravintolakokin ammatin parhaaksi puoleksi molemmissa ikäluokissa nousi ehdottomasti itse ruoan valmistaminen sekä siihen liittyvät muut tehtävät, kuten mm. suunnittelu, luovuus, oman käden jälki ja asiakkaiden nautinto hyvästä ruoasta. Eräs ensimmäisen vuoden opiskelija kirjoitti: ” Minusta tulee isona maailman paras kokki, koska siinä ammatissa parasta on raha, ruoanlaitto ja se, kun on suuret rakennemahdollisuudet.” Toisen vuoden opiskelija kiteytti tämän lauseen seuraavanlaisesti: ”Minusta tulee isona kokki, koska siinä ammatissa parasta on ruoan laitto ja se, että saa käyttää luovuutta.”

9.2 Opiskelupaikkana Helsingin palvelualojen oppilaitos

Toisen lauseen avulla pyrittiin selvittämään, miksi nuoret valitsivat Helsingin palvelualojen oppilaitoksen opiskelupaikakseen. Kuten mm. Grönmark ja Juutinen tutkimuksessaan vuonna

2006 jo totesivat, niin koulun sijainnilla on yhä suuri merkitys opiskelupaikan valinnassa. Kuvio 1. kuvaa opiskelupaikan valintaan ohjaavia tekijöitä.



Kuvio 1. Syitä miksi nuoret valitsevat opiskelupaikakseen Helsingin palvelualueen oppilaitoksen.

9.3 Nuorten kiinnostuminen omaan ammattiin

Milloin nuoret kiinnostuvat oikeasti jostain ammatista, on vaikea sanoa varmuudella, sillä myös tässä lomakkeessa nousi esille, että kiinnostus on voinut olla nuorella tiettyyn ammattiin jo pienestä pitäen, tai se on voinut herätä yläasteella, kun eri ammattialoja on käyty läpi opinto-ohjaajan kanssa. On myös täysin mahdollista, ettei nuori tiedä vielä, miksi hakeutui hotelli- ja ravintola-alalle opiskelemaan.

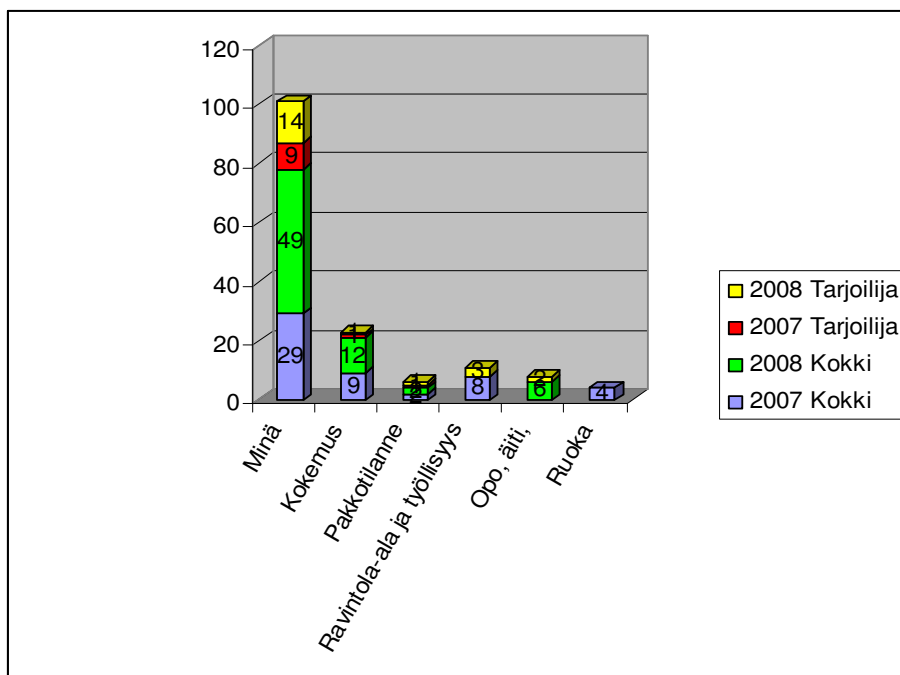
Kolmannessa lauseessa selvitettiin nuorten ajatuksia siitä, milloin he itse uskovat kiinnostuksensa ravintolakokin sekä tarjoilijan ammattiin heränneen. Toisen vuoden ravintolakokkiopiskelijoiden vastaukset viittasivat peruskoulun yläasteen aikaan. 11 oppilasta eli 19,6 % vastasi, että kiinnostus kokin ammattiin oli tullut kotitaloustunneilla. Kymmenen eli 17,8 % vastasi, että ruoan valmistus sekä into oppia lisää ruoan valmistuksesta olivat innostaneet heitä kokin ammattiin. Vastauksista nousi myös esille esikuvat, eli joku tärkeä henkilö nuoren elämässä työskentelee kokkina. Myös kokkiohjelmat olivat toimineet esikuvana.

Ensimmäisen vuoden opiskelijoista 12 eli 14,8 % viittasi kiinnostuksen kokin ammattiin heränneen kotitaloustunteilla. 25 eli 30,9 % koki kiinnostuksen ravintolakokin ammattiin alkaneen siitä, kun itse alkoivat laittaa ruokaa kotona. Myös TET jaksot, sekä kesätyöt oli huomioitu. Samalla tavalla esikuvat olivat herättäneet nuorten kiinnostuksen ravintolakokin ammattiin, eli joku läheinen nuoren elämässä toimi kokkina.

Toisen vuoden opiskelijoiden kiinnostus tarjoilijan ammattiin oli herännyt omien kokemusten sekä läheisten kertomusten kautta. Oppilas oli saanut itse nähdä ja kokea tarjoilijan työtä ja kokenut positiiviseksi sen, että saa työskennellä ihmisten parissa. Ensimmäisen vuoden opiskelijoiden kiinnostus tarjoilijan ammattiin on herännyt myös omien kokemusten myötä. Nuori on ollut työharjoittelussa tarjoilijana, tai hänelle on suositeltu alaa. Myös hyvät työllistymismahdollisuudet oli huomioitu. Syksyllä 2008 aloittanut oppilas kirjoittaa näin: ” Tarjoilijan ammatti alkoi kiinnostaa minua, kun olin TETissä ja opin siitä aika paljon”. Toisen vuoden opiskelija vastasi näin: ”Tarjoilijan ammatti alkoi kiinnostaa minua, kun meillä oli tarjoilua Ravintola Kokissa. Ammatti tuntui sopivalta minulle.”

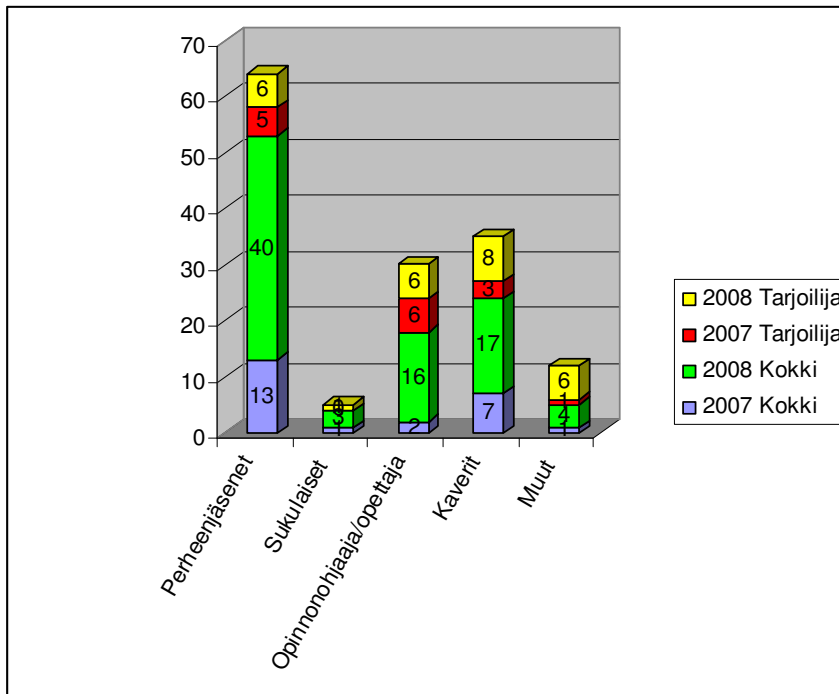
9.4 Ammatinvalinnan päätös

Suurin osa nuorista koki tehneensä päätöksen itsenäisesti ja mahdollisesti vain kysyneensä neuvoa muilta. Alla olevalla kuviolla selkeytän nuorten valintoja.



Kuvio 2. Nuorten ammatilliseen suuntautumiseen ohjaavia henkilöitä ja asioita.

Oman valintapäätöksen lisäksi nuori kuunteli neuvoja myös muilta. Alla olevalla kuviolla havainnollistan, keneltä muulta nuori vastaanotti ohjeita ammatillista koulutusta suunnitellessa.



Kuvio 3. Opiskelija kuunteli neuvoja ammatinvalinnassa.

9.5 Vanhempien suhtautuminen nuorten ammatinvalintaan

Viidennellä lauseella pyrittiin selvittämään, miten nuori on kokenut vanhempiensa suhtautumisen ammatinvalintaan. Syksyllä 2007 aloittaneiden oppilaiden vanhemmista 59 eli 86,8 % suhtautui positiivisesti lapsensa ammatinvalintaan, koska se on nuoren oma valinta. Alalla on myös riittävästi töitä tarjolla. Yksi nuorista koki olevansa suvun mustalammas, ja epäili vanhempiensa tukea ammatinvalinnassa, sillä kukaan muu suvun jäsenistä ei ole koskaan työskennellyt hotelli- ja ravintola-alalla. Kahdeksan nuorta ei kommentoinut vanhempiensa suhtautumista heidän ammatinvalintaansa. Kokkiopiskelijat toivat myös esille, että vanhempien positiivista suhtautumista ravintolakokin ammattiin lisää se, että ruoan valmistustaito on tarpeen myös työelämän ulkopuolella.

Syksyllä 2008 aloittaneiden opiskelijoiden vastauksien perusteluissa oli enemmän hajontaa. Tällä hetkellä kokiksi suuntautuvien opiskelijoiden vanhemmista 93,8 % koki kokien koulutuksen positiivisena, koska se oli nuoren oma valinta ja ruoanlaitto on tarpeellinen taito

osata. Lisäksi nuori saa ammatin, missä on hyvät työllistymismahdollisuudet. Tästä ryhmästä löytyi myös seitsemän opiskelijaa eli 8,6 %, joiden vanhemmat tai lähipiirin ystävät työskentelevät alalla. Neljän opiskelijan vanhemmat olisivat toivoneet lapselleen opiskelupaikkaa joltain täysin muulta alalta. Alustavasti tarjoilijaksi suuntautuneiden opiskelijoiden vanhemmista vain yhdellä oli negatiivista suhtautumista tarjoilijan ammattiin. Vanhemmat kokivat työn sekä työympäristön raskaana sekä fyysisesti että henkisesti.

9.6 Ammatit, jotka eivät opiskelijoita kiinnosta

Lauseessa kuusi opiskelijoilta kysyttiin ammattia, mikä ei heitä kiinnosta sekä syytä miksi. Kysymystä tehdessäni yritin hakea nuorilta syitä siihen, miksi kokin tai tarjoilijan ammatti ei heitä kiinnosta. Sen lisäksi, että osa nuorista oli vastannut kysymykseen oletetusti, oli vastauksissa myös runsaasti muita ammattialoja sekä syitä, miksi ne eivät nuoria kiinnosta. Kokkiopiskelijat kokivat tarjoilijan ammatissa epämiellyttäväksi mm. suoran kontaktin asiakkaaseen ja tarjoilemisen tuntemattomille. Muita ei kiinnostavia ammatteja kokeille olivat mm. siivoaja, koska työ on jatkuvaa siivoamista sekä lääkärin ammatti, koska mm. opinnot sisältävät paljon teoriaa. Tarjoilijaopiskelijat taas kokivat kokin ammatissa epämiellyttäväksi mm. jatkuvan ruoanlaiton sekä työympäristön. Muita vähemmän kiinnostavia ammatteja tarjoilijaopiskelijoille olivat mm. lääkärin ammatti, koska se vaatii paljon lukemista sekä siivoajan ammatissa ei kiinnostanut mikään.

9.7 Opiskelijoiden tulevaisuuden suunnitelmat

Lauseessa seitsemän pyrittiin selvittämään, miten nuori suunnittelee opiskeluvaiheessa hyödyntävänsä koulutuksen tulevaisuudessa, eli missä he suunnittelevat työskentelevänsä viiden vuoden kuluttua. Toisen vuoden tarjoilijaopiskelijoista vain 2 eli 5 %, harkitsi yhä mahdollisesti ammattia hotelli- ja ravintola-alan ulkopuolelta. 50 % tarjoilijaopiskelijoista, jotka tavoittelivat ammattia hotelli - ja ravintola-alalta, uskoi työskentelevänsä ravintolassa ja 50 % opiskelijan tavoitteena oli työskennellä joko baarissa, yökerhossa, kahvilassa tai lentokoneessa.

Työpaikan perässä 7 eli 17,5 % tarjoilijaopiskelijoista uskoi lähtevänsä ulkomaille. 1 opiskelija uskoi työskentelevänsä jollain muulla alalla. 9 opiskelijan työpaikkana olisi baari tai klubi ja loput tavoittelivat työskentelyä hienossa, laadukkaassa ravintolassa, omassa ravintolassa, kahvilassa tai hotellin yhteydessä toimivassa ravintolassa.

Yhtä lukuun ottamatta, toisen vuoden kaikkien kokkiopiskelijoiden tavoitteena oli työskennellä ravintola-alalla. Yksi opiskelija uskoi opiskelevansa viiden vuoden kuluttua.

Vastauksesta ei kuitenkaan selvinnyt, oliko kyseessä jatkokoulutus tai mahdollisesti uusi ammatti. 12 opiskelijaa, eli 21,4 % tavoitteli ammattia ulkomailta. Yhdeksän opiskelijan, eli 16.1 % tavoitteena oli perustaa oma ravintola. Yksi uskoi työskentelevänsä tarjoilijana.

Mahdollisena työpaikkana kokkiopiskelijoita kiinnostivat mm. hyvä tasoinen ravintola, Flamingo, risteilijäalus, koulu, Ravintola Kokki sekä Kämp ulkomaisten paikkojen lisäksi.

Ensimmäisen vuoden alustavasti tarjoilijaksi suuntautuvista opiskelijoista yksi eli 3,7 % toivoi työskentelevänsä joko näyttelijänä tai baarissa. Loput 96,3 % uskoivat työskentelevänsä hotelli- ja ravintola-alalla, ravintolassa, baarissa, kahvilassa tai yökerhossa. Kuusi eli 15 % uskoi lähtevänsä työpaikan perässä ulkomaille.

Mahdollisina työpaikkoina tarjoilijaksi alustavasti suuntautuvat opiskelijat näkivät hotellin yhteydessä toimivat ravintolat 10 %, ulkomaat 15 %, baari 7,5 %, yökerhot 7,5 %, oma ravintola tai baari 5 % sekä muut ruokaravintolat 44 %.

Alustavasti kokiksi suuntautuvista opiskelijoista 91,4 % tavoitteli työskentelevänsä viiden vuoden kuluttua ravintola-alalla kokkina tai yrittäjänä. Seitsemän eli 8.6 % uskoi työskentelevänsä viiden vuoden kuluttua muussa ammatissa kuin ravintolakokkina. Kahden opiskelijan suunnitelmiin kuuluu jatko-opiskelut, kolme voisi työskennellä myös tarjoilijana. Muita vaihtoehtoja olivat ravintolapäällikkö, baarissa ja koulussa työskentely.

Mahdollisina työpaikkoina 43,2 % opiskelijoista koki hyvätasoisien ja hyvämaineisten ravintolain Suomessa, kuten Kämp, Hilton, Grand Casino ja Klaus Kurki. Kolme suunnittelee työpaikakseen risteilyalusta ja kolmen tavoitteisiin kuuluu työskennellä ulkomailta. Seitsemän opiskelijaa tavoittelee työpaikakseen omaa ravintolaa. Myös ulkomaiset ravintolat, jotka sijaitsevat Suomessa kiinnostavat neljää opiskelijaa.

9.8 Suuntautumiseen ohjaavia tekijöitä nuorilla

Kahdeksas kysymys oli kohdistettu vain ensimmäisen vuoden opiskelijoille, jotka aloittivat syksyllä 2008 perusopinnot Helsingin palvelualueen oppilaitoksessa. Kysymyksessä kahdeksan pyrittiin selvittämään tekijöitä, jotka voivat vielä ohjata nuorta hänen ammatillisessa suuntautumisessaan. Ensimmäisen vuoden opiskelijoista vain kuusi opiskelijaa eli 5.4 % ovat jo varmoja ammatillisesta suuntautumisestaan. Kaksi opiskelijaa tietää jo varmasti suuntautuvansa tarjoilijaksi ja neljä tietää jo varmaksi suuntautumisvalinnakseen ravintolakokin koulutusohjelman. Loput opiskelijat halusivat ensin tutustua paremmin molempiin ammatteihin ja tehdä oman suuntautumisvalintansa vasta sen jälkeen, eli

ensimmäisen vuoden lopussa, kun he ovat varmoja valinnoistaan. Kahdeksan opiskelijaa uskoo olevansa valmis ammatilliseen valintaan vasta, kun on valmistunut koulusta.

Yhdeksäs kysymys oli kohdistettu vain toisen vuoden opiskelijoille, jotka suorittivat perusopinnot lukuvuonna 2007-2008 ja tekivät omat ammatilliset suuntautumisvalinnat keväällä 2008, ensimmäisen vuoden perusopintojen lopussa. Kysymyksessä yhdeksän pyrittiin selvittämään, mitkä asiat perusopinnoissa ohjasivat nuoria heidän ammatinvalinnassaan.

Tarjoilijaopiskelijoiden suuntautumiseen ohjaavia tekijöitä olivat ensisijaisesti olleet käytännön työt sekä Ravintola Kokissa että työssäoppimisjaksolla. Kolme opiskelijaa sanoi olleensa varmoja ammatillisesta suuntautumisestaan jo ennen perusopintojen alkua kouluun tullessaan.

Myös ravintolakokkiopiskelijat olivat kokeneet käytännön opinnot perusopetuksessa eniten ammatilliseen suuntautumiseen ohjaaviksi tekijöiksi. Keittiötunnit koulussa sekä työssäoppimisjakso koettiin hyödylliseksi ja ohjaavaksi tekijäksi ammatinvalinnassa. Kaksi opiskelijaa oli ollut varma ammatillisesta suuntautumisestaan jo ennen perusopintojen alkua. Kahdeksan opiskelijaa oli kokenut tarjoilun käytännön harjoittelun epämiellyttäväksi ja näin ollen ammatilliseen suuntautumiseen ohjaavaksi tekijäksi.

10 Opinto-ohjaajan haastattelu

Syksyn 2008 aikana lähetin kahdeksan kysymystä (Liite 2) opinnonohjaaja Juha Vähäpesolalle, koskien nuorten ammatillista suuntautumista ja sen ohjausta niin yläasteella kuin myös lukiossa. Vastauksissa nousi esiin, että yläasteen opinnonohjauksen tunnilla opiskelijoiden kanssa keskitytään toisen asteen koulutusmahdollisuuksiin ja lukiossa eri ammattikorkeakouluihin sekä yliopistoihin. Opinnonohjaajilla ei ole mitään selkeää sääntöä, mitä ammatteja heidän tulisi käydä läpi, vaan koulutusoppaita ja Internetiä hyödyntäen, he tutustuvat mahdollisimman moneen eri ammattiin. Opinnonohjaajan mielestä oppilaat eivät myöskään tunne riittävän hyvin ammatteja valintoja tehdessään, koska vaihtoehtoja on niin paljon ja aikaa niiden käsittelyyn vain rajallisesti. Kokin ammatissa hänen uskoakseen nuoria kiinnostaa tietynlainen mahdollisuus toteuttaa itseään sekä yrittäjäyys eli oman ravintolan perustaminen. Myös television kokkiohjelmat ovat varmasti vaikuttaneet positiivisesti kokin ammatin mielenkiintoon. (Vähäpesola 2008.)

11 Tulosten tarkastelu

Syksyllä 2008 tehty tutkimus Helsingin palvelualojen oppilaitoksen ensimmäisen ja toisen vuoden hotelli- ja ravintola-alan perustutkintoa suorittaville opiskelijoille, selvensi syitä, miksi nuorista enemmän suuntautuu kokiksi kuin tarjoilijaksi. Tarjoilijan ja ravintolakokin ammattien kehittymiseen ohjanneet tekijät kuten lama ja uusi keittiötyö ovat muuttaneet tarjoilijan ja kokin ammattien työnkuvaa. Nuoret kokevat tarjoilijan ammatin yksitoikkoisena verrattuna trendikkääseen kokin ammattiin. Kokin ammatti näkyy mielenkiintoisena ja monipuolisena ammattina sekä mediassa, että myös peruskoulussa kotitaloustunneilla.

Nuoret ovat myös liian nuoria tekemään varmoja päätöksiään koskien ammatinvalintaa peruskoulun jälkeen. Monen opiskelijan motivaatio palvelualojen oppilaitoksessa opiskeluun perustuu vielä tässä vaiheessa siihen, että pakko on jonnekin oppilaitokseen pyrkiä jatko-opiskeluun, ja jos lukio ei kiinnosta, niin sitten vaihtoehdoksi jää ammatillinen oppilaitos. Eri ammatteihin tutustuminen peruskoulussa on hyvinkin pintapuolista, koska aikaa on käytettävänä vain rajoitetusti, joten perustuntemus eri ammatteihin on peruskoulun jälkeen vielä aika suppea. Kotitaloustunneilla ruoan valmistaminen antaa nuorelle valmiuksia valmistaa erilaista ruokaa myös kotona ja onnistumisen tunne lisää myös kiinnostusta ruoan valmistamiseen kotona. Tämä onnistumisen tunne voisi myös olla yksi syy, miksi nuori kiinnostuu mieluummin kokin ammatillisesta koulutuksesta kuin tarjoilijan ammatillisesta koulutuksesta. He tuntevat tai uskovat tuntevansa kokin ammatin paremmin kuin tarjoilijan ammatin. Lisäksi ruoanvalmistamisen taito koetaan erittäin hyödyllisenä taitona myös ammatin ulkopuolella, joten vaikka ei kokkina haluaisikaan työskennellä koulun jälkeen, on opituille taidoille kuitenkin käyttöä myöhemminkin.

12 Yhteenveto ja päättely

Jotta ammatilliset oppilaitokset voisivat kouluttaa enemmän ammattitaitoisia tarjoilijoita työelämään ja vastata yrittäjien kysyntään ammattitaitoisista tarjoilijoista, olisi ensimmäiseksi tarjoilijan ammatti ja tarjoilijan työnkuva sekä työskentelymahdollisuudet saatava paremmin esille peruskoulussa ja mediassa. Lisäksi ammatillisten oppilaitosten tulisi huomioida opetussuunnitelmia laadittaessa, että tarjoilijan peruskoulupohjainen koulutusaika on suhteessa liian pitkä. Yksi mahdollisuus olisikin tulevaisuudessa, että tarjoilijan koulutusohjelmaa tiivistettäisiin ja siihen lisättäisiin baarimestarin erikoistutkinto tai vastaavasti enemmän baarikoulutusta vapaavalinnaisina aineina. Tarjoilijan ja baarimestarin ammattitutkintoja yhdistämällä olisi mahdollista saada monipuolisempi koulutus tarjoilijaopiskelijoille. Kyselyssä nousi esille, että suuri osa kokkiopiskelijoista koki tarjoilijan työn yksipuoliseksi, mutta baarissa työskentely kiinnosti myös heitä. Yhdistämällä tutkinnot ja

tarjoamalla tarjoilijaopiskelijoille mahdollisuuden työskennellä ammattilaisena myös baarissa lisäksi mahdollisesti nuorten kiinnostusta tarjoilijankoulutusohjelmaan. Yhdistetty baarimestarin- ja tarjoilijankoulutusohjelma valmistaisi nuoria tavallaan kahteen eri ammattiin ja työympäristöön tulevaisuudessa. Näin ollen nuorten ei tarvitsisi tehdä vielä peruskoulun yläasteella tai perusopintojen päättyessä ammatillisessa oppilaitoksessa niin sitovaa päätöstä ammatillisesta valinnastaan.

Lähteet

Kirjat

Alasilta - Hagman, L & Salonen, E. 1989. Asiakas - kuningas vai potilas: raportti ravintolatyöstä. Jyväskylä. SMG kustannus.

Grönmark, S. & Juutinen, T. 2007. Suurtaloukokkiopiskelijoiden koulutusvalintoihin vaikuttavat tekijät. Espoo. Laurea Leppävaara-ammattikorkeakoulu.

Hemmi, M., Häkkinen U. & Lähdenkauppi, M. 2008. Avec: asiakaspalvelua ravintolassa. WSOY.

Itkonen, I., Lapila, T. & Santonen, P. 2004. Satavuotias nuori Helsingin palvelualojen oppilaitos 1904 - 2004. Helsinki. Art-Print.

Lehtinen, V. 2005. Peruskoululaisten mielikuvia puhtaanapidosta. Jyväskylä. Jyväskylän ammatillinen opettajakorkeakoulu.

Mustakallio, R. 1984. Puoli vuosisataa Hotelli- ja ravintola-alan koulutusta. Helsinki. Painoapu.

Mäkelä, E. & Sillanpää, M. 2000. Talon tapaan: suomalaisten keittiömestarien 50 vuotta. Helsinki. Tammi.

Oliver, J. 2003. Jamie Oliver - Alastoman kokin paluu. (suom. Lindell L & L.) Helsinki. WSOY.

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi: suomalainen ravintola 1900-luvulla. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Sloan, Donald. 2003. Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector. Great Britain.

Virtala, M. 2005. Peruskoulun vai lukion kautta? Jyväskylä. Jyväskylän yliopisto, kasvatustieteiden tiedekunta.

Internetlähteet

Haaga Perho 2008. Ammattilaisten juomakurssit. Viitattu 10.7.2008. <http://viini.haaga.fi/>

mtv3-STT 2006. Viinin viemää vie ruokakulttuurimatkalle. Viitattu 17.10.2008. <http://www.mtv3.fi/matkailu/kotimaa/matkakirjat.shtml>

Mäkelä, E. 2004. Tarjoilija, epämuodikas ammatti? Viisitähteä. Viitattu 17.10.2008. <http://www.viisitahta.fi/content/view/219/50/>

Oliver J. 2008. Jamie's books. Viitattu 27.7.2008. <http://www.jamieoliver.com/books>

Opetushallitus 2005. Dieettikokin erikoisammattitutkinto. Viitattu 28.7.2008. http://www.edu.fi/julkaisut/maaraykset/naytot/dieettikokin_at.pdf

Opetushallitus 2008. Koulutusnetti-koulutusnimikkeen perustiedot 2008. viitattu 17.10.2008.
<http://haku.koulutusnetti.fi/koulutusnetti/title>

Opetushallitus 2008. Koulutustarjonta. Viitattu 28.7.2008.
<http://www.koulutusnetti.fi/?file=292>

Opetushallitus 2005. Ruokamestarin erikoisammattitutkinto. Viitattu 27.7.2008.
<http://www.edu.fi/julkaisut/maaraykset/naytot/ruokamesteat.pdf>

Opetusministeriö 2008. Opintoluotsi-matkailu-, ravintola-, talousala. Viitattu 27.7.2008.
http://www.opintoluotsi.fi/koulutusalat_ja_ammattit/matkailu_ravitsemis_ja_talousala

Silius, K. & Tervaskari A-M. 2005. Hypermedialaboratorio. Viitattu 27.7.2008.
<http://matwww.ee.tut.fi/hmopetus/kval-tutk/2005/luennot2005/liitteet/kvalit201205.pdf>

Työministeriö 2006. Ammattinetti-ammattit. Viitattu 27.7.2008.
<http://www.ammattinetti.fi/c/portal/layout>

Työministeriö 2006. Ammattinetti-ammattit Opinto-ohjaaja, oppilaanohjaaja. Viitattu 17.10.2008. <http://www.ammattinetti.fi/c/portal/>

Työministeriö 2006. Ammattinetti-haastattelut. Viitattu 27.7.2008.
<http://www.ammattinetti.fi/c/portal>

Työvoimatoimisto 2008. Avoimet työpaikat. Viitattu 6.7.2008. <http://www.mol.fi/paikat/>

Uusitalo, A. 2007. Ranskalainen tuulahdus Lehtovaarassa. Viitattu 17.10.2008.
<http://www.viisitahta.fi/content/view/full/1977/77/>

Vaasan ammattiopisto 2008. Ravintolakokki. Viitattu 17.10.2008. <http://www.vao.fi>

Vaasan ammattiopisto 2008. Tarjoilija. Viitattu 17.10.2008. <http://www.vao.fi>

Vuolle, J. 2006. Työvoimatoimisto. Ammattinetti. Viitattu 27.7.2008
<http://www.ammattinetti.fi/c/portal>

VirtuOPO-selkokieli 2007. Viitattu 17.10.2008.
<http://www.virtuopo.net/selkokieli/ammattit/ammattikuvaukset/tarjoilija.html>

Liitteet

Liite 1

Hei,

Teen opinnäytetyöni aiheesta **Kokki vai tarjoilija - nuorten ammatilliseen suuntautumiseen ohjaavat tekijät Helsingin palvelualueen oppilaitoksessa**. Toivoisin, että vastaisit kyselyyni rehellisesti ja omantunnon mukaisesti. Vastauksiasi voit tarvittaessa jatkaa myös paperin toiselle puolelle. Tässä kyselyssä ei ole oikeaa tai väärää vastausta. Nimesi ei myöskään tule esiintymään missään kohdassa tulosten analysoinnissa ja julkaisussa. KIITOS sinulle avustasi!
Anu Kiiskinen

Nimi:

Ryhmä:



AMMATTILAISEKSI RAVINTOLA-ALALLE

1. Minusta tulee isona _____koska siinä ammatissa parasta on _____.
2. Valitsin opiskelupaikakseni Helsingin palvelualueen oppilaitoksen, koska _____.
3. _____ammatti alkoi kiinnostaa minua kun _____.
4. Minun ammatinvalintapäätökseeni vaikutti ensisijaisesti _____, mutta kuuntelin myös neuvoja _____.
5. Vanhempieni mielestä ammatinvalintani on _____, koska _____.
6. Tiedän, että minusta ei tule _____, koska siinä ammatissa minua ei kiinnosta _____.
7. Viiden vuoden päästä tavoitteenani on työskennellä _____ ja työpaikkanani voisi olla _____.

Kysymys 8. on VAIN ensimmäisen vuoden opiskelijoille

8. Jos en ole vielä varma ammatillisesta suuntautumisestani, teen päätöksen, kun _____.

Kysymys 9. on VAIN toisen vuoden opiskelijoille

9. Ensimmäisen vuoden perusopinnoista ammatilliseen suuntautumisvalintaani vaikutti eniten _____.

Opinto-ohjaajan haastattelu

1. Kuinka hyvin mielestäsi nuoret opiskelijat tuntevat eri ammatit valintoja tehdessään?
2. Miten itse näet/koet ravintola-alan sekä ravintolakokin ja tarjoilijan ammatit?
3. Mikä sinun mielestäsi ravintola-alassa kiinnostaa nuoria?
4. Käytännössä missä vaiheessa opiskelija nuorten kiinnostus eri ammatteja kohtaan herää ja miten sen kiinnostavan ammatin kanssa edetään?
5. Käydäänkö eri ammatteja/aloja jollain tapaa läpi opinto-ohjaajan tunneilla? Jos kyllä, niin miten perehdytys tapahtuu? Onko kaikilla opinto-ohjaajilla jokin tietty opetussuunnitelma vai saavatko hän itsenäisesti vaikuttaa mitä aloja esittelevät?
6. Käydäänkö nuoren kanssa henkilökohtaisia keskusteluja, missä vaiheessa ja kumman aloitteesta?
7. Paljonko opinnonohjaustunteja on suunniteltu yläasteelle ja lukioon? Onko niitä mielestäsi riittävästi?
8. Jos voisit muuttaa opetussuunnitelmia mitä haluaisit niissä muutettavan?

Kysymykset	2007 aloittaneet ravintolakokiksi suuntautuvat opiskelijat
1. Minusta tulee isona koska siinä ammatissa parasta on	Kokki 48 tarjoilija 4, opettaja, ravintoloitsia 2, hotellivirkailija, baarimikko syöminen 4, ruoanlaitto 24, asiakaspalvelu 4, käden työn näkyvyys 3, haasteellisuus 3 urpoilu, ruoka 7, työn vaihtelevuus 3, työajat 2, opettaa ja auttaa, työllisyys, oma paikka 3, ihmisten kanssa jutteleminen 2, ihmisten palveleminen, tekeminen, jatkuva oppiminen, luovuus 2, raha
Yhteenveto	Ruoanlaitto 24+3+7+4+1=39, Asiakaskontakti 4+2+1=7, työn monipuolisuus 3+3+2+2=10, muu
2. Valitsin opiskelupaikakseni Helsingin palvelualueen oppilaitoksen, koska	hyvä, sijainti 12, kiinnostasi 2, perho kallis ja porvari, vaikutti mukavalta koululta 9, toinen vaihtoehtoni, ainut paikka minne pääsin 4, Vantaan kaupunki on köyhä, kaksoistutkinto 2, ei perhoon 5, opettajat hyviä, paras vaihtoehto 4 koulutuslinja 7 luulin saavani hotelliin liittyvää tietoa, kuullut kaverilta 4, ei pääsykoetta 2, tarjoilija tytöt, hyvä meininki, oli oppaassa, en tiedä, kavereita koulussa,
Yhteenveto	Sijainti 12, ei päässyt muualle 1+4+1+2=8, halusi Helpaan +1+9+1+5+1+4+1+1+1+1= 25, koulutuslinjat 2+7=9, suositeltu 4
3. Kokin ammatti alkoi kiinnostaa minua, kun	kuulin ammatista peruskoulussa, tein isän kanssa ruokaa, serkkuni opiskelee kokiksi, kotitaloustunnit 11, tykkään syödä 4, haluan palvella asiakkaita, ruoan valmistus 6, näin sellaisia telkkarista 2, Opettajan, koska ei ole kokiksi haluan asettua, pienestä pitäen, piti hakea johonkin 4, suvussa ei ketään alalla, aloin tekemään ruokaa 5, kiinnostus oppia lisää 4, kävin avoimilla ovilla, keitin ekat perunat, isä myös kokki 2, työharjoittelu, se on mukavaa,
Yhteenveto	Kotitaloustunnit, kiinnostus ruoanlaittoon 1+4+6+1+5+4+1=22, Kuullut tai itse kokenut alan 1+1+1+1+2+1=7, työympäristö 1+1=2, Kokkiohjelma 2
4. Ammatinvalintapäätökseeni vaikutti ensisijaisesti	minä 25, kiinnostus alaan 8, ruoka 4, pähänpisto 2, mihin halusin mennä, kielitaitoni, oma mieltymys 2, palkka, ruoan valmistus, ruoan erilaisuus
Yhteenveto	Omavalinta 25+8+4+2+1+2+1+1=44
mutta kuuntelin myös neuvoja	opo 2, äiti 5, kaverit 7, vanhemmat 10, sisko 2, perhe, setä, ympäristö,
Yhteenveto	Perheen jäsenet 5+10+2+1,=13 Kaverit 7, Opo 2, muut 2
5. Vanhempieni mielestä ammatinvalintani on	hyvä 32, ok 8, onnistunut, minulle sopiva 2, paras, loistava 3, yllättävä, heikko
Yhteenveto	Positiivinen 32+8+1+2+1+3+1=48, Negatiivinen 1

koska	hyvä 3, olen ahkera ja tykkään tehdä paljon asioita ja pidän käsityöstä, tykkään alasta, oma valintani 8, valmistan mielelläni ruokaa 2, heidän ei tarvitse enää tehdä ruokaa, en pelkää ihmisiä, saan ammatin 4, opin tekemään ruokaa 7, yotutkinto, loistava ammatti 2, äiti uskoo minusta tulevan kampaaja yms. sopii minulle 2, hyvä työllistyminen 2, arvostettu ammatti, hyötyä myös työelämän ulkopuolella 2, en osannut laittaa ruokaa, suvun mustalammas, tykkään ruoasta, vanhemmat hyviä ruoan laittajia,
Yhteenveto	Nuoren oma valinta 1+8=9, sopii nuorelle 1+2+1+2=6, näkee taitojen hyödyn 3+1+7+1+1+1=14, työllisyys ja ammatti 4+1+2+2+1+2+1=13
6. Tiedän, että minusta ei tule, koska	tarjoilija 13 tarjoilu, kokki parempi, suora kontakti asiakkaaseen 2, ei mikään 9; toimistotyöntekijää 2, istuminen; bussikuski; siivooja 4, olla harjainsinööri, pieni palkka; kotiäitiä, yksitoikkoisuus; tarhatäti 2, lapset, lasten hoito; sähkömies, ei mikään; vakuutusvirkailija, paperihommat; lääkäriä 3, ei mikään 3; insinööriä, ei mikään; myyntiedustaja, ei mikään; kassatätiä, ei mikään; automaalari, ei mikään; putkimestä 2, ei mikään 2; rakennusmiestä, mikään; palomies, päivystys; hevostenhoitajaa, ei mikään; geologia, vierivät kivet; poliisi, mikään;
7. Viiden vuoden päästä tavoitteenani on työskennellä	kokkina 10, ravintola 12, tarjoilijana, ulkomaat 6, oma ravintola 4, Sveitsi, hotelli, ravintola-ala 2, keittiö, opiskella, keittiömestari
Yhteenveto	Ravintola-ala 10+12+1+4+1+2+1+1=32, ulkomaat 6+1=7
ja työpaikkanani voisi olla	lentokenttä, ravintola 13, hieno ravintola 3, tasokas ravintola 3 McDonalds, mukava paikka jossa hyvä palkka, Flamingo, risteilyalus, koulu, oma ravintola 5, huippupaikka Genevessä, Amsterdam, hotelli, oma yöklubi, ulkomaat 3, Ravintola Kokki, Penan Grilli, snagari, Kämp,
Yhteenveto	Ravintola-ala 13+3+3+1+1+1+5+1+1+1+1+1=33 Ulkomaat 1+1+1+3=6, muut 1+1=2
9. Ensimmäisen vuoden perusopinnoista suuntautumisvalintaani vaikutti eniten	kiinnostus ruoanlaittoon 2, ei mikään, oma valitani, mukava ravintola ja mukavat työkaverit, Kokin keittiössä, alani työskentely, tarjoilu ei kiinnostanut, keittiö tunnit 8, ruoka 4, voin kouluttautua tarjoilijaksi lyhyellä koulutuksella, emme ole suunnitelleet 2, tykkäsin enemmän, olin päättänyt sen jo ennen kouluun tuloa 2, tarjoilu 5 minulle hyvä ja helppo, kumpi rankempi fyysisesti, työssäoppiminen 2, luokanvalvojani ja oma kiinnostukseni, mieluummin kokin kuin tarjoilijan työ 2, ennen hotellivirkailijaa, tarjoilijan ammatin yksipuolisuus, nopea päätös 3, Tatu, kokin ammatti 2, tarjoilijana oleminen ja inhottava opettaja, mielenkiinto,
Yhteenveto	Keittiötunnit 2+1+8+4+1+2+2+1+2=23, Tarjoilu 1+5+1+1=8, ei mikään 1+11+1+2+2+1+1+3+1=23 Työssäoppiminen 1+2=3

Kysymykset	2008 aloittaneet alustavasti ravintolakokiksi suuntautvat
1. Minusta tulee isona	Kokki, laivakokki, arkkitehti/rakennusinsinööri, keittiömestari 2, baarimestari 2, suurkokki
koska siinä ammatissa parasta on	ruuan valmistaminen 50, suunnittelu 3, valmistaa terveellistä ja hyvää ruokaa6, ihmisten kanssa tekeminen, laivalla olo ja työnteko, syöminen 2, ihmisille nautinto ruoan avulla 3, monipuolisuus 4 ja käsillä tekeminen 2, oma luovuus 2 ja itsensä kehittäminen, oppia uusia ruokalajeja, saada vaikutteita muista kulttuureista 3, oma kädenjälki, saada hyvää aikaiseksi, osana rakentamisprosessia, onnistumisen tunne, kun joku tykkää tekemästani ruoasta, asiakkaiden palveleminen ja uusien asioiden oppiminen, en hakenut muualle, palkka 2, vastuu, saada kavereita, kaikki, hyvä meininki, päälliköinti, väkevien paukkujen valmistaminen, pidän siitä 2, haasteet
Yhteenveto	Ruuan valmistaminen ja siihen kuuluva prosessi 50+36+2+3+4+2+2+1+1+1+1+1+1+1+2=81 +muutama oli myös huomionut asiakkaiden tyytyväisyyden. Kaksi koki ammatissa parhaaksi palkan 1 x työn haasteellisuus. Kaksi oli vielä selvästi kahdenvaiheilla kokin ja baarimestarin välillä.
2. Valitsin opiskelupaikakseni Helsingin palvelualueen oppilaitoksen, koska	koulu tuntui kaikkein mukavimmilta 11, koulutuslinja 11, hyvä koulu 7, sijainti 17, suositeltu 8, pois vanhalta paikkakunnalta, kiinnostus Hotelli- ja ravintola-alaan 4, mielenkiintoinen ja hauska ala, kuulosti mukavalta paikalta 6, YO pohjainen linja ja sijainti, 4.hakutoive 2, varasuunnitelma mikäli rakennusosalalle ei pääse, paljon kavereita 3, sisko ehdotti, en päässyt muualle 6, kuullut mukavia huhuja, helpompi mennä kuin Perhoon 2, veli myös täällä, juuri remontoituid tilat, kokin ammatti osana tulevaisuuden suunnitelmia, koulukin melko normaali, kokiksi tai baarimikoksi, lukio ei kiinosta, kokki amis paras,
Yhteenveto	Sijainti 17+1=18, ala ja koulutuslinja 11+4+2+1+1+1=20, nuori oli kuullut tai itse kokenut koulun parhaaksi vaihtoehdoksi 11+7+8+6+1+1=34, kaverien ja muiden sosiaalisten suhteiden vaikutus 3+1+1=5, varasuunnitelma tai ei päässyt muualle 1+6+2+1=10
3. Kokin ammatti alkoi kiinnostaa minua, kun	ajatellut pitkään tätä alaa 4, alkoi valmistaa ruokaa kotona 19, -kotitaloustunnilla 12, olin 16v., kuuli enemmän ammatista 4, laittanut pienenä ruokaa vanhempien kanssa 3, työskentely kokkina, mielenkiintoinen ala, tarve jatko-opiskelulle 2, äidin/isän työpaikalla auttamassa 3, työympäristö, varasuunnitelma yliopistolle, ala jossa tarvii kättentaitoa ja luovuutta, vaihtoehto baarimikon ammatille, työharjoitus 2, ystävä kokki, nauttii ruoan laitosta 6, ihailin vaarin ruoanlaittotaitoa, rakastaa hyvää ruokaa ja isä on kokki 3, pienenä usein ravintolassa, isovehi kokiksi 7 v. sitten, monipuolinen ala 2, TET viikko 3, seurannut kokin työskentelyä, tutustui poikaystävänsä, kaveri samaan kouluun, ei osannut itse laittaa ruokaa, pääsi töihin Hilton Kalastajatorppa, kokkiohjelma, kaveri kertoi, vanhemmat kertoi siitä

Yhteenveto	Kun nuori aloitti ruoan valmistuksen kotona ja piti siitä $19+6=25$, kotitaloustunnit 12, lapsuus, $4+3+1+1+1=10$, nuori kuuli joltain tai seurannut läheltä toisten ruoan laittoa $4+1+1=6$, työskennellyt kokkina TET jaksolla tai työharjoittelussa/kesätyö $1+3+2+1+1=8$, perheenjäseniä alalla $3+1=4$, työn monipuolisuus $1+1+1=3$, kaverit $1+1+1=3$
4. Ammatinvalintapäätökseeni vaikutti ensisijaisesti	minä 49, lapsuus, kokemus 2, kiinnostuksenaihe 8, ystävä 2, vanhemmat, ruoka, keskiarvo 2, isä, ikä, veli, äiti, työharjoitus, taitoni, matkat
Yhteenveto	minä 49, muut henkilöt $2+1+1+1+1 = 6$, omat kokemukset ja kiinnostus $2+8+1+1=12$, keskiarvo 2
mutta kuuntelin myös neuvoja	perhe 5, ystävät 9, ystävät samassa koulussa 2, vanhemmat 23 sukulaiset 3, opo 14, äiti 8, anoppi ja poikaystävä/tyttöystävä 3, tuttavat 4, isä 2, opettajat, veli/sisar 2, valinnaisten opettaja, työkaverit 2, muut
Yhteenveto	Perheenjäsenet $5+23+8+2+2= 40$, sukulaiset ja ystävät $9+2+3+4+4+2=24$, Opinon ohjaajat ja opettajat $14+1+1=16$
5. Vanhempieni mielestä ammatinvalintani on	hyvä 62, oma päätös 2, loistava 2, tarpeellinen 2, käytännöllinen ala, työllistävä ala 2, mainio, onnistunut, virheellinen 2, raskas 3, oikea 2, kohtalainen
Yhteenveto	Positiivinen $62+2+2+1+2+1+1+2+1+2=76$, Virheellinen ja raskas $2+3=5$
koska	saan lisää kokemuksia, oppia uutta 2, valmistaa heille ruokaa 4, oppii tekemään ruokaa 7, saan sellaisen ammatin mistä itse pidän 14 ja missä olen hyvä 2, haluavat matkustaa ulkomaille, tuttuja ja sukulaisia sama koulutus ja olleet tyytyväisiä, monenlaisia työskentely mahdollisuuksia 2, hyvät työllisyysmahdollisuudet 9, tukevat suunnitelmiani 5 ja päätöksiäni, saan ammatin 3, lääkärit ja fysioterapeutit työt rahakkaampaa ja siistimpää, parempi vaihtoehto työttömälle taidemaalarielle, sopii minulle 5, isäni/vanhempani työskentelee alalla 3, mieluummin lähihoitajaksi, kovaa työtä, mutsikin tykkää ruoan laitosta 2, hyvä ammatti 4; vuorotyö, pitkät päivät, ollaan omillaan; äiti opettaa myös oppilaitoksessa; pienestä pitäen laittanut ruokaa, arvostettua, palkka ei ole suuri
Yhteenveto	Oppii ruoan laittoa ja tarpeellinen taito $1+2+4+7=14$, saa ammatin $14+3+1+4=22$, tukee nuorta itseään $2+5+5+1=13$, vanhemmilla/tuttavilla kokemusta alasta $1+3+2+1=7$, työllisyys mahdollisuudet $2+9=11$, vanhemmat olisivat toivoneet toista alaa $1+1+1+1=4$
6. Tiedän, että minusta ei tule, koska	maalaria, lääkäri 5, ei kiinnosta ollenkaan 3, työn haastavuus; siivoaja 10, siivoaminen 3, ei mikään 4, likaisuus; ompelija, neulat ja langat; lastenhoitaja, lapset; tarjoilija 17, paljon mikään 7, tarjoileminen 6 tuntemattomille, työn yksipuolisuus 2, olla taiteellinen, asiakaspalvelu; insinööri, mikään; liikunnan opettaja, valmentaa toisia liikkumaan; juristi, lukeminen ja pitkä koulutus; autonasentajaa, mikään; toimistotätiä, tietokoneen ääressä; roskakuskia 4, hirveä löyhyä, ei mikään; kirjanpitäjä, papereiden ja tietojen urkkiminen; strippari; lähihoitaja 2, mikään 2; lähihoitaja, moni asia kuin tässä; leipuri 3, ei mikään,

	leipominen ei niin kivaa 2; sairaanhoitaja, veri ym.; sähköasentaja, mikään; astronautti, ei mikään; opettaja 2, ei mikään, lapsien opettaminen; ydinfyysikko; LVI-asentaja, ei mikään; metrovartijaa/vartija, ei mikään 2; ojankaivajaa; kaupan kassa, ei mikään; mäkkin pihvinpaistaja; rekkakuski; puuseppä, sahaaminen ja muu; automekaanikko, mikään; lehtimies, joutuu lukemaan paljon;
7. Viiden vuoden päästä tavoitteenani on työskennellä	ruokapuolella, opiskella ammattikorkeakoulussa 2, oma ravintola 5, ravintolakokki 23, tarjoilijana, hotellin ravintolassa 2, henkilöstöravintolassa, Ranskassa kokkina, ahkerasti, eksoottinen intialainen ravintola, yrittäjä, vakituisesti, ravintola-ala, osa-aikaisena opiskelujen ohella kaupassa, tarjoilijana tai kokkina 2, tyylikkäässä kahvila/ravintolassa, ammattitaitoisessa paikassa, perheravintola, ravintolassa 19, hyvä paikka 4, Australiassa, ulkomaat ravintola, ravintolapäällikkö, baarissa, koulussa
Yhteenveto	Jatko-opiskelut/osa-aikaisena 2+2=4, Ravintolakokkina tai ravintolassa 1+23+1+1+1+1+1+1+19+4+1=54, oma 5 hotellin 2, henkilöstö 1, ulkomailla 1+1+1=3, eettinen 1, tarjoilijana baarissa tai koulussa
ja työpaikkanani voisi olla	hyvä pääkaupunkiseudun ravintola 2, viihtyisä ja hyvä paikka 16, risteilyalukset 3, ulkomaat 3, uuden Vuosaaren satama toimistojen henkilöstöravintola, oma ravintola 7, joku taitteellinen ala, 80-luvun dinner tyylinen ravintola/baari, ravintola-ala 2, haastava ja tasokas, hyvät työolosuhteet ja tunnettu, Rosso, hotellin ravintola 2, ravintola 6, koulu, hyvä palkka 2, Kämp, japanilainen ravintola, arvostettu ravintola, Klaus Kurki aloittaa, Grand Casino, Italialainen ravintola; Hilton tai michelinravintola, ranskalainen, espanjalainen, lounasravintola 2; studio 51, yökerho Lux tai vastaava, ulkomaalaistyylinen lounasravintola, vaikka tämä
Yhteenveto	Ravintola Suomessa, 2+16+1+2+1+1+1+6+1+1+1+1=35, risteilyalus 2, ulkomaat 3, omaravintola 7, henkilöstöravintola 1, hotellin ravintola 2, koulu 2, palkka 2, eettinen 1+1+1+1+1=4
8. Jos en ole vielä varma suuntautumisestani, teen päätöksen, kun	kulunut enemmän aikaa 5, kun on aika 5, ensimmäisen vuoden lopussa 6, olen varma 22, tunnen kokin ja tarjoilijan työt paremmin 10, tiedän olenko päässyt kuitenkin yliopistoon, menen työelämään, olen valmistunut 5, olen varma jo 4, kolmannen vuoden opiskelija 2
Yhteenveto	Jonkin ajan kuluttua varmempi päätöksestä 5+5+22=32, ensimmäisen vuoden lopussa 6+10=16, valmistunut 5+1+2=7, tietää jo varmasti 4

Kysymykset	2007 aloittaneet tarjoilijaksi suuntautuvat opiskelijat
1. Minusta tulee isona koska siinä ammatissa parasta on	Tarjoilija 12, restonomi, ihmisten kanssa työskentely 6, vaihtuvat tilanteet 2, asiakaspalvelu 3, tarjoilu 2, valmiudet perustaa oma baari/ravintola, vuorotyö, drinkit, erikoiskahvit
Yhteenveto	vaihtuvat tilanteet 2, asiakaspalvelu 3+6=9, tarjoilu 2
2. Valitsin opiskelupaikakseni Helsingin palvelualueen oppilaitoksen, koska	sijainti 7, paras vaihtoehto 2, hyvä koulu, koulutuslinja 3, suositeltu, rennompi kuin Perho,
Yhteenveto	Sijainti, 7, parsvaihtoehto 2+1+1=4, koulutuslinja 3
3. Tarjoilijan ammatti alkoi kiinnostaa minua, kun	sukulaissilla baari, aika tutkia ammatteja 2, äidin kautta keikalla, serkku alalla, tykkään olla tekemisissä ihmisten kanssa, kaveri kertoi 2, kuulin ammatista, tarjoilua kokissa, yläasteella,
Yhteenveto	Tutustunut tarjoilijan ammattiin kokemusten ja kertomusten kautta 1+1+1+2+1+1+2= 9
4. Ammatinvalintapäätökseeni vaikutti ensisijaisesti	minä 9, kokemus, pakko päästä opiskelemaan
Yhteenveto	minä 11
mutta kuuntelin myös neuvoja	ympäriältä, vanhemmat 4, kaverit 3, opo 5, opettajat, perhe
Yhteenveto	Opo 6, vanhemmat 5, kaverit 3
5. Vanhempieni mielestä ammatinvalintani on	hyvä 6, ok 2, erinomainen, sopii minulle, oma asiani,
Yhteenveto	Positiivinen 11
koska	ammatti, jonka itse haluan 6, sovin ammattiin 2, työllistyminen 3, päättäväinen persoona
Yhteenveto	Ammatti josta itse pitää ja haluaa 6, Sopiva ammatti 3, Hyvä työllistyminen 3
6. Tiedän, että minusta ei tule, koska	kokki 10, ruoanlaitto 5, työympäristö 3, en ole oma itseni; lääkäriä, juuri mikään; siivoaja 2, ei mikään 2;
7. Viiden vuoden päästä tavoitteenani on työskennellä	Baari 2, ulkomaat, ravintola 2, tarjoilija 2, baarimikko, oma baari; kahvila 3, autokorjaamo, vakituisesti
Yhteenveto	Hotelli ja ravintola-ala 12,
ja työpaikkani voisi olla	paikallinen baari, todennäköisesti jotain muuta, hieno ravintola, ravintola 2, baari, oma baari, Robert's coffee 2, Rosso tai Pizza Hut, nykyinen työpaikkani
Yhteenveto	Ravintola 1+2+1+1=5, Baari 1+1+1=3, Kahvila 2
9. Ensimmäisen vuoden perusopinnoista suuntautumiseen vaikutti eniten	tykkäsin tarjoilla 2, kaikki mitä oli tehty salissa ja keittiössä, tarjoilu Kokin salissa 3, työssäoppiminen 2, halu asiakaspalvelutyöhön, baari, tiesin jo kouluun tullessa 3
Yhteenveto	Tarjoileminen 2+3+1+2+1=9, tiesi jo koulun aloittaessa 3

Kysymykset	2008 aloittaneet alustavasti tarjoilijaksi suuntautuvat opiskelijat
1. Minusta tulee isona	tarjoilija 16, en tiedä 2, Baarimestari 9, lentoemäntä, ehkä baarimestari tai näyttelijä
koska siinä ammatissa parasta on	ammatin monipuolisuus 4, asiakaspalvelu 7, se on mukavaa, työympäristö 2, ihmisten kanssa tekemisissä 11, kiinnostava ala 2, baarissa työskentely 3, vuorotyö 4, ruoan tarjoilu, työllistyminen helposti
Yhteenveto	Asiakaspalvelu 7+11=18, Ammatin monipuolisuus 4, vuorotyö 4, baari 2
2. Valitsin opiskelupaikakseni Helsingin palvelualueen oppilaitoksen, koska	se kuulosti hyvältä koululta 4, halusin tänne 3, sijaitsee lähellä 6, iso opetusravintola, kuullut pelkkää hyvää 2, baariin tarjoilemaan, suositeltu 4, Helsingissä, koulutusohjelma 4, helpompi päästä töihin pääkaupunkiseudulle, varma pääsy, hyvät opettajat, tasokkain, en halua Perhoon tai kauemmaskaan, paras vaihtoehto 2
Yhteenveto	Sijainti 6+1=7, nuori oli itse kokenut tai suositeltu hyvänä kouluna 4+3+2+4+2=15, koulutusohjelma 4
3. Tarjoilijan ammatti alkoi kiinnostaa minua kun	nähty heidän työtään, työharjoittelu 5, kuullut alasta 3, hyvä työllistyminen 2, kahdeksannella luokalla, yhdeksännellä luokalla juteltiin tarjoilijan työstä 2, kiinnostus ulkomaille, unelma-ammatti lapsuudesta, työkokemus, vanhemmat suosittelivat
Yhteenveto	Omat kokemukset ja kuullut alasta 1+5+3+2+1=11
Baarimestarin/Lentoemännän (1) ammatti alkoi kiinnostaa minua kun	täytin 16 v. ja kuulin alasta kaverilta 2, tuntui hyvältä vaihtoehdolta 2, omat kokemukset baarissa, tuttava alalla 2, TV ohjelma työstä 2, matkustelu, alan mahdollisuudet
Yhteenveto	Suosittelut 2+2=4,
4. Ammatinvalintaani vaikutti ensisijaisesti	ala, minä itse 13, työn haastavuus, opinnohjaaja, äiti, työkokemus, työllisyys, pakko jotain, palveluintoni
Yhteenveto	minä 13
mutta kuuntelin myös neuvoja	kaverit 7, vanhemmat 6, opinnohjaaja 4, ammattilainen, muilta 3, esimies 2, sukulaiset, opettaja 2, työkaverit
Yhteenveto	Vanhemmat 6, kaverit 7 opo/opettaja 4+2=6,
5. Vanhempieni mielestä ammatinvalintani on	hyvä 18, raskasta fyysisesti ja henkisesti, ihan ok 3, sopii minulle 4, oma päätökseni
Yhteenveto	positiivinen 18+3+4+1=26, negatiivinen 1
koska	riittää töitä 2, asiakkaina juoppoja 24/7, raskasta, uskallan lähestyä ihmisiä 2, pidän kiireestä, olen itse kiinnostunut 8, monipuolinen, sovin asiakaspalvelijaksi 4, saan koulutuksen, ei odotuksia, vanhemmat oleet tarjoiijana
Yhteenveto	nuoren kiinnostus 8+4=12
6. Tiedän, ettei minusta tule, koska siinä ammatissa minua ei kiinnosta.	autokorjaaja, ei mikään; toimistotyyppejä, pelkkä istuminen; kokkia 14, lihominen, loputon ruoanlaitto 7, ei mikään 5, lihan koskettaminen 2, ja muutenkaan; lentäjä, mikään; kaupankassaa; lääkäreitä 2, mikään 2; hoitaja, mikään; siivooja, ei yhtään; leipuri, aamu herätykset; opettaja, opettaminen;

7. Viiden vuoden päästä tavoitteenani on työskennellä,	teatterissa tai baarissa 2; ravintolassa 4; hienoissa paikoissa; yökerho ; kalliissa ravintolassa, ruokaravintolassa, , baarimikkona 5, tarjoilija 6, viihtyisä paikka, yökerho 3, hyvä paikka, lentokone, ammattilaisena, ulkomailla 6
Yhteenveto	näyttelijä 1, ravintola-ala 27, ulkomaat 6,
ja työpaikkani voisi olla	hotelli tai iso ravintola 3, oma baari Helsingissä, ulkomailla 6, chicos tai hotelli, hieno ruokaravintola 3 tai kahvila, hieno baari 2, ruokaravintola, keskusta, klubi 3, ravintola 2, Finnair, Onnela, oma klubi tai hienohelma ravintola/hotelli, DTM, Svengi, menestyvä ravintola
Yhteenveto	hotelli, ulkomaat, baari, yökerhot, oma paikka, muut ruokaravintolat
8. Jos en ole vielä varma suuntautumisestani, teen päätöksen, kun	olen tutustunut sekä koki että tarjoilijan työhön paremmin 5, kun olen varma 8, olen jo varma 2, olen tutustunut enemmän baari alaan, ensimmäisen vuoden jälkeen, nykyinen työpaikkani, en tiedä 2, olen valmis, kun olen valmistunut, on pakko , päätän haluanko vain tarjoilijaksi vai myös kokiksi
Yhteenveto	Tietää jo 2, kun on tutustunut paremmin ammatteihin

1 Hylätty

