



SUURTALOUSHOKKIEN AMMATTITUTKINTO JA TYÖLLISYYSNÄKYMÄT

Tuula Helperi

**Kehittämishanke
Toukokuu 2008**

Matkailu- ravitsemus ja talousala



Tekijä(t) Sukunimi, Etunimi Tuula Helperi	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä XX	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; margin-right: 5px;"></div> Salainen _____ saakka </div>	
Työn nimi Suurtalouskokkien ammattitutkinto ja työllisyysnäkymät		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu,		
Työn ohjaaja(t) Leppänen Tuovi		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Kehittämishankkeen tarkoituksena on selvittää, minkälaisia työntekijöitä tulevaisuus tarvitsee ja vastaako tämän hetkinen suurtalouskokkien opetussuunnitelma työelämän haasteisiin?</p> <p>Kiinnostukseni työlähtöisempää koulutukseen heräsi ollessani työpaikkaohjaaja Eräjärven ala-asteella yhdelle oppilaalle. Koulutus ei mielestäni vastannut työelämän haasteisiin. Halusin lähteä pohtimaan ja tutkimaan kyseistä aihetta.</p> <p>Työelämässä on meneillään monen tasoisia muutoksia. Työ on muuttunut. Ruumiillinen työ on korvautunut henkisellä työllä. Atk-valmiudet ja kielitaito ovat välttämättömiä suurimmassa osassa työtehtäviä. Työelämässä tapahtuvat muutokset työtavoissa, organisaatiossa, ammattirakenteissa sekä ammatintaitovaatimuksissa. Jatkuvat muutokset työelämässä edellyttää työntekijöiltä hyvää muutoksenhallintakykyä. Erilaiset toiminnalliset tiedot ja taidot ovat entistä tarpeellisempia. Työssä korostuu työn tuottavuus ja tehokkuus. Koulutuksen kehittäminen työelämlähtöisempään suuntaan vaatii monipuolista ja kokonaisvaltaista tietoa, taitoa ja tahtoa.</p> <p>Suurtalouskokki koulutuksen kehittämistä muuttuviin työn vaatimuksiin, työn tuottavuuden ja tehokkuuden parantamiseen, vastuullisuuteen, sosiokulttuurisiin taitoihin paneutumista, kielitaidon lisäämistä ja moniosaajien kouluttamista. Kartoitin tilannetta kahdessa eri ammattioppilaitoksessa Pohjois-Pirkanmaan koulutusinstituutissa ja Kokemäenjokilaakson ammattioppilaitoksessa.</p> <p>Haastattelin Orivedellä ja Tampereella paikallisia julkisen ja yksityisen puolen suurkeittiöitä. Kokemäenjokilaakson ammattioppilaitoksessa suurtalouskokkeja opettaessani suoritin työpaikkaohjaajakoulutuksen. Haastattelin myös Kokemäen paikallisia julkisen ja yksityispuolen suurkeittiöitä. Tein opetusharjoittelun Karkun kotitalous ja sosiaalialan oppilaitoksessa pääsin näkemään myös sieltä osin koulutusta. Haastattelin Karkun kotitalous ja sosiaalialan oppilaitoksen suurtalouden emäntää ja keittäjää.</p> <p>Pääsin myös vaikuttamaan toisen vuoden suurtalouskokkien työssäoppimisjaksoihin.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Suurtalouskokki Moniosaaminen, tuloksellisuus, taloudellisuus, atk, teknologia, kielitaito, asiakaspalvelu		
Muut tiedot		

SISÄLLYSLUETTELO

1. JOHDANTO JA TAVOITTEET	4
2. SUURTALOUSKOKIN TYÖN KUVAUS.....	5
3. KEHITTÄMISHANKKEEN TOTEUTUS	6
3.1 OPPILAITOKSET	7
3.2 ERILAISTEN SUURKEITTIÖIDEN HAASTATTELUJA.....	7
3.3 KÄYTÄNNÖN KOKEMUKSIA HAASTATTELEMISSANI PAIKOISSA	8
3.4 POHJOIS-PIRKANMAAN KOULUTUSINSTITUUTTI	9
3.5 KOKEMÄENJOKILAAKSON AMMATTIOPPILAITOS.....	10
3.6 TYÖSSÄOPPIMINEN.....	11
4. KEHITYSHANKKEEN POHDINTA	12
4.1 MITEN ITSE VOIN KEHITTÄÄ SUURTALOUSKOKKIEN TUTKINTOA?	12
5. SUURKEITTIÖT JA SUURTALOUSKOKKIEN	13
TYÖLLISYYSTILANNE TULEVAISUUDESSA	13
6. LÄHTEET.....	14
SÄHKÖISET LÄHTEET.....	14
SUULLISET LÄHTEET.....	14

ruokatuotantoa, lisäämällä puolivalmisteiden ja valmiiden elintarvikkeiden ja raaka-aineiden käyttöä.

Vastuullisuus kasvaa työntekijöillä suuria määriä ruoka-annoksia käsiteltäessä.

Väestörakenteen muutos ja asiakasryhmien erilaistuminen lisää vastuuntuntoa.

Olosuhteiden ja terveystilanteiden muuttuessa ravitsemuksen vastuullinen kehittämistavoite kasvaa.

(Edu.fi julkinen ruokapalvelu 2007, 37- 59)

Kulutustottumusten odotetaan tulevaisuudessa muuttuvan entistä nopeampaan tahtiin.

Kansainväliset trendit saapuvat Suomeen entistä lyhyemmällä viiveellä, joten kansainvälistä kehitystä seurataan osana ruokapalveluja. Suurkeittiöala hakee jatkuvasti virikkeitä muualta maailmasta sekä Euroopasta, että muista maista. Kuluttajatrendien ja toimintaympäristön muutosten herkkä vaistoaminen ja niiden mukainen muutosvalmius muodostunee merkittäväksi tekijäksi.

Erikoisruokavalioiden kysyntä lisääntyy edelleen, samoin lähiruoan, luomuelintarvikkeiden ja kevytelintarvikkeiden.

Eläintuotannon eettisten kysymysten merkitys kasvaa kuluttajien valinnoissa entisestään.

Matkailu Suomeen ja Suomeen muuttaneet ulkomaalaiset lisäävät kielitaidon tarvetta suurkeittiöissä.

Tulevaisuuden koulutuksessa on korostettava asiakkaan kohtaamiseen ja palveluhenkisyyteen liittyviä osaamisalueita.

Joukkoruokailu tulee muuttumaan entistä enemmän asiakas ja palvelukeskeisemmäksi.

(Marja-Liisa Visanti, opetushallitus ammattikuvaukset ja osaamistarpeet ammatillisessa peruskoulutuksessa 2002, 91- 94)

2. SUURTALOUSKOKIN TYÖN KUVAUS

Suurtaloudessa /joukkoruokailussa työskentelevän kokin ammatin kuvaus

Suurtalouskokki työskentelee itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus-, ja asiakaspalvelutehtävissä joukkoruokailun ravitsemispalveluja järjestävissä toimipaikoissa. Toiminnan lähtökohtana ovat asiakkaat, joiden tarpeiden ja odotusten mukaiset tuotteet valmistetaan ja tarjotaan ottaen huomioon ravitsemussuositukset ja kannattavuustavoitteet.

Suurten ruokamäärien valmistaminen edellyttää kokilta hyvää työn organisointia, ajoittamista ja jaksottamista sekä toimipaikan koneiden ja laitteiden tehokasta käyttämistä. Suurtalouskokin työtehtäviä joukkoruokailussa ovat elintarvikkeiden vastaanotto ja -varastointi, esikäsittely ja -valmistus sekä ruokalajien ja leivonnaisten valmistus. Näiden tehtävien lisäksi kokki osallistuu yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokalistojen ja annosten suunnitteluun, erityisruokavalio-, kasvisruokavalio- ja juhlapalveluaterioiden suunnittelemiseen ja toteuttamiseen. Suurtalouskokki valmistaa asiakkaiden/asiakasryhmien tarpeita ja odotuksia vastaavia, maukkaita annos ja ateriakokonaisuuksia ottaen huomioon erilaiset ruokakulttuurit. Suurtalouskokki organisoii itsenäisesti omaa työskentelyään. Hän suurentaa ja pienentää vakioruokaohjeen valmistusmääriä. Työskennellessään hän ottaa huomioon toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tulostavoitteet.

Ruuanvalmistuksen lisäksi suurtalouskokki osallistuu tarvittaessa asiakaspalvelutehtäviin työskentelemällä jakelulinjastossa tai ruokien tarjoilussa. Hän huolehtii tarvittaessa astiahuollosta ja asiakastilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Työskentelyssään hän ottaa huomioon asiakkaiden yksilölliset tarpeet ja odotukset.

Tarvittaessa suurtalouskokki osallistuu ostojen suunnitteluun ja tilausten tekemiseen. Hän hoitaa ruokatilausten vastaanoton jakelupisteistä /-keittiöiltä sekä ruokien kuljettamisen vaatiman pakkaamisen. Hän huolehtii työyhteisön siisteydestä, viihtyisyydestä ja turvallisuudesta. Suurtalouskokki toimii yhteistyössä työyhteisön jäsenten, eri sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa.

Hän arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa sekä kehittää omaa osaamistaan saamansa palautteen avulla.

Hänellä on tilanneherkkyyttä sekä hyvät organisointi- ja vuorovaikutustaidot. Hän selviytyy tarvittaessa yhdellä vieraalla kielellä suullisista asiakaspalvelutilanteista ja käyttää vieraskielistä kirjallisuutta tai muuta aineistoa apuna työssään. (Ammattinetti 2008)

3. KEHITTÄMISHANKKEEN TOTEUTUS

Pyrin kehityshankkeessani vertailemaan monien eri oppilaitosten koulutustarjontaa suurtalouskokkien osalta.

Tarkoitukseni on mennä työkentälle haastattelemaan julkisen ja yksityisenpuolen työntekijöitä.

Suunnittelin Kokemäenjokilaakson ammattioppilaitoksessa suurtalouskokeille omalta osaltani työlähtöisempää koulutusta opetussuunnitelman puitteissa.

Ohjaavana opettajana suunnittelimme oppilaiden kanssa yhteisesti työssäoppijan tietoisukirjasen tulevaa työssäoppimisjaksoa ajatellen.

Sisälsin työssäoppimisjaksoon kirjallisia tehtäviä niin oppilaille kuin keittiöhenkilökunnallekin.

Mielestäni aihe on ajankohtainen, koska tällä hetkellä on jo pulaa ammattitaitoisista suurkeittiöntyöntekijöistä.

3.1 OPPILAITOKSET

Suurtalouskokin tutkinnon ongelmat eivät ratkea aloituspaikkoja lisäämällä, koska nytkin osa paikoista jää täyttämättä, pikemminkin olisi pyrittävä ratkaisemaan miten alan vetovoimaa voitaisiin kasvattaa, jotta saataisiin hakijoita koulutukseen.

Suurkeittiöt ja siellä työskentely eivät ole tämän päivän nuorten toivelistoilla. Tänä päivänä suurkeittiökoulutus ei ole kovinkaan suosittua nuorten keskuudessa, vakka työpaikkoja onkin runsaasti jo tarjolla suurkeittiöihin. Työ on monipuolista ja haastavaa. ”Mikään päivä suurkeittiössä ei ole samanlainen”. Suurtalouskokiksi opiskelevan oppilaan olisi hyvä saada kokonaiskuva mitä vaaditaan suurkeittiötyöntekijältä. Tietynlainen riipeys kuuluu keittiötyöskentelyyn. Hyvä organisaatiokyky, moniosaaminen keittiöllä, taloudellisuus, sisäinen yrittäjäyys, ja luovuus kuuluvat päivittäiseen suurkeittiötyöskentelyyn.

Pitäisikö suurtalouskokkien olla esillä enemmän julkisuudessa, jotta alan tunnettavuus tulisi paremmin esille?

Suurtalouskokin jatkokoulutus ja etenemismahdollisuuksia on runsaasti nykypäivänä tarjolla. (Ammattinetti 2008, ravitsemispalvelut, suurtalouskokki)

3.2 ERILAISTEN SUURKEITTIÖIDEN HAASTATTELUJA

Haastattelin Orivedellä, Tampereella, Kokemäellä julkisen ja yksityisen puolen sektorilla työskenteleviä alan ammattilaisia. Yksityisen ja julkisen puolen työntekijöillä on samanlainen näkemys suurkeittiötoiminnasta, työpaikasta riippumatta. Kävimme näitä asioita suurtalouskokin tutkintoon liittyvässä koulutuksessa läpi, ruuanvalmistusprosessissa raaka-aineiden käsittelyä, taloudellisuutta, ruokaohjeita, ruokien oikeaa ajoitusta. Keittiöiden omavalvonnan osa-alueelta hygieniatason ylläpitämien ruuanvalmistuksen aikana ja aterioinnin jälkeen päivittäinen siivous.

Suurkeittiölaitteiden osalta kävimme läpi ruoanvalmistuslaitteiden tuntemista ja laitteiden maksimi hyötykäyttöä, myös keittiölaitteiden oikeaoppista puhdistusta kävimme läpi. Asiakaspalvelua, Atk:n ja vieraiden kielten käyttöä tulisi lisätä opetuksessa. Työntekijät painottivat työaikojen noudattamista ja taukojen pitämistä sovitulla ajallaan. Omavalvonnan määräyksiä noudattaen oppilaiden omaa hygieniää koskevia kohtia mm. työvaatetus, lävistyksen.

3.3 KÄYTÄNNÖN KOKEMUKSIA HAASTATTELEMISSANI PAIKOISSA

Ruoanvalmistus prosessin vaiheet: ruokaohjeiden oikein lukeminen, ruokien oikea ajoitus ja keittiölaitteiden tuntemus ja niiden puhtaana pito tuli monessa paikassa ilmi etteivät oppilaat oikein hallitse tätä aluetta. Tietynlainen ruokatuotannon perusasioiden hallinta koettiin erittäin tärkeäksi. Suurtaloustalouksella on liian kapea-alainen osaaminen keittiötoimintaan ja suurten kokonaisuuksien hallinta osoittautui isommissa haastattelemissani paikoissa hataraksi. Suurkeittiön koko eikä omistusmuoto ei vaikuttanut tähän asiaan.

Varsinkin taloudellinen ja moniosaaminen nousi esiin joka paikassa. Taloudellinen osaaminen työvälineenä ei ole tärkeää vain ostoissa tai hinnoittelussa, vaan se on huomioitava kaikessa toiminnassa ja koko ajan. Alan ammattilaisten mielestä määrärahat ovat pieniä, ruoka pitää valmistaa edullisesti ja mahdollisimman pienellä hävikillä. Mikä lisää työntekijöiden paineita.

Moniosaamisen vaatimus korostuvat tulevaisuudessa suurkeittiöalalla. Moniosaamisen lähtökohta on, että työn kuva monipuolistuu kaikissa suurkeittiöpuolen ammattilaissa. Moniosaajan on helpointa työllistyä ammattikeittiöihin tulevaisuudessa, alan ammattilaiset painottavat.

Suurkeittiöiden siivouksen osalta oppilailta puuttuu tietynlainen riipeys siivouksen osalta varsinkin isoimmissa suurkeittiöissä. Tiimityöskentelyn merkitys suurkeittiön eri osa-alueilla on erittäin tärkeää. Tärkeänä muutoskohteena ovat asiakaslähtöisempi toiminta ja nopeat muutokset. Asiakaslähtöisyyden korostamista tuotiin esille erityisesti Tampereen alueen haastateltujen keskuudessa. Asiakaslähtöisemmässä toiminnassa asiakkaalle tuotettavat elämykset ovat keskeisen toiminnan tavoite. Asiakkaita on osattava kuunnella ja kunnioittaa hänen toiveitaan. Asiakkaat tulevat yhä vaativammiksi. Asiakaskunta muuttuu

heterogeenisemmäksi ja kaikilla on omia erityisvoimavaroja. Erityisesti tuotteiden sisällön tunteminen on tärkeää. Sisäinen yrittäjähenki asiakaspalvelutehtävissä koettiin hyväksi. On osattava esitellä ja markkinoida tuotteita asiakkaalle.

Atk-aidot nousivat kaikissa haastattelemisssani paikoissa voimakkaasti esiin. Uusinta teknologiaa on opittava hyödyntämään. Tietotekniikka on välttämätön prosessien hallinnassa. Tietotekniikan käyttäminen tuo työajansäästöä mm. raaka-aineiden, ruokien tilauksissa, varastokirjanpidossa ja ruokalajien muokkaamisessa.

Työaika-ajan noudattamisesta työntekijät painottivat. Työpäivän aikana työntekijöiden tauot olisi pyrittävä järjestämään niin että, työtehtävästä riippuen, taukojen ajoittaminen.

Työvaatetuksen pitää olla asianmukainen, siisti. kaikenlaiset lävistykset koettiin epäedullisina keittiössä ja varsinkin asiakaspalvelutyössä

3.4 POHJOIS-PIRKANMAAN KOULUTUSINSTITUUTTI

Näitä asioita kävin läpi Pohjois-Pirkanmaan koulutusinstituutin Catering-oppilaiden kanssa ensimmäisen työssäoppimisjakson jälkeen (2006).

Moni oppilaista oli sitä mieltä, että työpaikoilla ei ole riittävästi aikaa perehdyttää uutta ”työntekijää”. Omavalvonta ja työturvallisuus olivat työpaikoissa kunnossa, samoin niiden lakisääteinen valvonta. Ruokaohjeiden lukeminen ja ajoitus ruoille oli monelle vaikeaa.

Erilaisten keittiölaitteiden tuntemus työssäoppimis paikoissa koettiin melko hankalaksi.

Suurkeittiöiden laitevarustus työssäoppimispaikoissa oli yllättävän kirjavaa. Osa työssäoppimispaikoista oli uusinta uutta teknologiaa kun taas osa paikoista oli hyvinkin vanhanaikaisia laite varustuksiltaan. Koneiden ja laitteiden puhdistus ja pesu oli vaativampaa työelämässä kuin oppilaitoksessa. Raaka-aineiden käyttö ja taloudellisuus tulivat paremmin esille työssäoppimispaikoissa kuin kyseisessä instituutissa.

Määrärahojen pienuus ateriaa kohti yllätti monet oppilaat. ”Taloudellisuutta kuulemma oppii vasta työelämässä”. Atk taidot oppilailla olivat kunnossa ja osa oppilaista hyödynsikin atk taitojansa työssäoppimispaikoissa. Moniosaamisen taidot näkyivät jokaisessa työssäoppimispaikoissa. Asiakaspalvelua oppilaat harjoittelivat työssäoppimispaikoissa osallistumalla suurkeittiön tarjoilulinjaston kokoamiseen, ruokien esille laittoon, kyseisen linjaston siisteydestä huolehtimiseen ja kassatyöskentelyyn.

Oppilaat saivat positiivista palautetta työaika-ajan noudattamisesta, työvaatetuksen siisteyden hoitamisesta ja työpäivän aikana taukojen pitäminen onnistui heiltä mallikkaasti.

3.5 KOKEMÄENJOKILAAKSON AMMATTIOPPILAITOS

Otin Kokemäenjokilaakson ammattioppilaitoksessa suurtalouskokeille jokaiseen opettamaani aineeseen työelämälähtöisyyden. Erittäin hyviä aineita olivat mm. suurkeittiön ruokaohjeet, oikeat ajoitukset ruokalajeille, taloudellisuus suurkeittiön koneet ja laitteet, atk, asiakaspalvelu.

Suurkeittiön ruokaohjeita verrattiin ravintolapuolen ruokaohjeisiin. Vertasimme julkisenpuolen ja yksityisenpuolen ruokaohjeita toisiinsa. Laskimme myös erilaisia katteita ruuille ja erilaisille aterioille.

Ruokien oikeaa ajoitusta kävimme käytännössä läpi. Teimme aikataulutuksen eri ruoille ja kirjasimme tiedot suurkeittiön ruokaohjekirjaan. Taloudellisuutta kävimme aluksi teoriassa läpi jonka jälkeen siirsin suurkeittiöön käytäntöön. Päivän päätteessä kävimme läpi mitä ja paljonko ruokia jäi. Jotka sitten pyrimme hyödyntämään mahdollisimman pian. Suurkeittiön koneet ja laitteet kävimme meidän suurkeittiön ja opetuskeittiön osalta läpi. Kävimme myös muiden keittiöiden laitetuntemusta kirjallisesti läpi ohjekirjojen avulla joita sain lainattua vanhoilta työkavereiltani. Kävimme netissä tutustumassa suurkeittiölaitteiden uutuuksiin. Atk meillä oli valitettavasti aika vähän, yhteiset tilat olivat jatkuvasti käytössä. Kävimme erilaisia suurkeittiöille suunnattuja ohjelmia läpi mm ATERIX – ruokaohjeita ja niiden muuttamista. Olisin kaivannut meidän osastolle omia tietokoneita joita olisimme käyttäneet päivittäin. Asiakaspalvelua kävimme parityöskentelyesityksenä läpi jotka sitten jokainen pari esitti omalla vuorollansa.

Kokemäenjokilaakson ammattioppilaitoksessa matkailu, ravitsemus ja talousalan suurtalouskokki puolen oppilaat lähtivät ensimmäiseen työssäoppimisjaksoon (2007). Teimme yhteisen TYÖSSÄOPPIJAN TIETOISKUKIRJASEN jossa kävimme seuraavanlaisia asioita läpi mm. perehdyttäminen, omavalvonta, atk-laitteiden käyttöä ruokaohjeiden ottamista koneelta, myös ruokien suurentamista ja pienentämistä, perusruokaohjeita; munaruoat, kalaruoat, liha- sisäelin ja veriruoat, pääruokien kastikkeet, laatikkoruoat, keitot, pataruoat, lämpimät kasvislisäkkeet, salaattit ja raasteet, puurot, jälkiruokakeitot ja kastikkeet, kiisselit ja muut jälkiruoat, taloudellisuus keittiössä, erikoisruokavaliot: diabetes, laktoositon, gluteeniton, sydän ja verisuonitaudit, ruoka-allergiat: pienten lasten ruoka-allergiat, lehmänmaitoallergia, lisääaineyliherkkyys. annoskokoja, esikäsitteily ja kypsennyshäviöitä, mausteiden vaihtotaulukkoa, ruoka-aineiden painojen ja tilavuuksien suhteita, mitoitusta ruuanvalmistuksessa: suurkeittiöllä käytettävää gn-mitoitusta ja ruokien ajoitusta

Kokemäenjokilaakson ammattiopistossa järjestettiin kaikille työpaikoille ja työpaikkaohjaajille ennen työssäoppismisjaksoja yhteinen illanvietto ammattikoulun tiloissa, jossa kävimme läpi vielä tärkeitä asioita. Mielestäni illanvietto oli tosi hyvä ajatus, koska saimme ”tulevalta kentältä” todella tärkeää palautetta mm. mitä työelämä tällä hetkellä tarvitsee ja mitkä asiat ovat tärkeitä opiskelijan kannalta.

3.6TYÖSSÄOPPIMINEN

Oppilaat saivat työssäoppimiseen liittyvän kansion. Kansiossa olivat seuraavat asiat:

- laki ammatillisesta koulutuksesta
- sopimus työssäoppimispaikasta. Osastonjohtaja oli soitellut kyseisiin työpaikkoihin ja tehnyt puitesopimukset ja tiedustellut jo alustavasti mahdollisuuksista päästä kyseisiin työpaikkoihin. Oppilaat itse soittivat ja sopivat tapaamisajan kyseisiin työpaikkoihin.
- opiskelijan oma työssäoppimissuunnitelma, jossa kävi työssäoppimistavoitteet.
- Meidän tavoitteet olivat ensimmäiseen työssäoppimiseen seuraavat: suurkeittiön ruokatuotanto, catering-alan asiakaspalvelu
- oppilaat täyttivät joka päivä työssäoppimispäiväkirjaa
- itse annoin tehtävän niin työpaikkaan kuin oppilaillekin
- työpaikan tehtävänä oli kartoittaa mm työvaatetusta, työaikojen noudattamista, ruokien valmistamista, ruokien ajoitusta, keittiölaitteiden tuntemusta, keittiölaitteiden pesua ja siivous eli lopputyöt
- oppilaiden tehtävänä oli perehdyttäminen, omavalvonta, työturvallisuus, atk-laitteet ja taloudellisuus
- osastonjohtaja kävi kolme kertaa katsomassa työssäoppimispaikoissa

Työssäoppimispaikoista sain hyvää palautetta mm: työvaatetus oli kaikin puolin siisti, työaikoja osa oppilaistani ei noudattaneet, (mahdolliset poissaolot oppilaat joutuivat korvaamaan työssäoppimispaikkoihin) muuten työssäoppimispaikkaan sitoutuminen sai hyvää palautetta, ruokien valmistus ja ajoitus oli osalla hankalaa, keittiölaitteiden tuntemus ja niiden pesu oli melko hyvä ja keittiön siivous eli lopputyöt oppilaat saivat positiivista palautetta lähes joka työssäoppimispaikasta.

Moni oppilas piti hyvänä yhdessä tehtyä työssäoppijan tietoiskukirjasta. Tehtävistä jotka annoin työssäoppimispaikkaan, vastaukset olivat lähes samanlaiset kuin Orivedelläkin.

4. KEHITYSHANKKEEN POHDINTA

Pitäisikö suurtalouskokkien olla esillä enemmän julkisuudessa, jotta alan tunnettavuus tulisi paremmin esille?

Nuorten erilaiset kosketuspinnat suurkeittiöalaan lisääisivät kiinnostusta alaan. Yläasteelle siirryttäessä kotitaloustuntien opetussisältöön lisättäisiin koulun oman keittiön työntekijöiden haastattelua, vierailuja erilaisiin keittiöihin ja yhteistyötä mahdollisesti paikallisen ammattiopiston kanssa. Vaikkapa osa kotitalouden opintokokonaisuudesta suoritettaisiin yhteistyössä ammattiopiston kanssa. Kaikenlainen yhteistyö yläasteen ja ammattiopiston kanssa ruokkisi oppilaiden kiinnostusta alaan.

Medialla on myös suuri merkitys suurkeittiöalaan. Media antaa mielikuvan eri ammateista ja lisää ammattien tunnettavuutta. (Niemeläinen 2005, 27- 30)

Tulevaisuuden suurkeittiöt ovat suuria liikelaitoksia. Ammattitaitovaatimukset kasvavat suurien suurkeittiö liikelaitosten myötä.

Moniosaamien korostuu tulevaisuudessa.

Oppilaitosten pitäisi olla enemmän yhteistyössä työelämän kanssa ja myös suurkeittiöllä ohjaavien opettajien pitäisi päivittää tietojansa.

Haastattelemissani paikoissa kaikissa oli lähes samanlaiset näkemykset suurtalouskokki tutkinnosta ja miten se käytännössä vastaa työelämän haasteisiin?

Suurtalouskokin tutkinnossa tulevat korostumaan tulevaisuudessa tietotekniikan käyttö, uusimman teknologian tunteminen, tuottavuus, raaka-aineiden taloudellinen käyttö, vastuullisuus, ruokien ja ruoka-annosten viimeisteleminen, erityisruokavaliot, komponenttiruoanvalmistus, sosiokulttuurisia taitoja, kielitaito ja asiakaspalvelu. Suurtalouskokki koulutuksen pitäisi osata vastata näihin työelämän sanelemiin vaatimuksiin.

4.1 MITEN ITSE VOIN KEHITTÄÄ SUURTALOUSKOKKIEN TUTKINTOA?

Miten voin itse kehittää suurtalouskokki tutkintoa? Ohjaavana opettajana ottaisin työelämälähtöisyyttä enemmän opetussuunnitelmaan mukaan. Veisin oppilaita enemmän

erilaisiin keittiöihin tutustumaan. Heidän pitäisi tehdä vieraillemistamme paikoista esitelmää mm. keittiötoiminnanperiaatteista, keittiönlaitteista, tuottavuudesta, raaka-aineiden taloudellisesta käytöstä, ruokien ja ruoka-aineiden viimeistelystä, komponenttiruoanvalmistus, sosiokulttuurisista taidoista, kielitaidoista ja asiakaspalvelutaidoista. Joita sitten vertailemme omaan oppilaitokseen ja oppilaiden työssäoppimispaikkoihin. Tarkkoja toimenkuvia ei suurkeittiöllä olisi vaan jokainen osallistuu tarvittaessa kaikkeen suurkeittiö toimintaan. Oppilaat saisivat ottaa enemmän vastuuta keittiötöistä. ”Päävastuuruoista viikot”, itsenäisesti eli oppilaat hoitaisivat tilaukset emännän avustuksella, ottaisivat tarvittavat ruokaohjeet suurentaen tai pienentäen niitä atk:n avustuksella. Suunnittelisivat ajoituksen kunkin ruokalajien kohdalla päivittäin, viikoittain. Myös ruokien ja ruoka-annosten viimeistely kuuluisi tärkeänä osana päivittäiseen tehtävään. Osaisivat hyödyntää tähderuuat, taloudellisuutta noudattaen. Pitäisivät ohjetunnit muille oppilaille jolloin esiintymistaidot ja tiimityöskentelyn merkitys kasvaisi. Joka päivästä oppilas saisi palautetta muilta ”työntekijöiltä”. Oppilaan olisi hyvä nähdä kokonaisuutena mitä kaikkea keittiötyö pitää sisällään. Pitäisin lähtötasokokeen ennen työssäoppimiseen lähtöä. Jakaisin työssäoppimispaikat niin, että jokaisen oppilaan pitäisi käydä työssäoppimassa niin julkisella kuin yksityiselläkin sektorilla. Jakaisin vielä työssäoppimispaikat ikärakenteiden mukaan, olisi hyvä nähdä eri-ikäisille suunnattuja suurkeittiöitä. Työssäoppimisjaksot saisivat olla pidempiä ja yhden työssäoppipaikan pitäisi olla ulkomailla tai Suomessa ulkomaisella työntekijällä. Asiakaspalveluopinnot suoritettaisiin käytännössä. Haluaisin kehittää tulevat suurtaloukokki oppilaani ammattimme moniosaajiksi niin, että he olisivat tulevastaan ammatistaan YLPEITÄ!

5. SUURKEITTIÖT JA SUURTALOUSKOKKIEN TYÖLLISYYSTILANNE TULEVAISUUDESSA

Suurkeittiöt tulevat olemaan hyvin erilaisia. Erityysoosaamista markkinoidaan erilaisilla suurkeittiöillä. Erikoisruokavalioiden samoin etnisten ruokien kysyntä tulee kasvamaan tulevaisuudessa.

Matkailu lisääntyy, Suomi on elämyksellinen maa. Suurkeittiö tulee kasvattamaan yritystenvälistä yhteistyötä mm. ravintoloiden ja majoitusliikkeiden kanssa.

Asiakaspalveluun ja kielitaitoon pitää satsata.

Moniosaamisentaidot ja vastuullisuus tulevat korostumaan keittiötyössä.

Palveluelinkeinona ravitsemisala on suhteellisesti yksi kaikkein eniten työvoimaa tarvitsevista aloista. Myytävät tuotteet ja palvelut ovat sellaisia, joiden tuottamiseen tarvitaan paljon työvoimaa. Palvelu on osa myytävää tuotetta, ei henkilökohtaista palvelua voida kokonaan korvata koneilla. Palveluelinkeinot ovat myös tulevaisuudessa merkittävä työllistäjä, koska vapaa-ajan ja käytettävissä olevan rahan lisääntyessä palvelujen kysyntä kasvaa. Ikääntyneiden asiakkaiden määrä kasvaa lähivuosina ja heidän odotetaan käyttävän runsaasti majoitus-, ravitsemis- ja hyvinvointipalveluja. Catering- eli suurtalous- ja ruokapalvelualalla saattaa tulla työvoimapulaa etenkin suurten ikäluokkien poistuessa työelämästä. Kaiken kaikkiaan ravintola-alan ja catering-alan tulevaisuuden työllisyystilanne näyttää valoisalta ja alan työvoimamäärän odotetaan kasvavan seuraavien vuosien aikana. (Ammattinetti 2008, ravitsemisala, suurtalouskokki)

6. LÄHTEET

- Niemeläinen Leena 2005 Catering-alan nostaminen
- Turun Ammatti - Instituutti / Opetushallitus 2007 Osaamistarveselvitys Catering-alalla
julkinen ruokapalvelu
- Visanti Marja-Liisa 2002 Ammattikuvaukset ja osaamistarpeet ammatillisessa peruskoulutuksessa

SÄHKÖISET LÄHTEET

- WWW.edu.fi/ ammatillinen peruskoulutus/matkailu, ravitsemis- ja talousala/Catering-alan perustutkinto/alan, talousalan/catering-alan perustutkinto/alan kuvaus
- Ammattinetti ravitsemisala, suurtalouskokki

SUULLISET LÄHTEET

- Ala-mutka J. Ravitsemustyönjohtaja, Oriveden yhteiskoulu Haastattelu 2005, 2006, 2007 ja 2008
- Kallinen R. Suurtalousesimies, Oriveden palvelutalo Haastattelu 2005, 2008
- Järviö Ritva Emäntä-keittäjä Oriveden keskuskoulu haastattelu 2005
- Kaakkolammi Tiina Emäntä-keittäjä Orivesi Tiinan kotiruoka Haastattelu 2005
- Jaatinen Marjatta Opettaja Orivesi Haastattelu 2006
- Anderson Sanna suurtalousesimies Kangasala Pancho Villa Haastattelu 2006

- Pajula Anna-Maija suurtalousesimies Amica Tampere Haastattelu 2006,2006.2007 ja 2008
- Harju Minna suurtalousesimies Tampereen työpaikkaruokailut Haastattelu 2007
- Oksanen Anu suurtalousesimies Sodexho Tampere Haastattelu2007
- Peltonen Sisko opettaja Kokemäki Haastattelu 2007
- Mäkinen Maija-Leena Opettaja Kokemäki Haastattelu 2007
- Mäkinen Liisa Ravitsemisesimies Peipohjan koulu Haastattelu 2007
- Mäntynen Leena Ruokapalvelupäällikkö Kokemäen kaupunki Haastattelu 2007