



Kokin ammatillinen perustutkinto ja ravintola- alan työnantajien odotukset

Suvi-Maria Seppänen

2021 Laurea





Laurea-ammattikorkeakoulu

Kokin ammatillinen perustutkinto ja ravintola-alan työnantajien odotukset

Suvi-Maria Seppänen
Matkailu- ja palveluliiketoiminta
Opinnäytetyö
Lokakuu, 2021

Suvi-Maria Seppänen

Kokin ammatillinen perustutkinto ja ravintola-alan työnantajien odotukset

Vuosi

2021

Sivumäärä

70

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia, millaisia toiveita ja odotuksia ravintola-alan työnantajilla on vastavalmistuneita kokkeja ja heidän ravintola- ja catering-alan ammatillista peruskoulutustaan kohtaan. Tarkoituksena oli, että opinnäytetyön toimeksiantaja Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnia saisi työn avulla tietoa siitä, miten hyvin sen nykyinen kokkien ravintola- ja catering-alan ammatillinen peruskoulutus vastaa työelämän osaamistarpeita. Näin Omnia pystyisi ottamaan huomioon myös työnantajien odotukset kokkien koulutuksessaan, ja siten varmistamaan, että vastavalmistuneilla kokeilla olisi mahdollisimman hyvät eväät työelämään.

Opinnäytetyön tietoperusta koostui teoreettisesta viitekehuksesta ja menetelmäteoriasta. Teoreettisessa viitekehyksessä pohjustettiin ammatillista koulutusta, ravintola- ja catering-alan perustutkintoa, kokin ammattia, ravintola-alan nykytilaa sekä tulevaisuuden ennakoituja osaamistarpeita lähteiden sekä havainnoin kautta saadun tiedon avulla. Opinnäytetyö toteutettiin laadullisena tutkimuksena, jossa tutkimusaineisto kerättiin kohderyhmältä puolistrukturoiduilla teemahaastatteluilta ja analysoitiin käyttäen sisällönanalyysin menetelmää. Lopuksi analysoinnin kautta saatuja tuloksia verrattiin teoreettisesta viitekehuksesta tiivistettyyn tietopohjan synteesiin.

Tutkimusaineiston analysoinnissa selvisi, että ravintola-alan työnantajat odottivat koulutuksen panostusta ja vastavalmistuneiden kokkien osaamista erityisesti henkilökohtaisten ominaisuuksien ja valmiuksien, asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaitojen, ravintolatoiminnan johtamisen, ravintolaympäristössä työskentelyn sekä ruokaan liittyvän tietotaidon saralla. Lyhyemmin nämä osa-alueet voitiin tiivistää kahden yläotsikon alle; yleisiin työelämätaitoihin sekä ravintolassa työskentelyyn tarvittavaan osaamiseen. Aineistosta nousi esiin erityisesti se, että työnantajat eivät odottaneet uusilta kokeilta niinkään tiettyjen asioiden syvällistä tuntemusta, vaan pikemminkin laajaa ja monipuolista osaamista useassa eri asiassa. Siten nousi myös tärkeäksi odotukseksi se, että kokit olisivat saaneet työelämään siirtyessään riittävästi monipuolista kokemusta niin koulun kuin työssäoppimisjaksojenkin kautta.

Opinnäytetyön tutkimustuloksissa nousi esiin hyvin vähän sellaista, mitä tietopohjassa ei ollut jo etukäteen mainittu. Tutkimuksen avulla saatiin kuitenkin tietoa siitä, millaisia asioita työnantajat pitivät erityisen tärkeinä vastavalmistuneiden kokkien osaamista ajatellen, ja siten millaisia asioita he toivoisivat painotettavan koulutuksessa. Tulosten perusteella voitiin sanoa, että Omnian kannattaisi kiinnittää erityistä huomiota siihen, millaisissa työssäoppimispaikoissa ravintola- ja catering-alan kokkiopiskelijat hakevat kokemusta, ja varmistaa, että opiskelijoiden saama osaaminen sekä valmiudet olisivat kaikilta osa-alueiltaan mahdollisimman monipuolisia ja kokonaisvaltaisia.

Asiasanat: ravintola-ala, kokki, työnantaja, osaaminen, ravintola- ja catering-alan ammatillinen perustutkinto

Suvi-Maria Seppänen

Vocational Qualification of a Restaurant Cook and the Expectations of Restaurant Employers

Year	2021	Pages	70
------	------	-------	----

The objective of this thesis was to examine the wishes and expectations restaurant employers have regarding freshly graduated restaurant cooks and their vocational education. The purpose was that the commissioner of the thesis, Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnia, would gain knowledge on how well their current vocational education of restaurant cooks answers the professional needs of the restaurant business and the working life. With this information, Omnia could take into account the employers' expectations in its education of restaurant cooks, and thus ensure that its new cooks graduate with as much essential know-how as possible.

The theoretical framework of the thesis comprises both theory and methodology theory. The theoretical framework provides an introductory background for vocational education, the education of restaurant and catering services, cook's profession, the current state of restaurant business, as well as future anticipated professional needs, through knowledge gained from published sources and by occupational observation. The research of the thesis was conducted through the qualitative method of collecting the research material through semi-structured theme interviews and analyzing the data by using the method of content analysis. Finally, the results gained through the analysis were compared to the compiled theoretical framework.

Through the analysis of the research data, it could be established that the employers expected educational investment and pre-acquired skills. They expected the great customer service and communication skills, restaurant management skills, experience from working in a restaurant environment and culinary know-how. In short, these skills could be accommodated into the two main categories of general working life skills and skills specifically needed when working in a restaurant. What was especially noteworthy about the research data was that the employers did not expect the new cooks to possess deep knowledge of specific fields, but rather solid all-round knowledge of several fields. Thus, an important requirement was also that the cooks should receive sufficiently diverse experience both at school and in on-the-job learning placements before their actual transition into the working life.

The results of the research yielded very little of such information that had not already been brought up in the theoretical framework. However, the research did provide information on what the employers thought particularly important regarding the skill sets of freshly graduated cooks, and thus what they wanted to be emphasized in the curriculum. Based on the findings it can be stated that Omnia should pay special attention to the quality of the job placements of its culinary students, as well as it should ensure that the know-how and transferable skills gained by the students are as versatile and comprehensive as possible.

Keywords: restaurant business, cook, employer, know-how, vocational qualification in restaurant and catering services

Sisällys

1	Johdanto.....	10
2	Toimeksiantajan esittely	11
3	Johdatus ravintola-alan ilmiöihin ja opinnäytetyön merkitys.....	12
4	Ammatillinen koulutus ja yhteistyö työelämän kanssa.....	14
5	Ravintola- ja catering-alan ammatillinen perustutkinto.....	16
5.1	Tutkinnon laajuus, rakenne ja osaamistavoitteet	17
5.2	Kiitettävä arviointi pakollisissa ammatillisissa tutkinnon osissa.....	19
5.2.1	Ravitsemispalveluissa toimiminen.....	20
5.2.2	Lounasruokien valmistus.....	21
5.2.3	Annosruokien valmistus	23
6	Kokin ammatti ravintola-alalla nyt ja tulevaisuudessa	24
6.1	Kokin työnkuva ja ammatin sekä alan asettamat odotukset työntekijöille	25
6.2	Tulevaisuuden osaamistarpeiden ennakointi	26
6.2.1	Keittiötyön tulevaisuus (CORE-projekti)	27
6.2.2	Valtakunnallinen ammatillisten osaamistarpeiden ennakointi (VOSE) - projekti	28
7	Tutkimusopinnäytetyö	31
7.1	Laadullinen tutkimus sekä tutkimusongelmat ja -kysymykset	32
7.2	Teemahaastattelu ja kohdejoukko	33
7.3	Havainnointi tutkimusmenetelmänä.....	35
7.4	Tietopohjan synteesi ja haastattelurunko	35
7.5	Litterointi, koodaus ja sisällönanalyysi	37
7.6	Luotettavuus	39
7.7	Eettisyys	40
8	Tutkimuksen toteutus ja aineiston analyysi	41
8.1	Yhtäläisyydet	44
8.1.1	Henkilökohtaiset valmiudet	45
8.1.2	Asiakasviestintä ja vuorovaikutus	45
8.1.3	Tuotannon ja taloudellinen johtaminen.....	46
8.1.4	Työympäristössä toimiminen.....	47
8.1.5	Ruokaosaaminen	48
8.2	Eroavaisuudet.....	49
8.3	Johtopäätökset	50
9	Vertailu: tutkimuksen tulokset ja tietopohjan synteesi	52
10	Yhteenveto ja pohdinta	55
	Lähteet.....	59

Kuviot	63
Taulukot	63
Liitteet	64

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on tutkia, millaisia toiveita ja odotuksia Suomen ravintola-alan työnantajilla on ravintola- ja catering -alan ammatillista perustutkintoa sekä tutkinnon suorittaneita, vastavalmistuneita kokkeja kohtaan. Tutkimus toteutetaan laadullisena tutkimuksena, jossa tutkimustulokset kerätään teemahaastatteluilla alan työnantajilta ja litteroitua aineistoa analysoidaan käyttäen sisällönanalyysin menetelmää. Tämän jälkeen analysoitua aineistoa verrataan koulutuksen tämänhetkisiin osaamistavoitteisiin sekä aikaisemmissa tutkimuksissa esiin nousseisiin ennakoituihin osaamistarpeisiin, jotta nähdään, onko näiden välillä samanlaisuuksia tai eroavaisuuksia. Tutkimuksen kannalta on erityisen mielenkiintoista nähdä, nouseeko aineistossa esiin sellaisia seikkoja, joita ei ole noussut esiin aikaisemmissa tutkimuksissa, tai joita ei ole huomioitu nykyisessä kokin koulutuksessa.

Opinnäytetyön toimeksiantajana on Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnia. Työn tarkoituksena on, että Omnia saa sen avulla täydentävää tietoa siitä, miten hyvin sen tällä hetkellä järjestämä ravintola- ja catering -alan opetus vastaa tulevaisuuden työelämän ennakoituja osaamistarpeita. Työ on tarkoitettu käytettäväksi keskustelun avauksena, työkaluna sekä tiedonlähteenä koulutuksen suunnittelussa sekä koulutuksen järjestäjän ja työelämän edustajien välisessä yhteistyössä.

Opinnäytetyön tietoperusta koostuu työn aiheeseen liittyvästä teoreettisesta viitekehuksesta sekä menetelmäteoriasta. Teoreettinen viitekehys muodostaa tutkimuksen tietopohjan, ja sen analysoinnin kautta muodostuvat tutkimuksen tutkimusongelma ja -kysymykset, sekä tietopohjan synteesi, jonka pohjalta muodostuvat teemahaastattelun teemat ja apukysymykset. Teoreettisessa viitekehyksessä (luvut 3-6) pohjustetaan ravintola-alan ilmiöitä ja opinnäytetyön merkitystä sekä käsitellään ammatillista koulutusta, ravintola- ja catering-alan ammatillista perustutkintoa, kokin ammattia ravintola-alalla sekä ennakoituja tulevaisuuden osaamistarpeita. Lähdetiedon lisäksi teoreettisessa viitekehyksessä hyödynnetään myös havainnoimalla kerättyä tietoa. Menetelmäosuus (luku 7) sisältää selostusta ja teoriaa laadullisen tutkimuksen etenemisestä sekä siinä käytettävistä menetelmistä. Luvussa käsitellään tutkimusongelmien ja -kysymysten muodostamista, teemahaastattelua, kohdejoukon määrittämistä, havainnointia tutkimusmenetelmänä, tietopohjan synteisiä ja haastattelurungon muodostamista, haastatteluaineiston litterointia ja koodausta sekä analysointia sisällönanalyysin avulla. Lisäksi luvussa käsitellään tutkimuksen luotettavuutta sekä eettisiä kysymyksiä.

2 Toimeksiantajan esittely

Opinnäytetyö toteutetaan yhteistyössä Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnian kanssa. Omnia on vuonna 1982 toimintansa aloittanut kuntayhtymä, jonka jäsenkuntia ovat Espoo, Kauniainen ja Kirkkonummi. Omnia-konserni käsittää konsernipalvelut, koulutus- ja opiskelijapalvelut sekä elinvoima- ja työllisyyspalvelut. (Omnia 2021; Omnia 2021; Omnia 2019.)

Omnia järjestää jäsenkuntiansa puolesta opetusta elinikäisen oppimisen periaatteella ammattiopintoina, lukio-opintoina, aikuislukio-opintoina, työväenopisto-opintoina, aikuisten perusopetuksena sekä nuorten työpajatoimintana. Lisäksi organisaatio järjestää avointa opetusta ja valmentavaa koulutusta, ja opintoja voi suorittaa myös oppisopimuksilla ja verkko-opintoina. Opetuksen lisäksi organisaatio tarjoaa palveluja mm. opiskelijoille, maahanmuuttajille sekä työnhakijoille. Omnialla on yhteensä 17 toimipistettä jäsenkuntiansa alueella, ja vuosittain koko organisaatiossa suorittaa opintoja yhteensä noin 33 900 oppijaa, joista noin 7000 suorittaa ammatillisia opintoja. Omniassa on opiskelijoita 102 eri kansallisuudesta. (Omnia 2021; Omnia 2021.)

Omnia järjestää ammatillista koulutusta perustutkintoina, ammattitutkintoina, erikoisammattitutkintoina sekä täydennyskoulutuksena. Lisäksi oppilaitoksessa voi suorittaa erilaisia kortti- ja passikoulutuksia. Omnian ravintola- ja catering-alan perustutkinto käsittää kokin sekä tarjoilijan koulutuksen, ja suomenkielisen tutkinnon lisäksi koulutuksia järjestetään myös englanniksi. Ravintola-alaa opiskeleva voi suorittaa Omniassa hygieniapassin sekä anniskelupassin, ja alan osaamistaan voi täydentää opiskelemalla esimerkiksi ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinnon, erityisruokavaliopalveluiden erikoisammattitutkinnon tai majoitus- ja ravitsemisalalan erikoisammattitutkinnon. (Omnia 2021.)

Omnian ravintola- ja catering-alan koulutusta järjestetään Espoon keskuksen toimipisteessä. Tutkintoon ei ole pääsykoetta, ja koulutukseen voi hakea joko yhteishaun tai jatkuvan haun kautta. Lisäksi koulutusta järjestetään erikseen maahanmuuttajille. Koulutus kestää peruskoulupohjaisilla opiskelijoilla noin kolme vuotta ja ylioppilaspuhjojaisilla opiskelijoilla noin kaksi vuotta, ja opintojen tarkka kesto määräytyy jokaisen opiskelijan henkilökohtaisen suunnitelman mukaisesti. Koulutus on maksutonta, kuin myös jokapäiväinen ruokailu, ja lisäksi oppivelvollisuuden pidentymisen myötä koulu tarjoaa 1.8.2021 jälkeen opintonsa aloittaneille, ensimmäistä tutkintoaan suorittaville ilmaiseksi myös mm. opiskelussa tarvittavat materiaalit, tietokoneet, työvälineet sekä työvaatteet (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2021). Opiskelu koostuu päätoimisesta lähiopetuksesta sekä työelämään sijoittuvista jaksoista. Koulutuksen aikana harjoitellaan myös Omnian lounasruokala Herkussa,

henkilökunnan lounasruokala Breikissä sekä lounasruokaa ja kokous- ja juhlapalveluja tarjoavassa ravintola Henricuksessa. (Omnia 2021; Omnia 2021.)

3 Johdatus ravintola-alan ilmiöihin ja opinnäytetyön merkitys

Lähteisiin pohjaavan tiedon lisäksi tämän opinnäytetyön teoreettisessa viitekehyksessä hyödynnetään myös havainnoimalla kerättyä tietoa. Havaintotietoa on kerätty vuosien aikana työskentelemällä kokkina ravintola-alalla, eli osallistumalla itse tutkittavan ympäristön tilanteisiin ja ilmiöihin. Saadun tiedon avulla pystytään hahmottamaan ravintola-alalla vallitsevia olosuhteita sekä muodostamaan kuva opinnäytetyön merkityksestä. Lisää tietoa havainnoinnista tutkimusmenetelmänä on luettavissa luvussa 7.3, sivulla 35.

”Ravintola-ala on kansainvälisesti kasvava trendi” (Padasrannat 2021), jonka normaalia olotilaa kuvastaa jatkuva muutos. Alalle tulee koko ajan uusia, isompia ja pienempiä toimijoita, ja alan trendit vaihtelevat vuodesta toiseen. Ravintoloiden keittiöissä käytettävä reseptiikka ja valmistusmenetelmät kehittyvät jatkuvasti, ja keittiötyössä hyödynnetään yhä enenevässä määrin teknologiaa. Toisaalta kilpailu asiakkaista on todella kovaa, ja alan jatkuvana ongelmana on huono ennustettavuus. Lisäksi ravintolan pitäminen on etenkin Suomessa todella kallista, ja markkinoiden epävarmuus yhdistettynä korkeisiin kuluihin johtaa siihen, ettei ravintoloilla ole usein varaa palkata riittävästi henkilökuntaa, jolloin työskentely etenkin keittiöissä käy todella kiireiseksi ja stressaavaksi. Kehittyvää teknologiaa hyödyntämällä voidaan helpottaa ja keventää kokkien työtaakkaa, ja se voi osaltaan auttaa lievittämään alaa etenkin 2010-luvun loppupuolelta vaivannutta työvoimapulaa.

Teknologian avulla voidaan valmistaa suuria määriä tasokasta ruokaa yhä entistä kiireisempien, mutta samalla myös hyvin laatu- ja terveystietoisien kuluttajien tarpeisiin. Ravintola-alan ja ravintolatasoisten ruokien suosio on noussut parin viime vuosikymmenen aikana erityisesti television ruokaohjelmien ja julkkiskokkien sekä sosiaalisen median ja ruokablogien ansiosta. Kuluttajat ovat entistä tietoisempia erilaisista raaka-aineista ja valmistusmenetelmistä, sekä esimerkiksi tuotteiden eettisyydestä ja ravitsemuksellisuudesta, ja huipputaso reseptit ovat helposti netissä heidän käytettävissään. He ovat kokeilunhaluisia ja osaavat itsekin valmistaa omilla kotikeittiöissään ravintolatasoista ruoka-annoksia. Niinpä teknologisen edistyksen ja ”nopean ruoan” rinnalle on nousemassa toinen trendi, joka haastaa samanaikaisesti sekä kotikokit että ravintolakeittiöiden nopeita valmistustekniikat. Siinä korostuvat perusasioihin palaaminen, käsityöläisyys, hitaat valmistusmenetelmät sekä ajan kanssa nautiskeleminen.

Valmistusmenetelmästä huolimatta kokin on tärkeää tuntea raaka-aineet vähintään yhtä hyvin tai paremmin kuin valvutunut kuluttaja, ja osata hyödyntää niitä trendien sekä kuluttajien tarpeiden, esimerkiksi erilaisten erityisruokavalioiden mukaisesti. Hänen tulee myös hallita

hyvin paitsi teknologian käytön, myös käsityötaidot ja osata ajatella taloudellisesti ja ekologisesti, hyödyntäen työssään esimerkiksi satokausituotteita ja kaikkia ruhonosia. Tulevaisuuden kokkien osaamisen kannalta keskeisessä asemassa ovat heidän saamansa koulutus ja esimerkiksi työssäoppimisjaksojen kautta hankittu kokemus. Alalla on noussut huolta siitä, saavatko alalle pyrkivät koulutuksen, television ja somen kautta väärän kuvan työn luonteesta, ja oppivatko uudet kokit koulussa ja harjoittelupaikoissa tarvittavat perusasiat, kuten veitsen käytön, perusvalmistusmenetelmät sekä ruokien valmistamisen raaka-aineista alusta asti itse.

Ammatillinen koulutus pyrkii vastaamaan työelämän osaamis- ja työvoimatarpeisiin, ja sitä on erityisesti viime vuosien aikana muokattu entistäkin joustavammaksi, jotta se voisi paremmin mukautua yhteiskunnan muutoksiin ja yksilön tarpeisiin. Jotta kouluissa opetettavat tiedot ja taidot vastaisivat mahdollisimman tarkasti tulevaisuuden työelämän osaamistarpeita, koulutuksen järjestäjät tarvitsevat tietoa alan realiteeteista, trendeistä, tulevaisuudennäkymistä sekä alan toimijoiden näkemyksistä ja kokemuksista. Esimerkiksi matkailu- ja ravintola-alan yrittäjien ja työnantajien liitto MaRa (2021) kannustaa jäsenyrityksiään yhteistyöhön oppilaitosten kanssa, jotta alalle saataisiin varmasti osaavaa henkilökuntaa. Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnia on selvittänyt tulevaisuuden ravintola-alan osaamistarpeita haastatteleamalla kokeneita keittiömestareita neljästä eri maasta ja parannellut kokin koulutustaan vuosina 2018-2021 toteutettavassa CORE-hankkeessa (Cooking for the Future) (Nevalampi 2020; Honkakumpu 2020).

Tämä opinnäytetyö on itselleni erityisen merkityksellinen niin aihealueensa, tutkimuskysymyksensä kuin toimeksiantajansakin puolesta. Olen itse suorittanut hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon Omniassa vuosina 2014-2016, ja työskennellyt kokkina useissa erilaisissa ravintoloissa pääkaupunkiseudulla. Olen ollut henkilökohtaisesti todistamassa alan jatkuvan muutoksen tilaa niin ilmiöiden ja trendien kuin yksittäisten työpäivienkin osalta, ja kokenut alalle ominaisen kiireen sekä työn henkisen ja fyysisen kuormittavuuden. Olen nähnyt, mitkä taidot, tiedot ja ominaisuudet ovat ravintola-alalla ja kokin työssä tarpeellisia ja hyödyllisiä, ja toisinaan pohtinut, vastaako oma perusasioiden osaamistasoni alan työnantajien ja esihenkilöiden odotuksia. Olen myös kokenut työssäni liian vähäisen työvoiman sekä tiheän henkilöstön vaihtumisen negatiiviset vaikutukset, ja ollut toisinaan huolissani uusien kokkien asenteesta ja heidän ehkä hieman liian ruusuisesta kuvastaan työn luonteesta. Jotta alalle pyrkivien siirtyminen koulumaailmasta työelämään tapahtuisi mahdollisimman sujuvasti, ja jotta he myös pysyisivät alalla, nauttien ja menestyen työssään, koen ensiarvoisen tärkeäksi, että kokkiopiskelijat saavat koulutuksen kautta realistisen kuvan keittiötyöstä ja oppivat hyvät perustaidot sekä joustavan ja mukautuvan ajatusmallin. Ravintola-alan jatkuvan muutoksen keskellä niin työnantajien, koulutuksen järjestäjien kuin tulevaisuuden ammattilaistenkin on tärkeää pystyä toimimaan synkronoidusti yhdessä.

4 Ammatillinen koulutus ja yhteistyö työelämän kanssa

Ammatillinen koulutus on tutkintoon johtavaa ammatillista peruskoulutusta tai ammatillista lisäkoulutusta. Ammatillinen peruskoulutus sisältää toisen asteen perustutkintoihin johtavat koulutukset, kun taas lisäkoulutus käsittää sellaiset ammatilliset koulutukset, jotka johtavat ammatti- tai erikoisammattitutkintoon. Ammatillisen koulutuksen on aikaisemmin voinut suorittaa vain opetussuunnitelmaan perustuvana tai näyttötutkintoon valmistavana koulutuksena, mutta näillä ehdoilla toteutetut koulutukset tulevat päätökseen vuoden 2021 loppuun mennessä. Vuonna 2017 ammatillisesta koulutuksesta annetun lain mukaan ammatillisen koulutuksen voi vuodesta 2018 lähtien suorittaa räätälöidymmin esimerkiksi oppilaitoksessa, koulutusopimuksena, oppisopimuksena tai näiden kolmen yhdistelmänä, mikä palvelee opiskelijoiden yksilöllisiä oppimistarpeita ja tarkoituksia. Tarkoituksena on, että opiskelijat voisivat osoittaa osaamisensa mahdollisimman joustavasti sen hankkimistavasta riippumatta. Tutkintosuoritukseen vaadittavan osaamisen onkin mahdollista osoittaa myös täysin ilman tutkintokoulutusta. (Tilastokeskus 2021; Lahtinen & Lankinen 2020, 123, 170.)

Ammatilliseen koulutukseen voi hakea yhteishaun tai jatkuvan haun kautta. Koulutus on suunnattu erityisesti perusopintonsa päättäneille, ammatillista tutkintoa vaille oleville, alanvaihtajille sekä muille jo työelämässä oleville, jotka hakevat täydennystä ammatilliseen osaamiseensa. Koulutuksen tarkoituksena on täyttää aukkoja henkilön ammatillisessa osaamisessa tämän henkilökohtaisten tarpeiden mukaisesti (Opetushallitus 2021). Koulutuksen jälkeen henkilö voi hakeutua töihin koulutusta vastaaviin tehtäviin tai jatko-opintoihin esimerkiksi ammattikorkeakouluun.

Vuonna 2018 Suomessa oli 84 ammatillista oppilaitosta (Tilastokeskus 2019), ja erilaisia ammatillisia tutkintoja on yhteensä 164. Vuonna 2018 eniten opiskelijoita oli sosiaali- ja terveysalalla, liiketoiminnan alalla, sähkö- ja automaatioalalla, rakennusalalla, logistiikka-alalla, autoalalla sekä hotelli-, ravintola- ja catering-alalla. Kaiken koulutuksen perustana ovat ammattitaitoiset, opetusalaansa erikoistuneet opettajat, joista 90 prosenttia on suorittanut pedagogisen pätevyyden. Vuoden 2015 reformin ansiosta koulutuksissa pystytään nyt myös hyödyntämään entistä joustavammin eri alojen opetushenkilökuntaa, mikä mahdollistaa kaikenlaisen asiantuntijuuden paremman hyödyntämisen (Jaakola 2021, Opetus- ja kulttuuriministeriön 2018 mukaan). (Opetushallitus 2021.)

Suomen koulutuslainsäädäntö pyrkii mukautumaan kansainvälisiin ja yhteiskunnallisiin muutoksiin sekä vastaamaan näiden tuomiin haasteisiin. Viimeksi koulutuksen lainsäädäntö uudistui kokonaan 1990-luvun lopulla, jolloin sen avainsanoiksi muodostuivat yksilöllisyys, joustavuus, yhteistyö sekä elinikäinen oppiminen. Nykyisen lainsäädännön avulla pyritään erityisesti saattamaan yhteen eri koulutusmuodot ja oppilaitokset sekä vähentämään

päällekkäisyyksiä koulutusten välillä. Ammatillisen koulutuksen lainsäädäntö uudistettiin kokonaisuudessaan vuonna 2018. Keskeiseksi kehittämiskeinoksi ammatillisessa koulutuksessa on nostettu koulutuksen ja työelämän välinen yhteistyö, mikä osaltaan luo edellytyksiä vaikuttaa yhteiskunnalliseen kehitykseen. (Lahtinen & Lankinen 2020, 11-12.)

Ammatillisia perustutkintoja, ammattitutkintoja sekä erikoisammattitutkintoja sääntelee Opetus- ja kulttuuriministeriö antamallaan tutkintorakenneasetuksella. Tutkintorakenteeseen tehtäviä muutoksia valmistelee ja esittää Opetushallitus. Esittäessään muutoksia tutkintorakenteeseen Opetushallituksen tulee tehdä tiivistä yhteistyötä työelämän kanssa kuulemalla kutakin esitystä koskevaa työelämätoimikuntaa. Opetushallitus arvioi muutosten tarvetta vähintään kerran vuodessa, ja se voi esittää muutoksia tutkintoihin ja tutkintorakenteeseen, mikäli katsoo, että työelämän nykyinen tilanne tai osaamistarpeiden tulevat muutokset vaativat sitä. Opetushallituksen kautta voidaan myös käsitellä ja esittää muilta tahoilta tulleita muutosehdotuksia. Vuonna 2015 Opetushallitus toteutti yhtenä päähankkeenaan ammatillisen koulutuksen reformin, jossa mm. koulutuksen rahoitusta yhtenäistettiin ja aikuiskoulutus sekä peruskoulutus saatettiin saman lain piiriin. Koulutuksesta tehtiin myös joustavampaa ja osaamiskeskeisempää, ja aikaisemmin aikuiskoulutuksesta tutut henkilökohtaiset kehittämissuunnitelmat otettiin keskeiseksi osaksi myös peruskoulutusta. Reformissa annettiin myös enemmän valtaa koulutuksen järjestäjille mm. koulutusalojen suuntaamisessa työmarkkinoiden kysynnän mukaan sekä näyttöjen hyväksymisessä ja opintojen loppuun saattamisessa. (Lahtinen & Lankinen 2020, 59, 166; Jaakola 2021, Opetus- ja kulttuuriministeriön 2018 mukaan; Jaakola 2021, Tammilehdon 2015 mukaan.)

Ammatillisen koulutuksen tavoitteena on vastata työelämän tarpeisiin sekä kehittää sitä kasvattamalla väestön ammattitaitoa ja tukea näin työllistymistä, yrittäjyyttä sekä elinikäistä oppimista. Tutkintojen sisältöjä kehitetäänkin jatkuvasti aktiivisessa vuoropuhelussa työelämän edustajien kanssa. Koulutuksen on myös tarkoitus antaa opiskelijoille riittävät eväät jatko-opintoihin sekä harrastuksiin ja tukea heidän persoonansa monipuolista kehittämistä. Näin ammatillinen koulutus pyrkii tuottamaan hyviä, sivistyneitä ja tasapainoisia yhteiskunnan jäseniä. (Lahtinen & Lankinen 2020, 57-59, 123-124, 158.)

Ammatilliset perustutkinnot ovat laajuudeltaan 180 osaamispistettä. Tämä on lain säätämä vähimmäismäärä, jonka täyttyessä tutkinto katsotaan suoritetuksi. Ammatilliset perustutkinnot sisältävät 145 osaamispisteen edestä ammatillisia tutkinnon osia, sekä 35 osaamispisteen edestä yhteisiä opintoja. Ammatilliset opinnot sisältävät pakollisten tutkinnon osien lisäksi myös vapaasti valittavia tutkinnon osia, jotka ovat laajuudeltaan eri kokoisia. Yhteiset tutkinnon osat liittyvät teemoiltaan viestintä- ja vuorovaikutusosaamiseen, matemaattis-luonnontieteelliseen osaamiseen sekä yhteiskunta- ja työelämäosaamiseen. (Lahtinen & Lankinen 2020, 172-173.)

Ammatilliset perusopinnot voivat koostua kahdesta tai useammastakin osaamisalasta, mikäli se katsotaan tarpeelliseksi tutkinnon selkeyden kannalta. Ammatillisissa perustutkinnoissa tutkinnon suorittajan tulee osoittaa laaja-alaisia ammatillisia perustaitoja opiskelemaansa alan eri työtehtävissä, sekä erikoistuneempaa osaamista ja ammattitaitoa vähintään yhdellä työelämään liittyvällä osuudella. Opiskelijan osoittama osaaminen ja pätevyudet rekisteröidään tutkinnolla, joka on keino viestittää työnantajille, työntekijöille sekä elinkeino- ja työelämän eri osapuolille yksilön ammatillisesta pätevyydestä. Tutkinnot kertovat myös koulutuksen järjestäjille yksilön jatko-opintokelpoisuudesta. Tiiviissä yhteistyössä työelämän kanssa suunniteltu koulutus ja yksilön kannustaminen oman ammatillisen osaamisensa kehittämiseen voivat parhaimmillaan toimia vahvoina motivaattoreina. (Lahtinen & Lankinen 2020, 158-159, 175.)

Koulutusopimuksella tarkoitetaan muutoin kuin oppisopimuskoulutuksena toteutettavaa ohjattua koulutusta, jossa opiskelija opettelee tavoitteellisesti käytännön työtehtäviä työpaikalla. Koulutusopimus korvaa entisen työssäoppimisen, ja on muodoltaan joustavampi, sillä toisin kuin aikaisemmin, koulutusopimukselle ei ole säädetty vähimmäis- tai enimmäismäärää. Koulutusopimus solmitaan työnantajan kanssa aina tutkinnonosakohtaisesti, ja sen pituuden sekä sen sisältämät työtehtävät määräytyvät aina opiskelijan henkilökohtaisen oppimistarpeen ja suoritettavan tutkinnon osan mukaan. Sopimus solmitaan aina yksi tutkinnon osa kerrallaan, mutta esimerkiksi tutkinnonosien peräkkäinen suorittaminen koulutusopimuksella on myös mahdollista. Koulutusopimuksella voidaan suorittaa jopa kokonainen tutkinto, kunhan kaikki tarvittava osaaminen on todella mahdollista hankkia työpaikalla. Opiskelijalla on oikeus saada oppimisympäristöstä riippumatta tarvitsemaansa henkilökohtaista tukea ja opinto-ohjausta sekä sellaista opetusta, jonka avulla opiskelija saavuttaa tavoitteidensa mukaisen osaamisen ja ammattitaitovaatimukset. (Lahtinen & Lankinen 2020, 182, 191-193.)

5 Ravintola- ja catering-alan ammatillinen perustutkinto

Ravintola- ja catering-alan ammatillisen perustutkinnon suorittaneet henkilöt ovat ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun ammattilaisia, jotka työskentelevät esimerkiksi kokkeina ja tarjoilijoina. Alaa voi opiskella Suomessa useissa ammatillisissa oppilaitoksissa ympäri maata, pääkaupunkiseudulla esimerkiksi Omniassa, Perho Liiketalousopistossa ja Stadin Ammatti- ja aikuisopistossa. Lisäksi koulutuksen voi nykyisin suorittaa myös koulutusopimuksena tai oppisopimuksena (Tilastokeskus 2021). Vuonna 2018 hotelli-, ravintola- ja catering-alaa opiskeli 9800 henkilöä (Opetushallitus 2021). Valmistuttuaan tutkinnon suorittaneet voivat hakeutua töihin esimerkiksi ravintola-alalle tai ammattikeittiöihin. Lisäksi alan opintoja voi jatkaa suorittamalla alan ammattitutkinnon tai erikoisammattitutkinnon, tai opiskelemalla esimerkiksi restonomiksi ammattikorkeakoulussa

(Varia 2021). Kokki voi edetä urallaan työn ja jatko-opintojen kautta esimerkiksi vuoropäälliköksi, keittiöpäälliköksi ja keittiömestariksi, ja tarjoilija esimerkiksi sommelieriksi, baarimestariksi tai hovimestariksi (MaRa 2019).

Ravintola- ja catering-alan ammatillisen perustutkinnon perusteista päättää Opetushallitus. Viimeisin määräys on tullut voimaan 1.8.2018. Määräys koskee kahta osaamisalaa, asiakaspalvelun osaamisalaa (tarjoilija) sekä ruokapalvelun osaamisalaa (kokki), jotka molemmat koostuvat osittain samoista opinnoista. (Opetushallitus 2021, 1.)

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut kokki osaa toimia ravitsemisalalla ruoanvalmistuksen suunnittelun, toteutuksen sekä myynnin tehtävissä, palvella asiakaslähtöisesti sekä suomalaisia että ulkomaalaisia asiakkaita, tuntee kulttuureita ja osaa hyödyntää vieraiden kielten ammattisanastoa sekä osaa toimia myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti, ottaen huomioon myös sellaiset seikat kuin laatutietoisuuden, kannattavuuden, taloudellisuuden, vastuullisuuden, hygieniavaatimukset sekä kestävät toimintatavat. Lisäksi kokki osaa erikoistumisensa mukaisesti valmistaa ruokaa erilaisia liikeideoita ja toiminta-ajatuksia noudattavissa ravintoloissa niin yksityisellä kuin julkisellakin sektorilla. Kokin tulee osata valmistaa maukasta ruokaa, joka on myös terveellistä ja ravitsevaa, ottaen huomioon erityisruokavaliot, ja laittaa ruoan esille niin annoksittain kuin suurillekin joukoille. Tutkinnon suoritettuaan kokki voi työllistyä esimerkiksi ravintoloihin, catering-alalle, henkilöstöravintoloihin, kahviloihin, juhla- ja pitopalveluihin, lasti- ja matkustajalaivoihin sekä suurkeittiöihin. (Opetushallitus 2021.)

5.1 Tutkinnon laajuus, rakenne ja osaamistavoitteet

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto on laajuudeltaan 180 osaamispistettä (= osp). 145 näistä osaamispisteistä muodostuu ammatillisista tutkinnon osista ja loput 35 osaamispistettä yhteisistä opinnoista. Ammatilliset tutkinnon osat sisältävät 20 osaamispisteen laajuisen, kaikille pakollisen tutkinnon osan, kaksi muuta valittuun osaamisalaan liittyvää pakollista tutkinnon osaa, jotka ovat laajuudeltaan yhteensä 65 osaamispistettä sekä valinnaisia tutkinnon osia yhteensä 60 osaamispisteen edestä. (Opetushallitus 2021, 1.)

Ammatillisten tutkinnon osien pakollinen osa, Ravitsemispalveluissa toimiminen, on laajuudeltaan 20 osaamispistettä ja se on pakollinen kaikille tutkinnon suorittajille erikoistumisalasta riippumatta. Tutkinnon osa valmentaa opiskelijoita työvuoroon valmistautumisessa, toimitiloista huolehtimisessa, tuotteiden valmistamisessa myyntiin sekä niistä huolehtimisessa. Se myös valmentaa opiskelijoita asiakkaiden palvelemisessa, tuotteiden myynnissä sekä myytyjen tuotteiden rekisteröinnissä, työvuoron päättämisessä ja oman osaamisen arvioimisessa niin yksilönä kuin työyhteisön jäsenenä. (Opetushallitus 2021, 4.)

Ravitsemispalveluissa toimimisen lisäksi ammatilliset tutkinnon osat sisältävät kaksi muuta pakollista, tutkinnon suorittajan henkilökohtaisesta erikoistumisalasta riippuvaista tutkinnon osaa, Asiakaspalvelun osaamisalan sekä Ruokapalvelun osaamisalan, joista kokiksi suuntautuva valitsee jälkimmäisen. Ruokapalvelun osaamisala on laajuudeltaan yhteensä 65 osaamispistettä, ja se sisältää kaksi osiota, Lounasruokien valmistuksen (40 osp) sekä Annosruokien valmistuksen (25 osp). Lounasruokien valmistuksessa opiskelijaa valmennetaan raaka-aineiden vastaanottamisessa, varastoimisessa sekä käsittelyssä, lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistamisessa sekä asiakkaiden palvelemisessa. Opiskelija oppii myös päättämään työvuoronsa tekemällä siihen liittyvät tehtävät sekä arvioimaan omaa osaamistaan ja onnistumistaan osana työyhteisöä. Annosruokien valmistuksessa opiskelija oppii päivittäisten työtehtäviensä suunnittelua ja aikataulutusta, ruoka-annoksien valmistamista asiakkaiden tilauksesta sekä asiakkaiden palvelemista liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti. Hän myös oppii valmistautumaan vuoronvaihtoon sekä seuraavaan työpäivään ja arvioimaan jälleen omaa onnistumistaan. (Opetushallitus 2021, 2, 27 & 34.)

Pakollisten tutkinnon osien lisäksi ammatillisiin tutkinnon osiin kuuluu 60 osaamispisteen edestä valinnaisia opintoja, joista opiskelija voi vapaasti valita mieleisensä (kuitenkin vähintään siten, että 60 osp tulee täyteen). Osa opinnoista on enemmän jommallekummalle osaamisalalle suunnattuja, kun taas osa on osaamisalasta riippumattomia, yleishyödyllisiä opintoja. Erikoistumisalastaan riippumatta opiskelija voi kuitenkin valita myös toiselle osaamisalalle suunnattuja opintoja - tutkinnon osat on suunniteltu niin, että ne joka tapauksessa tukevat yleistä ravintola- ja catering-alan osaamista osaamisalasta riippumatta. Opiskelija voi myös halutessaan sisällyttää opintoihinsa toisen osaamisalan pakollisen tutkinnon osan. Tässä tapauksessa pakollinen tutkinnon osa on kuitenkin sisällöstään riippumatta laajuudeltaan enintään 20 osaamispistettä. Tämän lisäksi opiskelija voi halutessaan sisällyttää opintoihinsa paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvan tutkinnon osan, toisessa ammatillisessa perustutkinnossa, ammattitutkinnossa tai erikoisammattitutkinnossa suoritettavan tutkinnon osan tai sellaisen tutkinnon osan, joka sisältää ammatillista osaamista tukevia korkeakouluopintoja. Näissä tapauksissa tutkinnon osa on laajuudeltaan 5-15 osaamispistettä. Tutkintoon voi myös sisällyttää 1-25 osaamispisteen edestä lukio-opintoja, muita jatko-opintovalmiuksia tukevia opintoja tai osa-alueita yhteisistä tutkinnon osista. (Opetushallitus 2021, 2-3.)

Ravintola- ja catering-alan ammatillisessa koulutuksessa valinnaiset ammatilliset tutkinnon osat sisältävät yhteensä 18, laajuudeltaan eri suuruista osaa. Näistä vaihtoehtoista opiskelija valitsee mieleisensä osat siten, että 60 osaamispisteen vähimmäisvaatimus täyttyy. Vaikka kaikki osat tukevatkin omalta osaltaan yleistä ravintola- ja catering-alan osaamista, on osa tutkinnon osista selkeästi suunnattu nimenomaan Ruokapalvelun osaamisalalle suuntautuneille kokkiopiskelijoille. Tällaisia osia ovat mm. À la carte -ruoanvalmistus (30 osp), Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp), Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp),

Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot (10 osp), Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen (20 osp), Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp) sekä Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp). Kuvio 1 havainnollistaa ravintola- ja catering-alan koulutuksen ammatillisia tutkinnon osia:

RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN AMMATILLINEN PERUSTUTKINTO (180 OSP)			
AMMATILLISET TUTKINNON OSAT (145 OSP)			YHTEISET OPINNOT (35 OSP)
Kaikille pakollinen tutkinnon osa (20 osp)	Valittuun osaamisalaan liittyvät pakolliset tutkinnon osat (65 osp)	Valinnaiset tutkinnon osat (60 osp)	
Ravitsemispalveluissa toimiminen	Asiakaspalvelun osaamisala	Ruokapalvelun osaamisala <ul style="list-style-type: none"> Lounasruokien valmistus Annosruokien valmistus 	Esim. <ul style="list-style-type: none"> À la carte –ruoanvalmistus (30 osp) Katu- ja pikaruokapalvelut (10 osp) Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp) Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot (10 osp) Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen (20 osp) Suurkeittiön ruokatuotanto (25 osp) Tilaus- ja juhlaruokien valmistus (25 osp)

Kuvio 1: Ravintola- ja catering-alan ammatillinen perustutkinto (180 osp). Ammatilliset tutkinnon osat. (Seppänen 2021.)

Riippuen valinnoistaan kokkiopiskelija voi erikoistua esimerkiksi à la carten, suurkeittiön tai catering-palveluiden puolelle, tai hankkia laajan osaamisen kaikilta osa-alueilta. Lisäksi opiskelija voi täydentää osaamistaan enemmän tarjoilijoille suunnatuilla tutkinnon osilla, kouluttautua työpaikkaohjaajaksi tai opiskella esimerkiksi 3D-tekniikkaa tai yritystoimintaa. (Opetushallitus 2021, 2.)

Ammatillisten tutkinnon osien lisäksi tutkintoon kuuluu yhteisiä tutkinnon osia, yhteensä 35 osaamispisteen edestä. Yhteisiin opintoihin sisältyy kolme pakollista tutkinnon osaa; Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (11 osp), Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen (6 osp) sekä Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (9 osp). Näiden lisäksi opiskelijan tulee valita yhteisiin opintoihin osaamistavoitteita yhdestä tai useammasta yhteisestä tutkinnon osasta sekä sen osa-alueilta siten, että 35 osaamispisteen vähimmäisvaatimus tulee täyteen. (Opetushallitus 2021, 3.)

5.2 Kiitettävä arviointi pakollisissa ammatillisissa tutkinnon osissa

Kokiksi suuntautuvalla opiskelijalla pakollisia ammatillisia tutkinnon osia ovat Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp) sekä Ruokapalvelun osaamisalaan kuuluvat Lounasruokien valmistus (40 osp) ja Annosruokien valmistus (25 osp). Näiden lisäksi opiskelija

valitsee vähintään 60 osaamispisteen verran valinnaisia ammatillisia tutkinnon osia, jotka laajentavat ja syventävät hänen osaamistaan. (Opetushallitus 2021, 2.) Pakolliset opinnot luovat kuitenkin pohjan opiskelijan osaamiselle, ja ammattitaidon muodostumisen kannalta hänen on tärkeää oppia hallitsemaan hyvin perusasiat.

5.2.1 Ravitsemispalveluissa toimiminen

Saadakseen kiitettävän (5) arvosanan Ravitsemispalveluissa toimimisesta (asteikolla 1-5, jossa numero 1 edustaa matalinta arvosanaa ja numero 5 korkeinta) opiskelijan tulee saapua ajallaan työvuoroon, valmiiksi asianmukaisesti pukeutuneena. Hänen tulee huolehtia oma-aloitteisesti ulkoisesta olemuksestaan sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan. Opiskelija huolehtii itse työvuoroonsa kuuluvien tehtävien suunnittelusta ja aikataulutuksesta. Hänellä on monipuolinen tietämys työtään koskevista puhdistusaineista sekä niiden käyttöturvallisuustiedotteista, ja käyttää puhdistusaineita turvallisesti ja ympäristöystävällisesti, ohjeita noudattaen. Hän osaa myös itse kunnostaa asiakas- ja työtiloja. Opiskelija noudattaa työtään koskevia toimintatapoja, työyhteisön sääntöjä sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeita, joihin hän on perehtynyt. Hän pitää työssään yllä turvallisuutta ja ergonomisuutta, kiinnittäen niihin huomiota oman työnsä suunnittelussa. Opiskelija on perillä työpaikkansa sosiaalisen median kanavista ja on perehtynyt vertailumielessä valtakunnallisiin ja alueellisiin yrityksiin ja toimipaikkoihin, sekä näiden tuotteisiin ja palveluihin. (Opetushallitus 2021, 5-6.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija tuntee työhönsä liittyvät raaka-aineet ja tuotteet, osaa arvioida niiden laadun ja ilmoittaa mahdollisista poikkeamista, sekä laskea raaka-aineiden hiilijalanjäljen. Hän osallistuu aktiivisesti ruokien esivalmistukseen sekä valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan aamiais- ja lounasruokia, tai pystyttää myyntipisteen toimintaohjeen mukaan. Hän hallitsee turvallisen veitsen käytön ja monipuolisesti erilaisia leikkuutekniikoita. Hän käyttää työssä tarvittavia työvälineitä, koneita, laitteita, suojaimia sekä menetelmiä, noudattaen tässä turvallisuutta, huolellisuutta, taloudellisuutta sekä kestävän kehityksen periaatteita. Opiskelija pyrkii oma-aloitteisesti vähentämään hävikin syntymistä. Hän tuntee erilaiset kasvis- ja erityisruokavaliot siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille heille sopivista tuotteista. Opiskelija huolehtii myytävien tuotteiden laadusta sekä riittävydestä, ja ennakoi niiden menekkiä. Hän huolehtii omatoimisesti työtilojen siisteydestä noudattaen asianmukaista työjärjestystä ja käyttäen työhön soveltuvia puhdistusaineita sekä menetelmiä. Hän osaa lajitella jätteet ohjeiden mukaisesti ja noudattaa toiminnassaan hygienialainsäädäntöä sekä omavalvontasuunnitelmaa. (Opetushallitus 2021, 7-8.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija osaa kommunikoida ystävällisesti ja palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti erilaisissa tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa. Hänellä on monipuolinen

tuntemus erilaisista maksutavoista ja maksuvälineistä, ja hän osaa rekisteröidä tapahtuneet myynnit itsenäisesti käyttäen kassaa tai kassajärjestelmää. Hän noudattaa toiminnassaan asiakasystävällisyyttä sekä hyviä käytöstapoja. (Opetushallitus 2021, 8.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija osaa huolehtia itsenäisesti astiahuollosta sekä astiahuollon tilojen siisteydestä. Hän osaa puhdistaa huolellisesti koneet ja laitteet sekä purkaa, puhdistaa ja koota uudelleen astianpesukoneen ja kahvinkeitin. Opiskelija pitää huolta koneiden, laitteiden sekä työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa mahdollisista vioista esimiehelleen. Hän huolehtii reippaalla asenteella työ- ja asiakastilojen loppusiivouksesta sekä järjestelystä. (Opetushallitus 2021, 9.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija osaa arvioida omaa työsuoritustaan perustellusti ja tarvittaessa muuttaa toimintatapojaan saamansa palautteen mukaan. Hän siirtyy oma-aloitteisesti työtehtävästä toiseen työlistan mukaisesti. Opiskelija osaa toimia aktiivisena työyhteisön jäsenenä, kohdellen ihmisiä tasavertaisesti erilaisuuksista riippumatta ja edistäen yhteistyötä. Hän osaa mukautua jatkuvasti muuttuviin tilanteisiin ja toimia hyvien käytöstapojen mukaisesti. Opiskelija ylläpitää omaa työkykyään noudattamalla ergonomiohjeita ja työskentelee hygienialainsäädännön sekä omavalvontaohjeiden puitteissa. Hän ymmärtää olevansa vaitiolovelvollinen suhteessa niin asiakkaisiin kuin yritykseenkin. (Opetushallitus 2021, 10.)

5.2.2 Lounasruokien valmistus

Lounasruokien valmistuksessa kiitettävän arvosanan tasoinen opiskelija osaa noudattaa työaikoja ja hallita oma-aloitteisesti työnsä aikataulutusta sekä järjestystä. Hän osaa vastaanottaa, varastoida sekä käsitellä raaka-aineita itsenäisesti FIFO-periaatetta (first in - first out) noudattaen, ottaen huomioon hävikin sekä ergonomian. Hän osaa tunnistaa työpaikalla käytettävät raaka-aineet, niiden alkuperän ja käyttötarkoituksen sekä arvioida niiden laadun, ilmoittaen mahdollisista poikkeamista. Opiskelija valitsee, esikäsittelee sekä käyttää ja säilyttää raaka-aineita ja ruokia oikeissa lämpötiloissa siten, että toiminnasta aiheutuva hävikki ja ekologinen jalanjälki ovat mahdollisimman pieniä. Opiskelija tuntee työpaikassaan käytettävät luomuruoat sekä lähialueensa lähiruoat ja osaa tulkita tuotteiden alkuperäismerkintöjä. Hän noudattaa vastuullisesti työpaikkansa turvallisuutta koskevia ohjeita ja määräyksiä. (Opetushallitus 2021, 28-29.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija osaa aikatauluttaa työskentelyään ohjeiden, tilausten, arvioitujen asiakasmäärien sekä lounaslistojen mukaan. Hän osaa käyttää ruokien sekä leivonnaisten valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä turvallisesti ja ekologisesti sekä puhdistaa ne taloudellisesti. Opiskelija osaa käsitellä sekä käyttää eri jalostusasteella olevia tuotteita. Hän osaa hyödyntää työpaikan reseptiikkaa valmistaessaan lounasruokia tai leivonnaisia annetun lounaslistan tai arvioidun asiakasmäärän mukaisesti.

Tarvittaessa hän osaa myös suurentaa, pienentää tai muokata reseptiikkaa itsenäisesti tarpeen mukaan. Opiskelija osaa laittaa lounasruoat esille linjastoon tai noutopöytään ja huolehtia niiden laadusta sekä riittävydestä. Hän toimii ripeästi ja vastuullisesti ja osaa tarvittaessa myös muuttaa omaa toimintaansa saamansa palautteen mukaan. Opiskelija tuntee terveellisen ravitsemuksen peruseriaatteen ja osaa valmistaa maukasta lounasruokaa, joka on samalla myös terveellistä ja ravitsevaa. Hän osaa muokata annoskokoja asiakasryhmäkohtaisten tarpeiden mukaisesti ja tarvittaessa ottaa huomioon esimerkiksi rasva- ja suolakriteerit. Opiskelija osaa valmistaa ruokaa ottaen huomioon kannattavuuden ja kestävän kehityksen sekä koota virheettömästi ympäristöystävällisen lautasmallin. Hän osaa myös itse hinnoitella tuotteensa. Opiskelija tunnistaa GN-mitoitukset ja osaa käyttää kussakin tilanteessa sopivan kokoista astiaa. Opiskelija tuntee erilaiset kasvis- ja erityisruokavaliot, ja osaa valmistaa niiden mukaista lounasruokaa. Hän tuntee hygienialainsäädännön ja noudattaa oma-aloitteisesti omavalvontasuunnitelmaa, seuraten sekä kirjoittaen ylös tuotteiden lämpötilat niin valmistuksen, tarjoilun kuin varastoinninkin aikana. (Opetushallitus 2021, 31.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija tuntee työpaikan liikeidean ja/tai toiminta-ajatuksen, keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppanit ja asiakasryhmät niin hyvin, että hän pystyy esittelemään niitä myös muille. Hän on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja osaa hyödyntää niitä myös itse. Opiskelija tietää, mitä ruokalajeja ja raaka-aineita työpaikan lounaslista sisältää, ja mistä ne ovat peräisin. Hän tietää peruseriaatteen ruokalistan suunnitteluun ja osaa tarvittaessa suunnitella sellaisen myös itse. Opiskelija on perehtynyt kestäviin raaka-ainehankintoihin ja hän osaa tarjota tarvittaessa kasvispainotteista tai sesongin mukaista ruokaa. Opiskelija osaa laittaa lounasruoat esille ja huolehtii oma-aloitteisesti niiden riittävydestä sekä siisteydestä. Hän dokumentoi ruokahävikkiä ja pyrkii omalla toiminnallaan sen vähentämiseen. Opiskelija palvelee asiakkaita palvelumallia noudattaen ystävällisesti ja asiakaslähtöisesti. Hän säilyttää raaka-aineita myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa ja noudattaa vastuullisesti laatuvaatimuksia. (Opetushallitus 2021, 32-33.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija valmistautuu oma-aloitteisesti vuoronvaihtoon sekä seuraavaan työpäivään tekemällä niihin liittyviä tehtäviä. Hän huolehtii, että työpaikan koneet, laitteet sekä muut työvälineet ovat kunnossa ja ilmoittaa mahdollisista vioista. Opiskelija huolehtii työympäristön siisteydestä sekä tarvittaessa astiahuollosta itsenäisesti. Hän osaa käyttää erilaisia suojaimia, työvälineitä sekä työmenetelmiä ohjeiden mukaisesti ja lajittelee jätteet jätelajiin mukaan. Opiskelija osaa arvioida itse omaa toimintaansa, vahvuuksiaan sekä kehittämistarpeitaan. Hän osaa työskennellä sekä itsenäisesti että osana työryhmää, auttaen ja tukien muita, ja ottaa omassa työvuorossaan huomioon myös seuraavat työvaiheet sekä työntekijät. Hän noudattaa yhteisiä ohjeita ja sääntöjä sekä vaitiolovelvollisuutta niin asiakkaiden kuin yrityksenkin suhteen. (Opetushallitus 2021, 33-34.)

5.2.3 Annosruokien valmistus

Annosruokien valmistuksessa kiitettävän arvosanan tasoinen opiskelija noudattaa työaikoja ja osaa itsenäisesti suunnitella, esivalmistella sekä ajoittaa työtehtävänsä asiakasmäärien ja/tai tilausten mukaan. Hän noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja valvoo oma-aloitteisesti ruokien lämpötiloja niin valmistuksen, tarjoilun kuin varastoinninkin aikana. Hän edistää työpaikan tuloksellisuutta huomioimalla jatkuvasti työssään ajankäytön sekä muut resurssit. Opiskelija noudattaa työssään kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja ja tietää, miten toimia hätä- ja ensiaputilanteissa. (Opetushallitus 2021, 35.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija osaa toimia itsenäisesti ja aktiivisesti kovankin paineen alaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa, säilyttäen samalla positiivisen asenteen työryhmän jäsenenä. Hän osaa muuttaa omia toimintatapojaan kunkin tilanteen tarvetta vastaavaksi ja tarvittaessa myös avustaa muiden työpisteiden tehtävissä. Opiskelija osaa itse valita annosruoissa käytettäviä raaka-aineita ja arvioida niiden laatua. Hän osaa käyttää annosruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä ja puhdistaa ne käytön jälkeen. Opiskelija osaa soveltaa erilaisia esivalmistuksen ja valmistuksen menetelmiä, luoden moninaisia komponentteja eri annoksiin ja ateriakokonaisuuksiin. Hän osaa valmistaa annoskorttien ja ohjeiden mukaan eri asiakasryhmille suunnattuja ruokia, jotka ovat maukkaita, ravitsevia ja laadultaan tasaisia. Hän osaa myös laittaa ruoat esille viimeistellyn näköisesti ja oikeassa koossa tilaisuuden luonteen sekä sovitun tarjoilutavan mukaan. Opiskelija osaa soveltaa itsenäisesti annoksen kokoamisen peruseriaatteita ja kokoaa annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon, annoskoon sekä asettelun. Hän osaa koota ravitsemussuosittelun mukaisia annoksia ja muokkaa tarvittaessa annoksia erilaisiin erityisruokavalioihin sopiviksi. Opiskelija ottaa työskentelyssään huomioon kannattavuuden ja taloudellisuuden sekä pyrkii omalla toiminnallaan vähentämään hävikin sekä muun jätteen syntymistä, kuin myös energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä kuljetusten käyttöä. (Opetushallitus 2021, 36-37.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija ottaa oma-aloitteisesti selvää erilaisista asiakaspalautteen ja sosiaalisen median (some) kanavista. Hän osaa päivittää, kommentoida ja korjata somessa tapahtuvaa kommunikointia ja arvioida, tuovatko somen kanavat yrityksen asiakaspalvelulle lisäarvoa. Opiskelija osaa palvella asiakkaita tasavertaisesti, ottaen huomioon kulttuurierot ja soveltaen asiakaspalvelussaan hienotunteisuutta. Hän ottaa asiakkailta vastaan niin kiitokset kuin palautteen ja välittää nämä eteenpäin esimiehilleen. Opiskelija huolehtii asiakaskohtaisten tarpeiden täyttymisestä ja on tietoinen työpaikan tuotteiden kustannusrakenteesta. (Opetushallitus 2021, 38.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija huolehtii oma-aloitteisesti työympäristönsä siisteydestä sekä järjestyksestä. Hän huolehtii tarvittaessa astiahuollosta ja lajittelee jätteet kestävän

kehityksen mukaisesti. Opiskelija toimii tiiviissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa, edesauttaen näin palvelukokemuksen onnistumista. Hän suoriutuu pääosin itsenäisesti vuoronvaihtoon sekä seuraavaan työpäivään liittyvistä esivalmistelutehtävistä. Opiskelija pitää yllä toiminta- ja työkykyään työskentelemällä ergonomisesti ja kiinnittää huomiota laitteiden energiataloudelliseen käyttöön. (Opetushallitus 2021, 39.)

Kiitettävän tasoinen opiskelija osaa arvioida omaa toimintaansa, vahvuuksiaan sekä mahdollisuuksiaan toimimiseen ammattialalla. Hän osaa sekä ottaa vastaan että antaa rakentavaa palautetta omasta toiminnastaan. Opiskelija noudattaa turvallisuusmääräyksiä ja huolehtii niin omasta, muiden työyhteisön jäsenten kuin asiakkaidenkin turvallisuudesta. Hän tiedottaa mahdollisista havaitsemistaan vaaroista tai riskeistä ja noudattaa vaitiolovelvollisuutta koskien sekä asiakkaita että yritystä. (Opetushallitus 2021, 40.)

6 Kokin ammatti ravintola-alalla nyt ja tulevaisuudessa

Majoitus- ja ravintola-ala kattaa Suomessa noin 3,4 prosenttia koko kansantalouden työllisyydestä. Vuonna 2019 ravintola-ala työllisti 16300 ihmistä. Työntekijöiden etuna on, että toisin kuin monilla muilla aloilla, majoitus- ja ravintola-alalla työpaikat eivät voi karata ulkomaille. (MaRa 2021, Tilastokeskuksen 2020 mukaan.) Ravintola-ala käsittää mm. kaikenlaiset anniskelu- ja ruokaravintolat, pikaruokaravintolat, lounas- ja henkilöstöravintolat, kahvilat sekä erilaiset pitopalveluyritykset (catering). Suurtalouden ammattikeittiöitä, kuten keskus- ja jakelukeittiöitä siihen ei lasketa.

Kokit työskentelevät toimipaikkojen keittiöissä, huolehtien niiden ruokatuotteesta ja osallistuen myös asiakaspalveluun. Kokiksi voi opiskella ammatillisessa oppilaitoksessa, oppisopimuskoulutuksella tai näyttötutkintona suorittamalla ravintola- ja catering-alan perustutkinnon. Erityisesti 2010-luvun alussa tv- ja julkkiskokit sekä erilaiset ruoanlaitto- ja ruokakilpailuohjelmat nostivat kokin ammatin sekä koko alan suosiota, ja ravintola- ja catering-alalle hakeutui paljon opiskelijoita ainakin osaksi tv-ohjelmien antaman glamour-vaikutelman sekä julkkiskokkien saaman, rokkitähtiin verrattavan maineen houkuttelemina.

Vuosikymmenen lopulla suosio on kuitenkin laantunut, ja 2010-2020-lukujen taitteessa ala on kärsinyt vakavasta työvoimapulasta. Yritysten on ollut vaikea saada erityisesti keittiöhenkilökuntaa, kun alalle pyrkivät ovat tulleet tietoisiksi työn mainettaan koruttomammasta ja raskaasta luonteesta, ja alalla jo työskennelleet ovat vaihtaneet muihin tehtäviin henkisesti ja fyysisesti vähemmän kuormittavan työn sekä paremman palkan toivossa. Uusimman käänteen alan työllisyyteen on tuonut kevään 2020 aikana puhjennut koronaepidemia ja sen ehkäisemiseksi käytetyt keinot, joiden pelätään aiheuttavan jopa tuhansien ravintoloiden konkurssiaallon ja sitä kautta kymmenien tuhansien työpaikkojen

häviämisen keväästä 2021 lähtien (Pantsu 2020, Lapin 2020 mukaan). Vielä vuonna 2019 ravintola-alan yrityksiä oli Suomessa 10138, ja toimipaikkoja 13473 (MaRa 2021). Aika näyttää, miten korona ja koronatoimet tulevat vaikuttamaan kokkien työllisyyteen, mutta ammattina se tuskin tulee koskaan katoamaan (Kaartinen 2017), vaikka hetkellisesti tai pidempäänkin vähentynyt tekijöiden tarve ja alan muut, tavallisemmat muutokset saattavatkin vaikuttaa sen työnkuvaan.

6.1 Kokin työnkuva ja ammatin sekä alan asettamat odotukset työntekijöille

Kokki on ravitsemisalan ammattilainen, joka taitaa niin ruoanvalmistuksen kuin asiakaspalvelunkin. Hänen pääasiallinen työympäristönsä on keittiö, jossa hän valmistaa työpaikkansa ohjeiden ja reseptiikan mukaisesti erilaisista raaka-aineista ja erilaisia menetelmiä käyttäen maukkaita sekä näyttäviä lounas-, à la carte- ja tilausruokia sekä leivonnaisia. Samalla hän huolehtii mm. työympäristönsä siisteydestä ja astiahuollosta, raaka-ainetilausten vastaanottamisesta ja varastoinnista sekä keittiön omavalvonnasta. Kokki pitää kaikessa toiminnassaan aina mielessään taloudellisuuden, ja tarvittaessa osallistuu myös ruokalistojen suunnitteluun. Hän osaa itsenäisesti muuntaa reseptit asiakkaiden tarpeita vastaaviksi ja palvella asiakkaita työpaikkansa liikeidea noudattaen. (YSAO 2021.)

Kokki voi työllistyä käytännössä millaisiin keittiöihin tahansa, kaikilla yhteiskunnan sektoreilla. Esimerkkejä kokkien työpaikoista ovat mm. erilaiset anniskelu- ja ruokaravintolat, henkilöstöravintolat, suurkeittiöt, pikaruokaravintolat, kahvilat, liikenneasemat, erilaiset tilaus-, juhla- ja pitopalveluyritykset sekä rahti- ja matkustajalaivat. Vaikka kokin työ koostuukin aina ruoanvalmistuksesta sekä enemmän tai vähemmän asiakaspalvelusta, vaihtelevat tarkka työnkuva, työtehtävät sekä reseptiikka suuresti eri toimipaikkojen välillä. Lisäksi ravintola-alalla jokainen työpäivä on erilainen, ja kokilta odotetaan hyvää sopeutumiskykyä jatkuvasti ja nopealla tahdilla muuttuviin tilanteisiin. Työ on usein myös kiireistä ja työtahti nopeaa, ja kokin tulee pystyä pysymään tästä huolimatta rauhallisena, suorittaen työnsä huolellisesti, järjestelmällisesti ja hyvää hygieniää ylläpitäen. Hänen tulee pystyä toimimaan itsenäisesti ja tekemään omasta aloitteestaan nopeita päätöksiä, mutta myös työskentelemään osana keittiön sekä koko työpaikan tiimiä, noudattaen hyviä käytöstapoja ja pitäen yllä ryhmähenkeä. Hänen tulee myös pystyä palvelemaan asiakkaita positiivisella asenteella kiireestä huolimatta. (YSAO 2021.)

Hektisyyden lisäksi kokin työ on usein fyysisesti kuormittavaa, ja työssä vaaditaan hyvää, tai ainakin kuormittavuuteen nähden riittävää fyysistä kuntoa. Jotkin sairaudet saattavat rajoittaa henkilön kykyä selviytyä tietyistä työtehtävistä, jolloin hänen soveltuvuuttaan kyseisiin tehtäviin voidaan joutua harkitsemaan. Tällaisia sairauksia ovat esimerkiksi erilaiset allergiat, epilepsia, näön ja kuulon heikkoudet, tasapainoelimistön häiriöt, tuki- ja liikuntaelimistön sairaudet sekä psyykkiset sairaudet. (YSAO 2021.)

Toisaalta kokin työ on myös luovaa, ja työssä on etuna, tai jopa suoranaisena vaatimuksena hyvä haju- ja makuaisti. Työssä on myös hyvä ymmärtää värien ja yleisesti estetiikan päälle. Kokin työssä työtä tehdään käsillä, ja työn tulos on heti nähtävissä. Päivittäiset työtehtävät koostuvat suurelta osin erilaisten ruoka-annosten suunnittelusta, raaka-aineiden käsittelystä ja ruokien valmistamisesta, joissa kokin henkilökohtaisesta luovuudesta ja mielikuvituksesta on etua. (YSAO 2021.)

Suomessa ravintola-ala on ollut aina alkuajoistaan lähtien monikulttuurinen. Koko ala sai alkusysäyksensä nimenomaan muualta muuttaneiden yrittäjien toimesta, ja nykyäänkin monen ravintolan takana on maahanmuuttaja sekä usein myös hänen perheensä, Helsingistä aina pienimmille paikkakunnille saakka. Ravintoloiden keittiöihin on aina myös palkattu ulkomaalaisia työntekijöitä, rivikokeista aina keittiömestareihin, ja nykyisin yhä enenevässä määrin myös salin puolelle. Tässä ovat auttaneet ravintola-alalla käytettävä, verrattain yksioikoinen kieli sekä suomalaisten kasvanut englannin kielen taito. Useissa ravintoloissa erityisesti pääkaupunkiseudulla ja muissa suurissa kaupungeissa työkielenä onkin englanti, jonka taitaminen riittää nyt yhä useammin myös asiakaspalvelutehtävissä. Englannin kielen taidosta on siis hyötyä kokille Suomen ravintolamaailmassa, eikä muidenkaan kielten osaamisesta varmasti haittaa ole, sillä niin työntekijät kuin asiakkaatkin (esim. turistit) tulevat mitä erilaisimmista maista ja kulttuureista. Ravintoloiden lisäksi maahanmuuttajia työskentelee kaikenlaisissa muissakin keittiöissä, kuten suurkeittiöissä. (Lampén 2015.) Kokille onkin tärkeää kyetä kommunikoinnin lisäksi tulemaan toimeen ja tekemään yhteistyötä erilaisista taustoista tulevien ihmisten kanssa, sekä näkemään heidän arvonsa työyhteisössä.

Toisin kuin entisajan hierarkkisemmissä ravintoloissa, joissa kokit pysyttelivät visusti keittiössä samaan aikaan kun hovimestari ja tarjoilijat huolehtivat kaikesta asiakaspalvelusta salin puolella, nykyään myös keittiöhenkilökunta jalkautuu enemmän asiakkaiden pariin, ja esimerkiksi tulevaisuudessa mahdollisesti paluun tekevä vatitarjoilu (Luiron 2019 mukaan) on asiakaspalvelua, jossa myös kokit voivat saada näkyvyyttä. Kokin onkin tärkeää hallita keittiötyön lisäksi myös hyvät asiakaspalvelu- ja tarjoilutaidot, ja osata tarvittaessa hypätä rohkeasti erilaisiin tehtäviin oman erikoistumisalueensa ja ehkä mukavuusalueensakin ulkopuolelle. Keittiöiden automatisoituessa kokonaisvaltaisten elämyskokemusten kehittäminen ja tuottaminen asiakkaille on yhä enemmän osa koko ravintolan henkilökunnan työnkuvaa. (Brander 2019.)

6.2 Tulevaisuuden osaamistarpeiden ennakointi

Ravintola-alan ja kokin ammatin tulevaisuutta sekä tulevaisuuden osaamistarpeita on pyritty ennakoimaan erilaisten projektien avulla. Tällaisia projekteja on järjestetty mm. Omnian sekä Opetushallituksen toimesta. Projekteissa on pyritty visioimaan alan tulevaisuutta mm.

skenaarioiden avulla, ja kartoitettu alan ammattilaisten näkemyksiä tulevaisuuden ilmiöistä ja osaamistarpeista haastatteluiden ja kyselyiden avulla.

6.2.1 Keittiötyön tulevaisuus (CORE-projekti)

Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnia on koordinoanut Euroopan unionin Erasmus ja KA3:n yhteistyönä toteutettavan CORE-hankkeen (Cooking for the Future), jossa tarkoituksena on ollut visioida tulevaisuuden keittiötyötä. Hanke kestää kaksi vuotta, ja se päättyy keväällä 2021. Hankkeeseen on osallistunut viisi partneria neljästä eri maasta; Suomesta, Virosta, Irlannista ja Espanjasta. Hankkeen aikana on kartoitettu kokeneiden keittiömestareiden näkemyksiä tulevaisuuden työosaamistarpeista verkkokyselyiden sekä haastatteluiden avulla. Keittiömestarit ovat toimineet niin ravintolayrittäjinä, keittiöpäälliköinä kuin catering-alan johtajinakin, ja Suomen osalta vastauksia on saatu 60 henkilöltä. Hankkeen tarkoituksena on ollut muokata kokin koulutusta eurooppalaisen standardin mukaiseksi sekä tulevaisuuden työelämän tarpeita vastaavaksi, ja saatujen vastausten pohjalta koulutukseen on luotu uusia yhteisiä tutkinnon osia, joita voidaan tarjota joustavasti eri maissa. Nämä osat ovat aiheiltaan local foods, creating menus, personal branding and marketing, traditional and professional cooking skills with modern technologies, plant-based diet sekä sustainable gastronomy. Lisäksi hankkeessa on korostettu digiosaamisen, sosiaalisen median käytön, avointen materiaalien ja oppimisympäristöjen sekä yrittäjähenkisyyden tärkeyttä, ja itse opiskelun kannalta tärkeiksi ominaisuuksiksi ovat hankkeessa osoittautuneet yhteistyö- ja vuorovaikutustaidot sekä itseohjautuva asenne. (Nevalampi 2020; Honkakumpu 2020.)

CORE-projektin aikana toteutetuissa verkkokyselyissä ja haastatteluissa keittiömestareilta on tiedusteltu heidän näkemyksiään tulevaisuuden ruoanlaittoteknikoihin, ympäristöasioihin, työuriin, teknologiaan sekä someen liittyen. Vastausten perusteella on saatu selville, että tulevaisuudessa keittiömestarit näkevät tärkeiksi erityisesti perusasioiden, kuten perustyöskentelymenetelmien sekä veitsen käytön hallinnan. Ruoanlaittoteknikoista erityisesti hitaasti ja/tai matalalla lämmöllä tapahtuvat kypsennysmenetelmät nähdään tärkeiksi, sillä ne mahdollistavat kaikkien ruhonosion hyödyntämisen ruoanvalmistuksessa ja korostavat sen mielihyvään pyrkivää päämäärää. Raaka-aineiden valinnassa tärkeinä kriteereinä nähdään tuoreus ja lähiruoka. (Honkakumpu 2020.)

Ympäristöasiat nähdään tulevaisuudessa yhä entistäkin tärkeämpinä, ja kokin tuleekin tietää, mistä hänen käyttämänsä raaka-aineet ovat peräisin, miten ne on prosessoitu ja millaiset vaikutukset niillä on ympäristölle. Hänen tulee myös osata hillitä syntyvän jätteen määrään esimerkiksi hyödyntämällä hävikkiraaka-aineita. Kokin tulee osata luoda menuja kausien mukaan ja hyödyntää esimerkiksi juureksia. Hänen tulee osata olla ylpeä omasta ammatistaan ja pyrkiä itse aktiivisesti kehittymään työssään seuraamalla muiden työskentelyä sekä kehittämällä henkilökohtaista käsitystään hyvästä ruoasta. Hänen tulee myös pystyä

mukautumaan jatkuviin muutoksiin ja muuttamaan omia toimintatapojaan muutosten mukaisiksi, joita tulevat tulevaisuudessa tuomaan erityisesti uudistuva teknologia, työ- ja yksityiselämän yhteensovittamisen haasteet sekä tarve luoda terveellisempiä työympäristöjä. (Honkakumpu 2020.)

Vaikka teknologian hyödyntäminen keittiötyössä tuleekin tulevaisuudessa kasvamaan entisestään, eivät kaikki keittiömestarit näe, että robotit pystyisivät ainakaan lähivuosisikymmenien aikana syrjäyttämään ihmiskokkien käsityönä tehtyä ruokaa. Toisaalta kokkien on kuitenkin tärkeää olla perillä keittiössä hyödynnettävistä laitteista ja niiden teknologiasta, ja lisäksi heillä tulee olla riittävät tietotekniikkataidot, jotta he pystyvät tekemään tilauksia sekä hallinnoimaan hinnoittelua ja ohjelmistoja. Lisäksi keittiömestarit näkevät tärkeänä sosiaalisen median käytön hallinnan mm. trendien seuraamisen, reseptien etsimisen sekä markkinoinnin kannalta. (Honkakumpu 2020.)

Keittiömestareiden näkemyksen mukaan ruokatrendit voivat tulevaisuudessa vaihdella muutaman kuukaudenkin aikavälillä. Todennäköisinä trendeinä nähdään kuitenkin erityisesti kuluttajien jatkuvasti kasvava tietoisuus ja heidän tekemänsä elämäntapavalinnat (joihin myös ruokavalio nykyisin lasketaan), sekä proteiini lähteiden odotettu ekologisuus. Kuluttajien nähdään suosivan tulevaisuudessa kasvipohjaisia ruokia sekä vaihtoehtoisia proteiinin lähteitä, ja välttämään puolestaan prosessoitua ruokaa. Toisaalta ihmisten kiireisen elämäntyylin vuoksi pikaruokat ja einekset säilyttävät jatkossakin suosionsa. Kokin on tärkeää olla perillä erilaisista erityisruokavalioista sekä allergioista ja intoleransseista, ja kyetä mukailemaan ruoissa sekä ruokalistoissa asiakkaiden tarpeita ja toiveita. (Honkakumpu 2020.)

6.2.2 Valtakunnallinen ammatillisten osaamistarpeiden ennakointi (VOSE) -projekti

Opetushallituksessa on toteutettu vuosien 2008-2012 aikana Valtakunnallinen ammatillisten osaamistarpeiden ennakointi (VOSE) -projekti, jossa on pyritty kehittämään prosessimallia, jonka avulla on voitu tuottaa ennakoititietoa eri ammattialoilta. Tätä tietoa on ollut mahdollista hyödyntää niin ammattioppilaitosten, ammattikorkeakoulujen kuin yliopistojenkin koulutusten sisältöjen muokkaamisessa tulevaisuuden työelämän tarpeita vastaaviksi. Ennakointimallia on pilotoitu ensin kahdella muulla alalla, jonka jälkeen toimivaksi todettua pilottia on hyödynnetty ulkoisen arvioinnin rinnalla matkailu- ja ravitsemisalalla ennakointiprosessissa joulukuusta 2011 huhtikuuhun 2012. Prosessia varten koottu ennakointiryhmä on pohtinut alaan tulevaisuudessa mahdollisesti vaikuttavia muutosvoimia, määrittänyt erilaisia vaihtoehtoja niihin sopivista tulevaisuuden tiloista, ja laatinut tulevaisuustaulukkomenetelmän avulla alalle erilaisia skenaarioita. Skenaarioiden avulla ennakointiryhmä on puolestaan saanut määritettyä alalle tulevaisuuden osaamistarpeita, ja sitä kautta kehitysehdotuksia koulutusten parantamiseksi. Ennakointiprosessin

aikaprospektiivi on ollut 10-15 vuotta eteenpäin, eli prosessissa matkailu- ja ravitsemisalalan osaamistarpeet on määritetty vuosille 2021-2026. (Taipale-Lehto 2012, 5.)

VOSE-projektissa huomioon otetut mahdolliset muutosvoimat on määritelty PESTE-jaottelun mukaisesti. Tämä tarkoittaa sitä, että projektissa on pyritty huomioimaan sekä poliittisia, ekonomisia, sosiaalisia, teknisiä että ekologisia muuttujia. Skenaarioissa käytettäviksi, jatkotyöstetyiksi muutosvoimiksi prosessissa ovat valikoituneet sellaiset aiheet kuin globalisaatio, monikulttuurisuus, digitalisoituminen, turvallisuus, ilmastonmuutos, energia, liikkuminen, julkinen talous, työ- ja palvelukulttuuri, arvot sekä ruoka. (Taipale-Lehto 2012, 10.)

Vaikka projektin aikana matkailu- ja ravitsemisalalan osaamistarpeita on pohdittu osa-alueittain ja eri ammattiryhmissä, on prosessin aikana löydetty myös yhteisiä osaamistarpeita, jotka koskevat kaikkia osa-alueita, ammatteja ja skenaarioita. Tällaisia yleisiä osaamistarpeita ovat mm. kunkin alan perustaidot sekä ydinosaaminen, kielitaito, moninaisuuden, monikulttuurisuuden ja eri kulttuureiden ymmärtäminen, turvallisuus-, riskinhallinta- ja kriisiosaaminen, tieto- ja viestintätekniiikan osaaminen sekä johtamistaidot. Yleisiksi osaamistarpeiksi ovat nousseet myös ympäristöasioiden sekä kestävän kehityksen tietämys, liiketalous- ja hankintaosaaminen, asiakas- ja verkosto-osaaminen, työlainsäädännön, yleisen lainsäädännön sekä sopimusoikeuden ymmärrys, ennakoititaidot sekä tutkimustiedon ymmärtämisen ja sen hyödyntämisen taito. (Taipale-Lehto 2012, 19.)

Ruoka- ja ravintolapalveluiden osaamistarpeita pohtiessa osa-alueeseen on sisällytetty mm. ruoan valmistus, ravintoloiden, kahviloiden, pikaruokapaikkojen, pubien ym. asiakaspalvelu ja anniskelu sekä suurtalouden tarjoamat ateriapalvelut. Kaikissa skenaarioissa ruoka- ja ravintolapalveluille keskeisiksi osaamistarpeiksi ovat nousseet alan perustaidot ja ydinosaaminen (kuten ruokaan ja ravitsemukseen liittyvä osaaminen), kielitaito, tieto- ja viestintätekniiikan osaaminen, ympäristöasioiden ja kestävän kehityksen ymmärrys sekä eettisten arvojen ymmärrys ja niiden noudattaminen. Ruoka- ja ravintolapalveluiden kannalta keskeisiä osaamistarpeita ovat myös erilaisten elintarvikkeiden ja raaka-aineiden sekä niihin liittyvien kestävien valintojen tuntemus, erilaisten juomatuotteiden sekä niitä koskevan lainsäädännön tuntemus, erilaisten tuotantomenetelmien tuntemus, myynti- ja markkinointiosaaminen sekä toimintaympäristön muutosten hahmottamiskyky. Keskeinen taito tulevaisuuden ruoka- ja ravintolapalveluissa on myös tuotekehitystaito, jossa on hyötyä luovuudesta ja kyvystä innovoida. (Taipale-Lehto 2012, 16.)

Kokkien osaamistarpeita pohtiessa keskeisiksi taidoiksi ovat nousseet erityisesti taito noudattaa reseptiikkaa, ja tätä kautta erilaisten valmistusmenetelmien, mitoitus- ja annosmäärien hallinta. Kokin tulee myös osata suunnitella ruokia, ja tätä tehtävää varten hänellä tulee olla ymmärrystä ruokien mauista, väreistä, rakenteista sekä

ravitsemuksellisuudesta. Kokin on lisäksi tärkeää osata käyttää erilaisia tuotteiden ja palveluiden tuottamiseen tarvittavia laitteita, sekä hallita raaka-ainetilausten tekeminen. Hänen on hyvä olla ainakin jonkin verran perillä hankintojensa ekologisuudesta ja eettisyydestä. (Taipale-Lehto 2012, 21.)

Vähintään kohtuullisen englannin kielen taidon lisäksi myös suomen kieli tulee tulevaisuudessakin olemaan tarpeellinen kaikissa ravitsemisalalan ammateissa. Myös muiden kielten, erityisesti venäjän kielen osaamisesta tulee olemaan hyötyä. Ammatista riippumatta myös tieto- ja viestintätekniikan perustaidot on hyvä hallita, sillä kaikissa ammateissa edellytetään yhä enemmän taitoja esimerkiksi sosiaalisen median hallinnassa. Ravitsemisalalla työn usein raskaan luonteen vuoksi on tärkeää hallita ergonomiset työskentelytavat, ja myös projekteissa työskentelemisen ja niiden johtamisen taidoista on hyötyä kaikissa ammateissa. (Taipale-Lehto 2012, 21.)

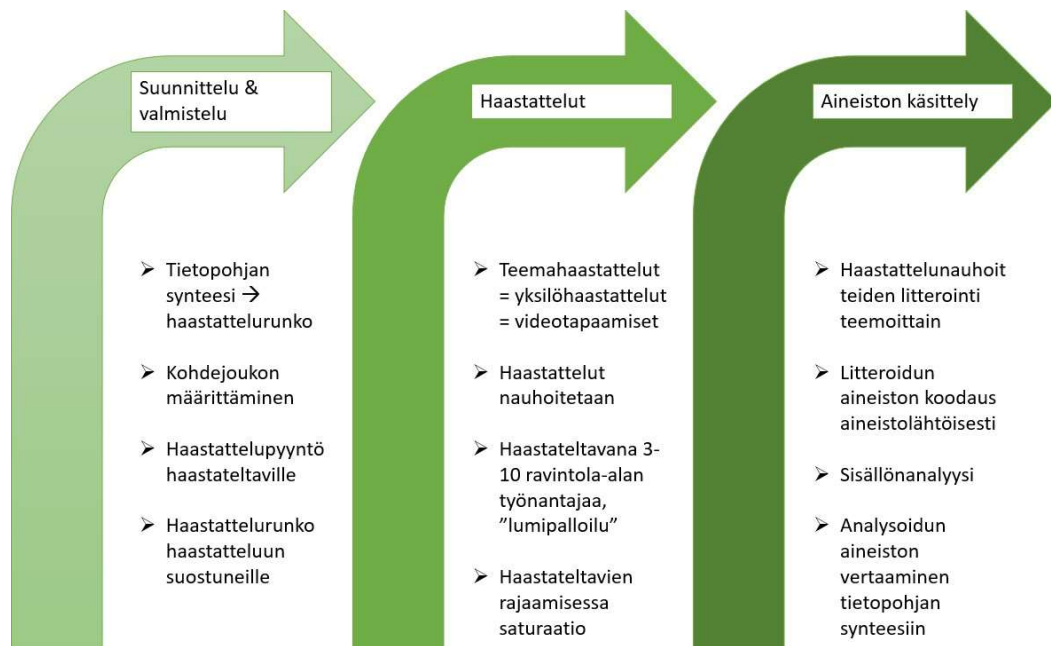
Kaikissa ravitsemisalalan ammateissa työntekijöillä on hyvä olla hygieniaan sekä omavalvontaan liittyvää osaamista. Ammatilaisen tulee pystyä valvomaan tuotteiden laatua aistinvaraisesti. Hänen tulee olla perehtynyt ruokien ravitsemuksellisuuteen ja tuntea erilaiset allergiat sekä erikoisruokavaliot. Hänellä on myös hyvä olla tietämystä erilaisten elintarvikkeiden tuotetiedoista, laatuoluokituksista, tuotteiden saatavuuksista sekä sesongeista. Ammatillisella on hyvä olla yleistä tietoutta erilaisista juomista ja tuntea anniskeluun liittyvät säädökset. Hänen on hyvä tuntea myös gastronomiaa, johon kuuluvat olennaisesti niin erilaisten ulkomaisten kuin kotimaisenkin ruokakulttuurin tuntemus. Kaikissa ammateissa työn käytännön kannalta on tärkeää ymmärtää myös aterioiden pakkaamiseen, kuljettamiseen ja tarjoiluun liittyvä logistiikka. (Taipale-Lehto 2012, 21.)

Ravitsemisalalla kaikkien ammattilaisten ammatista riippumatta on hyvä noudattaa työskentelyssään taloudellista ajattelua sekä yrittäjähenkisyttä. Jokaisen ammatilaisen on myös hyvä osata verkostoitua niin kollegojen kuin organisaatioidenkin kesken, sillä verkostoitumisen merkitys tulee vain kasvamaan tulevaisuudessa. Jokaisen ammatilaisen ammatista huolimatta tulee pystyä palvelemaan asiakkaita auliisti sekä myymään tuotteita erilaisille kohderyhmille. Hänen tulee myös pystyä työskentelemään osana työyhteisöä, kunnioittaen niin omaa kuin muidenkin työtä ja ylläpitäen kaikkien työhyvinvointia. Ammatilaisen tulee tuntea alansa työehtosopimus ja sitoutua sen noudattamiseen. Hänen tulee myös pystyä noudattamaan organisaationsa asettamia ohjeita ja käytäntöjä. Ravitsemisalalla tärkeitä henkilökohtaisia ominaisuuksia ovat joustavuus, paineensietokyky, kyky priorisoida tehtäviä sekä halu kehittyä. Ammatilaisen on tärkeää pystyä luottamaan omiin taitoihinsa ja olemaan ylpeä osaamisestaan sekä ammatistaan. (Taipale-Lehto 2012, 21-22.)

VOSE-projektin yhteydessä toteutetun C&Q-profession -järjestelmän testauksen aikana ennakointiryhmä on saanut koottua yhteen 59:ssä majoitus- ja ravitsemisalan työorganisaatiossa vuosina 2010-2012 toteutetut haastattelut. Haastatteluista on vastannut 13 eri kouluorganisaatiota, ja haastatelluissa työorganisaatioissa on työskennellyt noin 900 majoitus- ja ravitsemisalan ammattilaista. Haastatteluissa työorganisaatioilta on haettu arviota eniten tulevaisuudessa korostuvista majoitus- ja ravitsemisalan osaamistarpeista. Yhteensä erilaisia osaamistarpeita on haastatteluissa mainittu lähes 5080. Kymmenen haastatteluissa eniten mainittua osaamistarvetta ovat koskeneet tieto- ja viestintätekniikan perustaitoja, työvälinohjelmien käyttötaitoja, asiakaspalvelutaitoja, kielitaitoja (erityisesti englannin kielen perustaitoja), ruoka-allergia-, dieetti- ja erityisruokavaliotietoutta ja osaamista, myyntityötaitoja, markkinointitaitoja sekä kansainvälisyyttä ja monikulttuurisuutta koskevaa ymmärrystä ja myönteisyyttä. (Taipale-Lehto 2012, 28.)

7 Tutkimusopinnäytetyö

Tämä opinnäytetyö on muodoltaan tutkimuksellinen. Tutkimus toteutetaan laadullisena tutkimuksena. Tutkimustulokset kerätään teemahaastatteluilla. Teemahaastatteluiden kysymysrunko muodostetaan tietopohjan synteessin pohjalta. Kohdejoukkona on 3-10 ravintola-alan työnantajaa, ja haastateltavien valinnassa sekä rajauksessa sovelletaan ”lumipalloilua” ja saturaatiota. Ennen haastatteluja haastateltaviksi haluttaville henkilöille lähetetään sähköpostitse haastattelupyyntö (liite 1). Haastatteluun suostuneille henkilöille lähetetään etukäteen haastatteluteemat ja apukysymykset, jotta he ehtivät pohtia etukäteen näkemyksiään haastattelun teemoihin liittyen. Haastattelut järjestetään yksilöittäin videotapaamisina, ja haastattelut nauhoitetaan. Nauhoitetut haastattelut litteroidaan teemoittain, ja litteroitu aineisto koodataan aineistolähtöisesti. Tämän jälkeen tutkimusaineistoa analysoidaan käyttäen sisällönanalyysin menetelmää. Analysoitua aineistoa verrataan lopuksi tietopohjan synteesiin. Tutkimus etenee kuvion 2 mukaisesti:



Kuvio 2: Tutkimuksen eteneminen. Laadullinen tutkimus ja teemahaastattelut. (Seppänen 2021.)

7.1 Laadullinen tutkimus sekä tutkimusongelmat ja -kysymykset

Kvalitatiiviselle, eli laadulliselle tutkimukselle on ominaista se, että tutkimuksessa pyritään tuomaan esiin todellisessa, moninaisessa elämässä piileviä tosiasioita mahdollisimman kokonaisvaltaisesti. Laadullinen tutkimus ei voi koskaan olla täysin objektiivista, sillä saadut tulokset ovat aina sidoksissa siihen aikaan ja paikkaan, joissa ne on hankittu. Lisäksi tutkijan omat arvot vaikuttavat siihen, mitä hän päättää tutkia ja miten hän pyrkii ymmärtämään tutkimiaan ilmiöitä. Laadullisessa tutkimuksessa aineistot kerätään todellisissa, luonnollisissa tilanteissa, ja tutkija luottaa usein aineiston keräämisessä enemmän omaan havainnointi- ja tulkintakykyynsä mittausvälineiden sijaan. Tutkija voi kuitenkin käyttää apunaan myös esimerkiksi lomakkeita ja testejä. Tutkimuksen tarkoituksena ei ole testata valmiiksi asetetun teorian tai hypoteesin toimivuutta, vaan tarkoituksena on paljastaa ennalta odottamattomia totuuksia. Siten saadun aineiston kautta saadaan vasta keräämisen jälkeen tietää, mikä on tutkimuksen kannalta merkityksellistä. Laadullisessa tutkimuksessa aineiston keräämisen kohteeksi valitaan tarkoituksenmukaisesti tietty kohdejoukko, ja tutkimuksen metodologia valitessa varmistetaan, että kohdejoukon omat äännet ja näkemykset pääsevät kuuluviin. Hyviä metodeja ovat esimerkiksi erilaiset haastattelut, osallistuva havainnointi sekä dokumenttien ja tekstien diskursiivinen analysointi. Laadulliselle tutkimukselle on myös ominaista, että aineiston käsittelyssä ja tulkinnassa otetaan huomioon jokaisen yksittäisen tapauksen ainutlaatuisuus, ja tutkimussuunnitelma elää ja mukautuu tutkimuksen edetessä. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2006, 152, 155.)

Vaikka laadullisessa tutkimuksessa tarkoituksena ei olekaan hakea tukea valmiille teorialle, vaan paljastaa täysin uutta, odottamatonta tietoa, tulee tutkimukselle silti asettaa etukäteen tehtävä tai ”ongelma” ja hahmotella ainakin jonkinlaista kysymyksenasettelua. Näin välttyään tilanteilta, joissa tutkimus on pelkkää päämäärätöntä saadun aineiston luokittelua. Erityisesti perinteisempää kaavaa noudattavissa tutkimuksissa, joita tämä tutkimus edustaa, tutkimukselle on määritelty selkeä ja tarkkarajainen ongelma. Ongelmia voi olla myös useampia, jolloin yleisluonteista, koko tutkittavan kokonaisuuden kattavaa kysymystä tai kysymyksiä kutsutaan pääongelmiksi, ja pääongelman kysymystä täsmentäviä kysymyksiä kutsutaan osa- tai alaongelmiksi. Ongelmat muotoillaan yleensä kysymyksiksi; kuvailevissa tutkimuksissa käytetään sanoja ”miten” ja ”minkälainen”, ja selittävässä tutkimuksissa ”miksi” ja ”mitä seuraa”. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2006, 117, 119-120.)

Tässä tutkimuksessa tehtävänä on selvittää, mitä taitoja, tietoja, ominaisuuksia ja asenteita ravintola-alan työnantajat odottavat ja toivovat ravintola- ja catering-alan ammatilliselta perustutkinnolta ja tutkinnon suorittaneilta kokeilta, ja siten tutkimuksen pääongelma on muotoiltu seuraavasti: Millaisia odotuksia ja toiveita ravintola-alan työnantajilla on ravintola- ja catering-alan perustutkintoa kohtaan? Lisäksi pääongelman tarkentamiseksi on määritelty kolme osaongelmaa, jotka kuuluvat seuraavasti: Millaisia tietoja ja taitoja työnantajat odottavat, että koulutuksessa opetetaan? Millaista osaamista ja ominaisuuksia työnantajat odottavat koulutuksen suorittaneilta kokeilta? ja Millaisia tietoja, taitoja ja ominaisuuksia työnantajien mielestä tarvitaan kokonaisuudessa nyt ja tulevaisuudessa?

7.2 Teemahaastattelu ja kohdejoukko

Tutkimuksen tulokset kerätään teemahaastatteluiden avulla, jotka järjestetään yksilökohtaisesti Microsoft Teams -videotapaamisina. Tapaamisten haastatteluosuus nauhoitetaan. Teemahaastattelu on puolistrukturoitu haastattelun muoto, jossa lähdetään liikkeelle oletuksesta, että kaikki haastateltavat ovat kokeneet jonkin saman, tietyn tilanteen. Lisäksi haastattelija on perehtynyt etukäteen tutkittavan ilmiön kokonaisuuteen sekä sen keskeisimpiin osiin, rakenteisiin ja prosesseihin, ja luonut näiden analysoinnin pohjalta suurpiirteisen kokonaiskuvan seurauksista, jotka haastateltaville ovat aiheutuneet tilanteesta. Näiden tietojen perusteella haastattelija on luonut rungon haastattelulle, ja päättänyt, millaisia tietoja hän haastateltavilta haluaa tilanteeseen liittyen. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 47, Mertonin, Fiskin & Kendallin 1956, 3-4 mukaan.)

Teemahaastattelut ovat puolistrukturoituja haastatteluja, sillä toisin kuin strukturoimattomissa haastatteluissa, teemahaastatteluissa on aina nimensä mukaisesti jokin keskeinen teema tai teemoja, joiden puitteissa tutkittavaa asiaa tutkitaan. Lisäksi teemahaastatteluissa haastattelukysymyksille on aina jokin valmis runko, vaikka itse kysymykset eivät olekaan täysin ennalta muotoiltuja ja järjesteltyjä, esimerkiksi

strukturoitujen lomakehaastatteluiden tapaan. Teemahaastattelun ennalta määrätty teema, ja toisaalta haastatteluiden suhteellisen vapaamuotoinen kulku sekä kysymysten eteneminen takaavat sen, että haastatteluissa päästään kuulemaan haastateltavien henkilökohtaisia kokemuksia ja näkemyksiä tutkittavaan ilmiöön liittyen, ja tutkijan oman, tarkan suunnitelman sijaan haastatteluissa edetään tutkittavan vastausten perusteella. Varsinaisten sanallisten vastausten lisäksi teemahaastattelussa annetaan tilaa myös itse haastattelutilanteesta sekä haastattelijan ja haastateltavan välisestä vuorovaikutuksesta johtuville tulkinnanvaraisuuksille. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 47-48.) Tässä tutkimuksessa tehtävien teemahaastatteluiden teemana on ravintola-alan työnantajien odotukset kokin ammatillista peruskoulutusta kohtaan, ja siten haastatteluiden lähtöoletuksena on, että haastateltavilla on kokemusta ravintola-alasta, sekä siitä, millaista osaamista alalla tarvitaan ja mitä kokin peruskoulutus on.

Haastateltavien henkilöiden määrää määrittäessä tulisi ajatella, että haastattelee juuri sen verran henkilöitä, jotta haastatteluista saadaan tarvittu tieto - ei enempää eikä vähempää. Laadullisessa tutkimuksessa suunniteltu haastateltavien määrä on usein joko liian pieni tai liian suuri. Mikäli haastateltavien määrä on liian pieni, ei haastatteluiden tuloksista saa vedettyä yleistettäviä johtopäätöksiä, ja jos määrä on taas liian suuri, ei valtavan aineisto- ja sitä kautta työmäärän vuoksi ilmiöihin pystytä pureutumaan haastattelukysymyksissä kovin syvällisesti. Keskimääräinen haastateltavien määrä laadullisissa tutkimuksissa on 15. Toisin kuin määrällisessä tutkimuksessa, jossa haastateltavien joukosta puhutaan otoksena, laadullisessa tutkimuksessa heistä puhutaan harkinnanvaraisena näytteenä. Näytteen kokoa ja haastateltavia yksilöitä määritettäessä tausta-ajatuksena on, että haastatteluiden avulla pyritään saamaan tutkittavasta ilmiöstä syvällistä tietoa ja/tai ymmärrystä, tai löytämään kyseiseen ilmiöön uusia teoreettisia näkemyksiä ja näkökulmia. Tämän vuoksi on tärkeää, että haastateltavilla todella on tietoa ja kokemusta haastattelun teemasta. Tässä tutkimuksessa haastateltavana ryhmänä, eli kohdejoukkona ovat ravintola-alan työnantajat, eli alan yrittäjät sekä muut alalla toimivat henkilöt, jotka vastaavat/osallistuvat kokkien rekrytointiin ja työllistämiseen, eli esimerkiksi alan esimiehet. Ennen varsinaisia haastatteluja yritysten edustajilta tiedustellaan, keitä yrityksistä kannattaisi valita haastattelun kohteiksi. Yritysten edustajilta ja haastateltavilta voidaan myös tiedustella, tietävätkö tai tuntevatko he muita henkilöitä, joilla voisi olla kokemusta aiheesta, ja siten turvautua ainakin osaksi ”lumipalloiluun”. Tutkimuksessa pyritään haastattelemaan vähintään kolmea ja korkeintaan 10 henkilöä, mutta haastatteluiden rajaamisessa voidaan turvautua myös saturaation menetelmään, mikäli haastateltavien vastaukset alkavat toistamaan toisiaan, eikä haastatteluiden vastauksissa ilmene enää uutta tietoa. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 58-60.)

7.3 Havainnointi tutkimusmenetelmänä

Havainnointi on tutkimusmenetelmä, jonka avulla voidaan selvittää, toimivatko ihmiset samalla tavalla tutkimukselle olennaisessa ympäristössä kuin he ovat vaikkapa haastattelussa sanoneet toimivansa (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Ravintola-alalta voidaan havainnoimalla saada hypoteettista tietoa siitä, millaisia osaamisodotuksia työnantajilla tulee haastatteluissa todennäköisesti olemaan, kun otetaan huomioon alalla vallitsevat olosuhteet. Havainnoimalla kerättyä tietoa voidaan sitten verrata tutkimuksesta saatuihin tuloksiin.

Havainnoimalla voidaan saada tietoa ihmisten käyttäytymisestä, tapahtumista tai fyysisistä asioista. Havainnointia voidaan toteuttaa osallistuvasti tai ei-osallistuvasti, jolloin osallistuvassa havainnoinnissa tutkija osallistuu itse aktiivisesti tutkimusympäristön toimintaan. Havainnointi voi olla tekniikaltaan systemaattista tai ei-systemaattista, jolloin ei-systemaattisessa tekniikassa havainnointi on strukturoimatonta ja vapaamuotoista. Tällaista havainnointia voidaan käyttää silloin, kun tutkittavasta asiasta halutaan mahdollisimman paljon monipuolista tietoa. Tekniikasta riippumatta havainnoinnissa tulee kuitenkin aina etukäteen määrittää menetelmän tavoitteet sekä tarkkuus. Havainnoinnin tukena on tärkeää käyttää tutkittavan ilmiön teoriaa. Ennen havainnointia tulee myös määrittää, kuinka osallistuvaa lähestymistapaa tutkija soveltaa havainnoinnissa. Tutkijan osallistuminen voi vaikuttaa havainnoinnin tuloksiin, mikä voidaan ottaa huomioon vierailemalla tutkittavassa tilanteessa jo ennen varsinaisen havainnoinnin aloitusta. Havainnoinnin onnistumisen kannalta on myös tärkeää, että tutkijalla on itsellään jo etukäteen kattavaa taustatietoa tutkittavasta ilmiöstä. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Tässä opinnäytetyössä hyödynnetään itse havainnoimalla keräämääni tietoa ravintola-alalta. Olen työskennellyt kokkina ravintola-alalla jo ennen tutkimuksen aloitusta, joten olen vierailut ennestään tutkittavassa tilanteessa. Koska olen toiminut itse alalla sekä ennen että jälkeen tutkimuksen aloituksen, on havainnointini ollut osallistuvaa. Tekniikaltaan havainnointini on ollut ei-systemaattista, ja olen pyrkinyt keräämään mahdollisimman kattavaa ja monipuolista havainnointitietoa ravintola-alan olosuhteista, osaamistarpeista sekä työnantajien odotuksista. Opinnäytetyöhön päätyvä havainnointitieto perustuu muistitietoon, minkä vuoksi sen rinnalla on erityisen tärkeää olla myös teoriaan perustuvaa tietoa. Työn kautta havainnoimalla keräämäni tieto muodostaa yhdessä teoriapohjaisen tiedon kanssa opinnäytetyön tietopohjan.

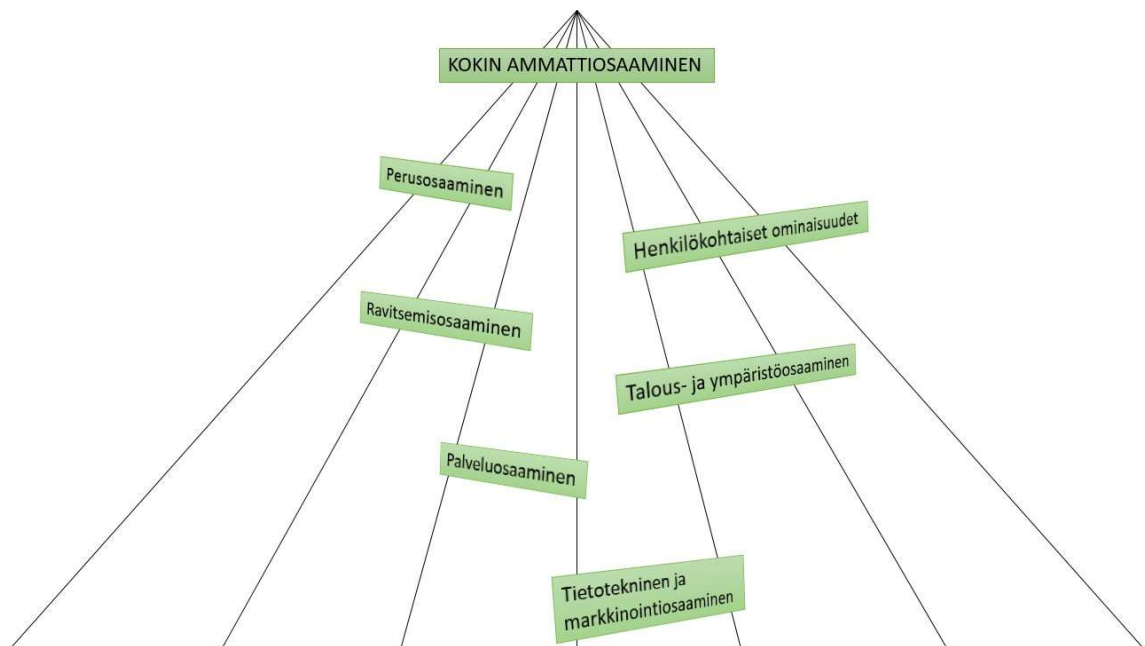
7.4 Tietopohjan synteesi ja haastattelurunko

Ennen tutkimuksen toteuttamista opinnäytetyön koko tietopohja analysoidaan, ja tämän analysoinnin tuotteena syntyy tietopohjan synteesi. Tietopohja koostuu aikaisemmasta tiedosta, jota opinnäytetyön tekijä on kerännyt käyttäen hyväkseen niin omaa intuitiotaan, aikaisempia tutkimuksia, kirjallisuutta kuin omia sekä muiden havainnoituja

työelämäkokemuksia. Aiempaa tietoa ja tuloksia esitellessä voi kiinnittää huomiota niiden luotettavuuteen ja yleistettävyyteen sekä tarkastella niiden suhdetta omaan tutkimukseen. Synteesiä muodostettaessa tietoperustaan suhtaudutaan kriittisesti, tietoja verrataan toisiinsa ja niistä tehdään yleistäviä johtopäätöksiä. (Liukko & Perttula 2021.)

Tarkasteltaessa tämänhetkisen kokin koulutuksen sisältöä ja tavoitteita, nykyistä kokin työnkuvaa ja työn asettamia odotuksia, sekä tulevaisuuden ennakoitua ravintola-alan tilaa, kokin työnkuvaa sekä näiden asettamia osaamistarpeita, voidaan kaikissa kolmessa erottaa samoja, usein toistuvia seikkoja. Siten kokin nykyinen sekä tulevaisuudessa vaadittava ammattitaito voidaan jakaa kuuteen pääosioon, joiden sisältämistä alaosioista kokin tiedot ja taidot, eli osaaminen ainakin pääpiirteittäin koostuu. Nämä pääosiot ovat nimiltään Perusosaaminen, Ravitsemisosaaminen, Palveluosaaminen, Tietotekninen ja markkinointiosaaminen, Talous- ja ympäristöosaaminen sekä Henkilökohtaiset ominaisuudet.

Perusosaamiseen kuuluvat kokin päivittäisiin, käytännön työtehtäviin sekä työyhteisön jäsenenä toimimiseen liittyvät asiat, kuten perusvalmistustekniikat, veitsen käyttö, reseptien noudattaminen, laitteiden käyttö, puhtaanapito, astiahuolto, turvallisuus, ergonomia, kuormien purku ja raaka-aineiden säilytys sekä yhteistyö- ja kommunikointitaidot. Ravitsemisosaaminen käsittää eri raaka-aineiden sekä valmistusmenetelmien syvällisen tuntemuksen, erityisruokavalioiden sekä terveellisen ruoan tuntemuksen, sekä taidon soveltaa omia tietoja ja taitoja, luoden monipuolisesti mm. erilaisia lounas- ja à la carte -ruokia sekä kehittämien myös itse uusia ruokia ja reseptejä. Palveluosaaminen käsittää mm. yleiset asiakaspalvelutaidot, tarjoilutaidot, maksumenetelmien hallinnan, kielitaidot sekä taidon palvella eri asiakasryhmiä, kertoa heille esimerkiksi raaka-aineisiin tai erityisruokavaliioihin liittyvistä seikoista sekä räätälöidä ruokatuotetta ja palvelua heidän tarpeitaan vastaaviksi. Tietotekniseen ja markkinointiosaamiseen kuuluvat mm. taito hyödyntää erilaisia sähköisiä järjestelmiä esimerkiksi tilausten tekemisessä ja reseptien suunnittelussa, taito etsiä reseptejä ja inspiraatiota ruokiin netistä, taito hyödyntää sosiaalista mediaa markkinoinnin ja asiakaspalautteen kanavana sekä taito markkinoida ja mainostaa ruokatuotetta ja palvelua. Talous- ja ympäristöosaaminen käsittää yrittäjähenkisen asenteen, taloudellisen ajattelumallin ja kustannustietoisuuden, työpaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen tuntemuksen sekä ympäristötietoisuuden ja ympäristöystävälliset, kestävät ja kustannustehokkaat valinnat ja toimintatavat. Henkilökohtaisiin ominaisuuksiin kuuluvat henkiset ja fyysiset ominaisuudet, kuten oma-aloitteisuus ja itsenäisyys, paineensietokyky, sosiaaliset ja vuorovaikutustaidot, sopeutumistaito, kyky ottaa vastaan palautetta ja arvioida omaa toimintaansa, maku- ja hajuaisti, fyysinen kunto sekä terveydelliset haasteet ja rajoitteet. Kuvio 3 havainnollistaa kokin ammattiosaamisen synteesiä:



Kuvio 3: Tietopohjan synteesi. Kokin ammattiosaaminen. (Seppänen 2021.)

Tässä tutkimuksessa käytettävän teemahaastattelun (liite 2) yläteemana ovat ravintola-alan työnantajien toiveet ja odotukset ravintola- ja catering -alan ammatillista perustutkintoa ja vastavalmistuneita kokkeja kohtaan. Haastattelun runko muodostetaan tietopohjan synteessin pohjalta, ja siten haastattelun alateemat, eli ne teemat, joihin haastattelun kysymykset, vastaukset sekä keskustelu liittyvät, ovat kokin perusosaaminen, ravitsemisosaaminen, palveluosaaminen, tietotekninen ja markkinointiosaaminen, talous- ja ympäristöosaaminen sekä henkilökohtaiset ominaisuudet. Haastattelussa ei ole mitään tarkoin määriteltyä kysymysrunkoa, jonka mukaan edetään, vaan haastattelu sisältää alateemat ja jokainen alateema sisältää apukysymyksiä sekä apusanoja, joiden avulla keskustelu saadaan käyntiin. Apukysymysten lisäksi haastattelija esittää vapaamuotoisesti tarkentavia jatkokysymyksiä haastateltavien vastausten perusteella. Kaikille haastateltaville ei myöskään välttämättä esitetä kaikkia tai samoja apukysymyksiä, eikä kysymyksiä välttämättä aina esitetä samassa järjestyksessä. Teemahaastattelussa haastattelijan lisäksi myös haastateltavalla on roolinsa keskustelun tarkentamisessa, ja teema-alueiden sekä aloituskysymysten tulee olla niin väljiä, että mahdollisuus hyvin pitkälle viettäviin tarkentamiseen on olemassa. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006; Tuomi & Sarajarvi 2018, 3.1.1; Hirsjärvi & Hurme 2001, 66-67.)

7.5 Litterointi, koodaus ja sisällönanalyysi

Kun haastatteluaineisto on kerätty, voidaan nauhoitetut haastattelut kirjoittaa puhtaaksi tekstiksi, eli litteroida. Litterointi vastaa kysymykseen, ”mitä sanotaan”, ja se on kuvaus haastattelutilanteesta. Koko haastattelua ei välttämättä tarvitse kirjoittaa puhtaaksi, vaan haastattelusta voidaan esimerkiksi jättää pois haastattelijan kommentit, jolloin litterointiin

tulevat ainoastaan haastateltavan vastaukset. Lisäksi aineisto voidaan litteroida teemoittain, jolloin ainoastaan teemoihin liittyvät vastaukset litteroidaan. Litteroinnin tarkkuuteen ei ole mitään tiettyä ohjetta, vaan litteroinnin tekijän tulee itse arvioida, kuinka tarkka puhtaaksi kirjoittaminen on tarpeen. Tarkkuuteen vaikuttavat tutkimustehtävä sekä tutkimuksen ote. Vaikka litteroinnin tarkkuudessa voidaankin käyttää harkinnanvaraisuutta, tulee litteroidusta tekstistä silti tulla ilmi haastateltavan näkökulmat, mielipiteet sekä ymmärrys koskien tutkittavaa ilmiötä, eli se, mitä sanottavaa hänellä asiasta on. Litteroinnissa tulee myös ottaa huomioon, että haastateltavien vastauksiin vaikuttaa aina se konteksti, jossa ne on annettu, eli haastattelutilanne ja sen sisältämä sosiaalinen vuorovaikutus. Tämän vuoksi litterointiin tulee sisällyttää haastattelijan kysymykset. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 138-139; Kallio 2021.)

Litteroitua haastatteluaineistoa voidaan analysoida käyttäen laadullisen sisällönanalyysin menetelmää. Sisällönanalyysissä pyritään tulkitsemaan aineiston keskeistä sisältöä, ”sanomaa” tai ”viestiä”, eli sitä, mitä haastateltavat yrittävät puheellaan sanoa ja mistä asioista, aiheista tai teemoista aineistossa on täten kyse. Ilmauksellisiin yksityiskohtiin, kuten sanavalintoihin, ilmeisiin tai eleisiin ei sisällönanalyysissä sen sijaan keskitytä. Jotta aineistoa voitaisiin analysoida sisällönanalyysin avulla, tulee aineiston sisältö koodata. Tällöin aineistosta tunnistetaan ja nimetään, eli koodataan yhteneväisyyksiä, joita käsitellään omina kokonaisuuksinaan. Koodaus voi tapahtua aineistolähtöisesti, jolloin aineistosta etsitään yhteneväisyyksiä avoimin mielin ilman ennakkosuunnitelmaa, tai teorialähtöisesti, jolloin teoreettisen ymmärryksen pohjalta muodostetaan etukäteen koodit, joihin yhteneväisyyksiä etsitään ja joihin ne luokitellaan. Koodauksessa voidaan hyödyntää samanaikaisesti myös molempia tapoja. Lisäksi näiden kahden tavan välissä on teoriasidonnainen tapa, jossa analysointi ei ole aivan suoraan sidoksissa teoriaan, vaan teorialle pyritään pikemminkin löytämään vahvistusta aineistosta (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Samanlaisuuksien lisäksi koodauksessa kiinnitetään huomiota myös erilaisuuksiin, ja aineistosta pyritään muodostamaan ryhmiä myös erilaisuuksien perusteella, jolloin eri ryhmiä voidaan verrata keskenään. (Vuori 2021.)

Sisällönanalyysin tavoitteena on luoda selkeä sanallinen kuvaus tutkittavasta ilmiöstä. Aineiston tehtävänä on tarjota näkymä tutkittavaan ilmiöön, ja analysoinnin avulla aineisto tiivistetään selkeään muotoon, jossa sen välittämä viesti säilyy. (Tuomen & Sarajärven 2008 mukaan.) Analysointi voi tapahtua siten, että aineistosta pyritään tuomaan esiin ilmiselviä seikkoja, jotka kuvataan suoraan tiivistelmässä, tai siten, että aineiston tarjoamista ilmiselvistä seikoista pyritään tekemään johtopäätöksiä, jotka sitten päätyvät tiivistelmään (Graneheimin, Lindgrenin & Lundmanin 2017 mukaan). Kun aineiston tarjoamasta tiedosta tehdään johtopäätöksiä, voidaan johtopäätöksiä kehittää aina vain abstraktimmiksi ja abstraktimmiksi, kunnes jopa yksi käsitteellinen ilmaus voi kuvata koko aineistoa (Tuomen & Sarajärven 2008 mukaan). Koska sisällönanalyysi ei pohjaudu mihinkään tiettyyn teoreettis-metodologiseen ajattelumalliin, ei sille löydy mitään yhteisiä sääntöjä, eivätkä sitä ohjaa

mitkään tietyt menetelmälliset käsitteet. Yleisajatuksena sisällönanalyyseissa kuitenkin on, että sen avulla pyritään vastaamaan kysymyksiin, mikä aineistossa on kiinnostavaa ja mitä samanlaisuuksia sekä eroavaisuuksia se sisältää. (Vuori 2021.)

7.6 Luotettavuus

Laadullisen ja aineistolähtöisen tutkimuksen luotettavuutta arvioidessa kiinnitetään huomiota koko tutkimusprosessiin, eli siihen, miten tutkimuksessa kerätään tutkimusaineistoa, miten kerättyä aineistoa analysoidaan ja miten tutkimustulokset raportoidaan. Jotta tutkimus on luotettava, tulee sen täyttää totuusarvon, sovellettavuuden, pysyvyyden sekä neutraalisuuden kriteerit (Tynjälän 1991 mukaan). Lisäksi omat luotettavuuden kriteeristönsä sisältävät tutkimuksessa käytettävät lähestymistavat ja metodit. Aineistolähtöinen tutkimus on lopulta aina vain tutkijan oma näkemys asiasta, joten määrällisessä tutkimuksessa käytettävät reliabiliteetin ja validiteetin käsitteet eivät yksin riitä kuvaamaan sen luotettavuutta. Aineistolähtöisen tutkimuksen luotettavuutta arvioidessa tulee myös muistaa, että tutkimus on aina sidoksissa sen kontekstiin. (Hyväri & Vuokila-Oikkonen 2020; KAMK 2021.)

Jotta laadullinen tutkimus olisi mahdollisimman luotettava, tulisi siinä käytettävän aineiston perustua edustettavuuteen, eli olla kerätty sieltä, missä tutkittavaa ilmiötä esiintyy. Tutkimuksessa tulisi myös käyttää sellaisia menetelmiä, jotka todella soveltuvat tutkittavan ilmiön tutkimiseen. Tulosten raportoinnissa tulisi käydä tarkasti ilmi tutkimuksen etenemisen vaiheet, ja mikäli aineiston keräämisessä on käytetty esimerkiksi haastattelua, tulee raportissa esittää haastatteluissa käytetyt teemat ja/tai kysymykset. Koska myös haastattelijan omat tunnetilat vaikuttavat haastattelun kulkuun, olisi haastatteluista hyvä pitää päiväkirjaa, jotta pystyttäisiin jälkikäteen erottamaan, mitkä haastattelijan tunteet ovat mahdollisesti voineet vaikuttaa aineistoon, ja missä kohdissa. Samalla on myös syytä arvioida, miten haastattelijan ja haastateltavan välinen vuorovaikutus on vaikuttanut aineistoon, ja mitkä tekijät ovat voineet vaikuttaa haastateltavan vastauksiin. Lisäksi tulee kiinnittää huomiota siihen, kuinka paljon aikaa kuhunkin haastatteluun on käytetty, ja onko käytetty aika riittävä. Raportissa tulee esittää riittävästi suoria lainauksia, jotta voidaan nähdä, mihin tutkimustulokset ja niiden raportointi perustuvat. Tulokset eivät saa olla sattumanvaraisia, ja aineistosta tunnistettujen ja koodattujen merkityskokonaisuuksien tulee olla toisensa poissulkevia. Tutkimuksen luotettavuuteen vaikuttaa myös tutkijan kyky ajatella abstraktisti, ja verrata tutkimuksen tuloksia aikaisempiin tutkimuksiin. Tutkimuksen tulosten tulee olla yleistettäviä, ja siirrettävissä muihinkin kuin juuri kyseisen tutkimuksen käsittelemään tilanteeseen. Tutkijan tulee myös kiinnittää huomiota kirjoitustyyliinsä, selostaen analyysiä selkeästi, käyttäen käsitteitä täsmällisesti ja luoden tutkittavasta ilmiöstä johdonmukaisen kokonaisuuden. Raportissa käytettävien käsitteiden tulee sopia tutkimusongelmaan sekä tutkimusaineiston sisältöön. (Hyväri & Vuokila-Oikkonen 2020; Jyväskylän Yliopisto 2010.)

Tässä tutkimuksessa tutkimusaineisto kerätään kohdejoukolta, jotka ovat kaikki kokeneet saman ”tilanteen”, eli ravintola-alan, ja ovat alan ammattilaisia. Koska kokit työskentelevät ravintola-alalla, ja siten myös heihin kohdistuvat toiveet ja odotukset, eli tutkimuksen kohteena oleva ilmiö ilmenee kyseisellä alalla, on tutkimukseen valittu kohdejoukko edustettavuudeltaan luotettava. Tutkimuksen tavoitteena on tuoda esiin kohdejoukon henkilökohtaisia näkemyksiä ja mielipiteitä tutkittavaan ilmiöön liittyen, sekä tunnistaa aineistosta sellaiset seikat, joita ei aikaisemmassa tutkimuksessa ole tullut esiin, ja siten tutkimuksessa käytettävät teemahaastattelun sekä sisällönanalyysin metodit sopivat tutkimuksen tarkoitukseen. Teemahaastatteluiden toteutuksessa sekä haastatteluaineiston käsittelyssä kiinnitetään huomiota työn laatuun; kaikki haastatteluun suostuneet haastatellaan ja nauhoituksista pyritään saamaan mahdollisimman tasalaatuisin. Lisäksi aineiston litteroinnissa, koodauksessa ja analysoinnissa käytetään samoja periaatteita alusta loppuun asti. (Hirsjärvi & Hurme 2001, 185.) Tutkimuksen tuloksista raportoidessa esitetään myös haastatteluissa käytetyt teemat ja apukysymykset, ja raportissa selostetaan tutkimuksen etenemistä. Haastatteluista pidetään pienimuotoista päiväkirjaa, johon merkitään kunkin haastattelun kesto ja haastattelijan oman arvion mukaan tulosten kannalta merkittävimmät tunnetilat sekä olosuhteet. Nämä huomioidaan huomioon tulosten analysoinnissa. Aineiston koodauksessa kiinnitetään huomiota kokonaisuuksien poissulkevuuteen, ja sisällönanalyysissa esitetään suoria lainauksia haastateltavien vastauksista. Tutkimustuloksia analysoidaan abstraktisti siten, että tutkimuksen ja analysoinnin tulokset ovat yleistettävissä myös muihin tilanteisiin. Raportista pyritään muodostamaan johdonmukainen ja sidosteinen kokonaisuus (Lampinen 2005), jonka kirjoitusasu on selkeä ja jossa käytettävät käsitteet liittyvät olennaisesti opinnäytetyön aiheeseen sekä tutkittavaan ilmiöön.

7.7 Eettisyys

Opinnäytetyön ”eettiset pisteet” muodostuvat työn prosessia ja rakennetta koskevista asioista sekä tutkimuksen kohdetta koskevista asioista. Lisäksi työn eettisyyden kannalta keskeisiä asioita ovat toimeksiantajan toiveiden ja tieteen pelisääntöjen väliset mahdolliset ristiriidat, henkilöiden, yritysten ja organisaatioiden anonymiteetin varmistaminen, raportointi ja lähteiden, lähdeviitteiden sekä lähdekritiikin käyttö raportoinnissa, tekijänoikeuksien ja hyvän tieteellisen käytännön noudattaminen sekä tutkimusvilppi. (KAMK 2021.)

Opinnäytetyön prosessin ja rakenteen eettisyyden kannalta on tärkeää kiinnittää huomiota opinnäytetyön aiheen valintaan, rajaukseen ja näiden perusteluihin, tutkimuksen ongelman asetteluun sekä tutkimuksessa käytettävien menetelmien valintaan. Lisäksi työn tekijällä tulee olla lupa tutkimusaineistojen hankkimiseen, ja hänen tulee kiinnittää huomiota aineiston keruun ja käsittelyn, tutkimustulosten tulkinnan ja käytön sekä tulosten raportoinnin ja julkistamisen eettisyyteen. Tutkimuskohteen eettisyyden kannalta on

puolestaan tärkeää, että opinnäytetyön tekijä on avoin ja kertoo työstä riittävästi etukäteen kohdejoukolle, ja että tutkimukseen osallistuminen on vapaaehtoista ja perustuu kohdehenkilöiden suostumukseen. Työn tekijän tulee myös suojella tutkimuksen kohdetta vahingoittumiselta, ja käsitellä, säilyttää sekä hävittää tutkimusaineisto siten, että aineisto säilyy täysin luottamuksellisena. (KAMK 2021.)

Vastuullinen opinnäytetyö on sellainen, jossa työn tekijä ei ole esteellinen, eli hänen puolueettomuutensa ei ole vaarantunut suhteiden vuoksi. Tekijä on myös perehtynyt riittävästi opinnäytetyöprosessiin sekä tutkimusetiikkaan, ja työlle on riittävät resurssit. Ennen tutkimuksen aloittamista osalta organisaatioista tulee anoa tutkimuslupaa, ja toimeksiantajan kanssa tehdään yhteistyösopimus, jossa sovitaan yhteisistä pelisäännöistä. Mikäli opinnäytetyöllä on rahoittaja, tai jokin muu sidonnaisuus, joka voi vaikuttaa työn toteutukseen, tulee tästä kertoa tutkimuksen tulosten raportoinnin yhteydessä. Opinnäytetyö ei saa sisältää plagiointia, eli alkuperäisen lähteen luvaton lainaamista ilman lähdeviittemerkintöjä, tai anastamista, eli esimerkiksi laajemman idean, tutkimustuloksen, aineiston, havainnon tai suunnitelman väittämistä vilpillisesti omakseen. Työn tekijä ei saa plagioida myöskään itse itseään. Opinnäytetyön teokselliset tekijänoikeudet ovat lähtökohtaisesti työn tekijällä, joskin oikeudet saattavat kuulua myös jollekin toiselle taholle, mikäli työ on toteutettu yhteistyössä toisen tahon kanssa. Myös tutkimuksen tuloksena syntyneitä aineistoja saattaa koskea tekijänoikeussuoja. Opinnäytetyö on aina julkinen asiakirja, ellei erikseen ole säädetty, eikä se saa sisältää salassa pidettävää aineistoa, kuten henkilötietoja tai liike- tai ammattisalaisuuksia. Myös seminaarit, joissa opinnäytetyötä esitellään ovat julkisia, ja tämä tulee ottaa huomioon. (Näreaho, Kettunen, Kärki & Päällysaho 2020; Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2006, 28.)

8 Tutkimuksen toteutus ja aineiston analyysi

Opinnäytetyön tutkimus toteutettiin kesä-syyskuun 2021 välisenä aikana. Ensimmäiset saatekirjeet lähetettiin kohderyhmälle kesäkuun alussa, ja niitä lähetettiin kesän aikana lisää muutaman viikon välein. Teemahaastatteluun suostui kaksi ravintola-alan työnantajaa, ja haastattelut toteutettiin heinäkuun aikana. Molemmat olivat työskennelleet pitkään ravintola-alalla, toimivat esihenkilötehtävissä ja heillä oli kokemusta nuorten kokkien opetuksesta sekä ohjauksesta.

Haastatteluiden aikana kiinnitettiin huomiota haastateltavien mielentiloihin, ja kummassakin tapauksessa haastateltavien äänensävyistä sekä vastauksista paistui läpi halu tulla kuulluksi sekä kiinnostus ja huoli tutkimuksen aiheeseen sekä teemoihin liittyen. Kummassakin haastattelussa haastateltava valitsi jättää kameran pois päältä. Molemmat haastattelut nauhoitettiin haastateltavan suostumuksella.

Tutkimuksen minimitavoite haastateltavien määrän suhteen oli kolme haastateltavaa, mutta koska elokuun loppuun mennessä haastateltavaksi ei ollut suostunut enempää kohderyhmän jäseniä, edettiin tutkimuksen seuraavaan eli analysointivaiheeseen kahdella haastattelulla. Aineiston keräämistä ei jatkettu pidempään, sillä jo näissä kahdessa haastattelussa ilmeni hyvin paljon samoja seikkoja, eli niissä alkoi jo ilmetä hieman saturaatiota. Nauhoitetut haastattelut litteroitiin käyttäen harkinnanvaraisuutta, minkä jälkeen niitä käsiteltiin tekstitiedostoina. Litteroitua aineistoa tuli yhteensä noin 12 sivua.

Ennen analysointia tutkimusaineisto koodattiin aineistolähtöisesti etsimällä ja koodaamalla aineistosta samankaltaisuuksia. Samankaltaiset vastaukset merkittiin värikoodeilla, ja näille koodeille annettiin omat, pelkistetyt nimet. Tämän jälkeen aineiston koodattuja osia pelkistettiin muokkaamalla lauseista selkeämpiä ja poistamalla niistä puhekielisyyttä. Esimerkiksi lause ”Jos osaan yhteen, vähennys, jako, kerto ja prosenttilaskun ni niitä, niillä niinku selviää tuolla keittiössä” pelkistettiin muotoon ”Tulee osata peruslaskutoimitukset”. Lisää esimerkkejä pelkistyksistä on taulukossa 1. Pelkistettyjä lauseita alettiin tämän jälkeen muokkaamaan abstraktimmiksi luomalla niille ensin yksinkertaistavia alakäsitteitä ja tämän jälkeen vielä entistäkin yksinkertaistavampia yläkäsitteitä. Esimerkkejä ala- ja yläkäsitteiden luomisesta on taulukossa 2. Näin tutkimusaineisto pystyttiin pelkistämään mahdollisimman abstrakteiksi lauseiksi, ja siten vetämään aineistosta yleistettäviä johtopäätöksiä verrattavaksi tietopohjan synteisiin.

Alkuperäinen lainaus	Pelkistys
”Pitää niinkun osata perus ruuanvalmistusmenetelmät”	Tulee osata perusruoanvalmistusmenetelmät
”Kyllä on hyvä ymmärtää perus ruokavaliot, diabetes ja mikä ruokavalio, mutta keliakia, laktoosi-intoleranssi mut äää sit on näitä sairauten perustuvia”	Tulee tuntea erilaiset ruokavaliot
”Et ei niinkun yhdellä sanalla, et osais vähän kuvata, ei nyt tietysti mitään romaania tarvii kirjottaa eikä mut et se on yks sellanen mikä ainakin meillä tulee esille et kun ei ne kirjota”	Tulee osata kuvailla tuotteita
”Mahdollisesti ruokalistojen syöttäminen johonkin nettiin”	Kokit voivat julkaista ruokalistoja
”Se näkyy varmasti juurikin osittain sen tuotannonohjauksen kautta et osaa laskea oikeita myyntihintoja jollekin et jos raaka-aineet on näin”	Tulee osata laskea myyntihintoja ja ymmärtää raaka-aineiden vaikutus niihin
”Sit jos ihminen on kovin niinku arka, hiljainen niin, niin tuota hän saattaa niinkö säikähtää sitä, sitä sellaista mm hektisyyttä, se auttaa pärjäämään siinä työssä”	Arka ja hiljainen ihminen saattaa pelästyä työn hektisyyttä
”No fyysisesti terve ja tää on kuitenkin fyysisesti raskasta, kokin työ on fyysisesti raskasta, siin on paljon kantamista, ää, mm vaikka toki käytetään kärryjä ja apuvälineitä mutta, mut se on kuitenkin, sit ollaan jalkojen päällä koko päivä”	On tärkeää olla fyysisesti terve, sillä työ on raskasta seisomatyötä ja se sisältää paljon nostamista, vaikka käytetäänkin apuvälineitä

Taulukko 1: Pelkistyksiä.

Pelkistys	Alakäsite	Yläkäsite
Osalla on todella hyvä perusosaaminen sekä hyvä asenne ja motivaatio. Asenteella on todella suuri merkitys.	Asenne	Henkilökohtaiset valmiudet
Elämönhallintataidot ja fyysisestä kunnosta huolehtiminen ovat tärkeitä	Fyysinen kunto	Henkilökohtaiset valmiudet
Tulee ymmärtää, miksi inventaario tehdään ja mihin se vaikuttaa	Talousosaaminen	Tuotannon ja taloudellinen johtaminen
Oman tuotteen esittely on parasta markkinointia	Markkinointi	Asiakasviestintä ja vuorovaikutus
Allergeenien kanssa työskennellessä tulee saada asiat kerralla oikein	Allergeenit, allergiat ja erityisruokavaliot	Ruokaosaaminen
Tulee osata valmistaa itse alusta asti ruokaa	Raaka-ainetuntemus ja valmistus	Ruokaosaaminen
Harjoittelukokemus voi olla liian yksipuolista	Kokemus	Henkilökohtaiset valmiudet

Taulukko 2: Ala- ja yläkäsitteitä.

8.1 Yhtäläisyydet

Analysoimalla aineistoa pelkistetyistä lauseista pystyttiin erottamaan niiden aiheita ja sisältöä koskevia samankaltaisuuksia, joiden perusteella ne pystyttiin ryhmittelemään 11 alakäsitteeseen. Nämä alakäsitteet ovat nimiltään Asenne, Asiakaspalvelu, Fyysinen kunto, Työergonomia, Talousosaaminen, Laitteet, Markkinointi, Tuotannonohjaus, Allergeenit, allergiat ja erityisruokavaliot, Raaka-ainetuntemus ja valmistus sekä Kokemus. Alakäsitteet pystyttiin puolestaan jakamaan niin ikään aiheidensa ja sisältöjensä perusteella yleistävämpiin yläkäsitteisiin. Yläkäsitteitä on viisi, ja ne ovat nimiltään Henkilökohtaiset

valmiudet, Asiakasviestintä ja vuorovaikutus, Tuotannon ja taloudellinen johtaminen, Työympäristössä toimiminen sekä Ruokaosaaminen.

8.1.1 Henkilökohtaiset valmiudet

Alakäsitteet Asenne, Kokemus sekä Fyysinen kunto muodostavat yläkäsitteen Henkilökohtaiset valmiudet. Kummassakin haastattelussa haastateltavat pitivät tärkeänä, jopa ratkaisevana henkilökohtaisena ominaisuutena hyvää asennetta. Hyvän asenteen he määrittivät mm. oma-aloitteisuudeksi, rohkeudeksi kysyä sekä ammattitilpeydeksi. Nämä seikat tulevat esiin esimerkiksi seuraavista suorista lainauksista: ”On oma-aloitteinen, on aktiivinen ja kysyy”, ”... Se et on ylpeesti niitten tekemiensä tuotteiden takana ja on siellä rinta rottingilla”. Kumpikin haastateltava toivoi parannusta ja panostusta mainittuihin ominaisuuksiin. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Molemmissa haastatteluissa nousi esiin huoli siitä, että monissa ammattikeittiöissä käytetään nykyään paljon puolivalmisteita, ja siten kokkiopiskelijat eivät välttämättä saa harjoittelupaikoissa tarpeeksi kokemusta ruokien valmistamisesta alusta asti itse. Tämä huoli tulee esiin esimerkiksi lainauksissa ”Vaikka hyvin vähän enään monissakaan suurkeittiöissä varsinkaan sit tehdään niinku sitä veistä pakko on käyttää koska aika paljon tehty puolivalmisteista ja jopa valmiistaki kypsästä lihasta” ja ”Niin tää on se johon, en tiedä johtuuko se koulutuksesta, johtuuko se mahdollisista harjoittelupaikoista joissa nämä kokit ovat olleet, niin tuota, niin siinä on mun mielestä sellasta, siin on, siin on aika paljon tekemistä...”. Kumpikin toivoi, että nuoret osaisivat töihin tullessaan tunnistaa perusraaka-aineet sekä hallita mm. veitsen käytön ja perusvalmistusmenetelmät. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Kumpikin haastateltava oli yhtä mieltä kokin ammatin fyysisestä raskaudesta, mikä tulee ilmi mm. seuraavissa lainauksissa: ”Onhan tää nyt fyysisesti tosi rankka ala”, ”No fyysisesti terve ja tää on kuitenkin fyysisesti raskasta, kokin työ on fyysisesti raskasta, siin on paljon kantamista, ää, mm vaikka toki käytetään karryjä ja apuvälineitä mutta, mut se on kuitenkin, sit ollaan jalkojen päällä koko päivän”. Molemmat toivoivat kokeilta hyvää fyysistä kuntoa sekä kykyä järjestellä omaa työtään ergonomisemmaksi. Aineiston pohjalta voidaan vetää johtopäätös, että henkilökohtaisten valmiuksien suhteen haastateltavat toivoivat hyvän asenteen, monipuolisen harjoittelukokemuksen sekä fyysisen kunnon ja elämäntalinnan merkitysten korostamista kokkien koulutuksessa. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

8.1.2 Asiakasviestintä ja vuorovaikutus

Alakäsitteet Asiakaspalvelu sekä Markkinointi muodostavat yläkäsitteen Asiakasviestintä ja vuorovaikutus. Kummassakin haastattelussa haastateltavat pitivät tärkeänä, että kokki uskaltaa jalkautua keittiöstä myös asiakkaiden pariin ja esitellä heille tekemiään tuotteita.

Myös asiakaspalvelussa he pitivät tärkeänä ominaisuutena asennetta ja korostivat sitä, että on tärkeää hallita monta eri taitoa. Asiakaspalvelun tärkeyttä kokin työssä korostivat mm. lainaukset ”... Ja jopa näyttäydyn siellä välillä siellä salinki puolella niinkun puhtaissa vaatteissa, et mä olen sen ruuan sielu...” sekä ”Kokinkin täytyy tänä päivänä osata montaa eri taitoa”. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Myös markkinoinnissa haastateltavat pitivät tärkeänä, että kokit osaavat kuvailla omia tuotteitaan. He toivoivat, että nuoret kokit kertoisivat esimerkiksi sosiaalisessa mediassa omasta työstään sekä ruokaluomuksistaan, ja että ns. ”tavalliset” kokit saisivat somessa sekä mediassa enemmän huomiota. He pitivät nuorten sometaitoja hyvinä, mutta toivoivat että nämä osaisivat myös kuvailla houkuttelevasti tuotteitaan. Markkinointiosaamisen tärkeyttä korostivat mm. lainaukset ”... Ja sitte someki siinä tavallaan että miten sitä käytetään tämmöseen markkinointiin et miten niinku ää ravintolan instagramia voi käyttää tai miten, miten ravintolan Facebook-sivuille voi laittaa vaikka markkinointimateriaalia esimerkiksi jossain ravintolakampanjassa tai jossaki tällasessa” ja ”... Ja sit se että jos mietitään sit sähköisiä viestimiä niin ihan samalla lailla siellä kertomalla niistä omista tekemisistään, ruuista, resepteistä...”. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Haastateltavat pitivät siis sekä asiakaspalvelussa että markkinoinnissa tärkeänä sitä, että nuoret kokit ovat ylpeitä omista luomuksistaan ja osaavat kertoa niistä sekä suoraan asiakkaille pöydässä että somen välityksellä. Tämän mahdollistamiseksi he peräänkuuluttivat monipuolista osaamista sekä erityisesti rohkeutta uskaltautua asiakasrajapintaan. Mainittujen ominaisuuksien lisäksi he pitivät tärkeänä myös kirjoitustaitoja sekä teknistä osaamista. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

8.1.3 Tuotannon ja taloudellinen johtaminen

Alakäsitteet Talousosaaminen ja Tuotannonohjaus muodostavat yläkäsitteen Tuotannon ja taloudellinen johtaminen. Kummassakin haastattelussa haastateltavat pitivät tärkeänä, että kokit osaavat peruslaskutoimitukset, osaavat lukea sekä noudattaa reseptejä ja tarvittaessa muokata annoskokoja, sekä ymmärtävät raaka-aineiden hintoja ja niiden vaikutusta annosten myyntihintoihin. He katsoivat myös tärkeäksi, että kokit osaavat hallinnoida varastoja sekä pyrkiä omalla toiminnallaan vähentämään hävikin määrää. Edellä mainittuja asioita he mainitsevat mm. seuraavissa lainauksissa: ”Kokin täytyy ymmärtää mikä on raaka-ainekustannus ja kokin täytyy niinku ymmärtää että ää mitkä tekijät vaikuttaa raaka-ainekustannuksiin”, ”... Ja se että tuleeko hävikkiä vai eikö tule hävikkiä koska se kaikkiaan vaikuttaa siihen kannattavuuteen”. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Molemmat haastateltavat olivat sitä mieltä, että kokkien on tärkeää olla tietoisia erilaisista tuotannonohjausjärjestelmistä, ymmärtää mihin niitä käytetään ja osata myös itse käyttää niitä. He kokivat tärkeäksi, että kokit osaavat itse rakentaa esimerkiksi ruokalistoja ja

reseptejä, ja seurata sekä vaikuttaa tällä tavoin ravintolan toimintaan. Näin he toteavat esimerkiksi lainauksissa ”Ku on pienempiä toimipaikkoja ni saattaa olla vastaavan kokin nimikkeellä henkilö joka käyttää silloin ruokatuotanto-ohjausjärjestelmää” ja ”Mutta sitte että kuinka tärkeä se siinä ihan alkuvaiheessa on niin mm jos osaa ne järjestelmät, tuotannonohjaus joka on tosiaan se kokin tärkein työkalu, osaa sen, ymmärtää sieltä luvut niin sillä pääsee jo tosi pitkälle”. Tuotannonohjaus ei siis ole ainoastaan esihenkilöiden tehtävä, vaan se kuuluu myös alaisten työtehtäviin. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Aineiston pohjalta voidaan päätellä haastateltavien pitävän tärkeänä, että nuoret kokit paitsi hallitsevat peruslaskutoimitukset, myös osaavat hyödyntää niitä ruoanvalmistuksessa ja muussa toiminnassa. He myös toivoivat, että kokit olisivat tietoisia erilaisista tuotannonohjausjärjestelmistä ja osaisivat hallita niiden avulla omaa työtään sekä sen kannattavuutta. Kokeilla tulisi myös olla ymmärrystä ravintola-alan yrityksen taloudellisesta johtamisesta. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

8.1.4 Työympäristössä toimiminen

Alakäsitteet Työergonomia ja Laitteet muodostavat yläkäsitteen Työympäristössä toimiminen. Molemmat haastateltavat toivoivat, että kokit osaisivat organisoida omaa työtään siten, että se olisi sekä mahdollisimman tehokasta että fyysisesti ergonomista. Näin he totesivat esimerkiksi lainauksissa ”Työn niinkun jouheva tekeminen, siis sellanen et osaa tehdä, on se sitte ravintolassa tai suurkeittiössä kun on aika pienet keittiöt, aika pienet tilat ni ihan sellanen työjärjestys” ja ”Säästä jalkojasi, miten mä niinkun luen sen reseptin ja miten mä valmistan, et niinku sellanen esivalmistelu et mä haen kaikki raaka-aineet kerralla siihen ku mä rupeen tekee jotain”. Molemmat kokivat, että nuorilla kokeilla olisi usein parannettavaa järjestelmällisessä työskentelyssä. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Kumpikin haastateltava koki tärkeäksi, että kokit osaavat käyttää oikeaoppisesti kaikkia keittiön laitteita, kuten uuneja ja yleiskoneita. Näin he totesivat esimerkiksi lainauksissa ”Osaa käyttää laitteita, koneita, osaa käyttää uunia” ja ”Osaa käyttää laitteita”. Molemmat kuitenkin totesivat, että laitekoulutuksen saa kyllä vielä jokaisessa työpaikassa erikseen. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Työympäristössä toimimisesta voidaan siis todeta, että haastateltavat pitivät tärkeänä sitä, että kokit osaavat organisoida omaa työskentelyään ja toimia mahdollisimman jouhevasti sekä askelia säästävästi ahtaissa keittiötiloissa. He kokivat myös tärkeäksi, että kokit osaavat käyttää oikein ja turvallisesti keittiössä olevia laitteita. Nämä olivat asioita, jotka haastateltavat kokivat tärkeäksi, jotta kokit osaisivat toimia turvallisesti ja tehokkaasti työympäristössään. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

8.1.5 Ruokaosaaminen

Alakäsitteet Allergeenit, allergiat ja erikoisruokavaliot sekä Raaka-ainetuntemus ja valmistus muodostavat yläkäsitteen ruokaosaaminen. Molemmat haastateltavat totesivat, että on erittäin tärkeää tuntea erilaiset allergeenit, allergiat ja erityisruokavaliot, ja osata valmistaa ruokia ehdottoman turvallisesti: ”Tää on sellanen, sitä, nää lisääntyä valitettavasti kokoajan, ruoka-aineallergiat, erilaiset ruokavaliot, rajoitteet niin tuota siinä, siinä jo niinku tavallaan ei oo varaa erehtyä, et et ne täyty mennä niinku niinsanotusti kerralla oikein”. Molemmat kokivat, että nuorilla kokeilla sekä heidän koulutuksellaan olisi näissä asioissa parantamisen varaa, kuten heidän lainauksistaan käy ilmi: ”Siinä on parantamisen varaa”, ”Se on hirveen huono, se on myöskin siis ihan näillä ammattikokeilla, siis niinku vanhemmilla se se on niinku, se on niinku semmonen, siin on ehkä sellanen asennevamma, mä sanoisin tällä tavalla et se asia tulee siitä ja se lähtee ihan pelkästään siitä laktoosi, niinku semmosesta että et niinkun koetaan niinku hankalana ne asiakkaat ku ne tulee ravintolaan ja ne, ja ne niinkun rupee, ei ehkä, ei ehkä tänä päivänä, mut siis kyllä ne, tiedän mä kokkeja jolla on äärimmäisen vaikeeta ymmärtää sitä että, että tota on oltava huolellinen ja se nyt tietysti on tän EU-lain myötä parantunu kyl ihan älyttömästi koska nykypäivänä se tietysti se laki jo velvoittaa niin tiukasti monia toimijoita että siinä”. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Yleisemmällä tasolla haastateltavat toivoivat, että kokit tunnistaisivat yleisestikin erilaiset raaka-aineet ja niihin liittyvän terminologian: ”Ihan niinku tämmöst niinku perus elintarvikekemian, peruselintarvikeoppia, et ymmärretään ja tunnistetaan raaka-aineet”. Lisäksi he toivoivat, että kokit tuntisivat myös esimerkiksi raaka-aineiden laatuun, ominaisuuksiin, hygieniaan, kypsentämiseen sekä säilyvyyteen liittyvät asiat: ”Mutta kyllä pitää niinku tunnistaa elintarvikkeet ja elintarvikkeiden niinkun vaatimukset ja elintarvikkeiden hygienia äää ihan oma siis niinku liittyen säilyttämiseen, hyegieniseen niinku laatuun, ominaisuuksiin, johonkin, jos vaikka maidon kypsentämiseen tai maidon keittämiseen et miten vaikuttaa lämpötilat jajaja miten niinku tuotteet ylipäättään käyttäytyy kun niitä kuumennetaan, kypsennetään, et ymmärtää et jos joku menee esimerkiks pilalle ni miks se meni että suola voi juoksettaa maidon”. Haastateltavat toivoivat myös, että kokit hallitsisivat raaka-aineiden käsittelyn sekä perusruoanvalmistusmenetelmät ja -tekniikat: ”Terminologiat, kypsentäminen ja keittäminen ja viipalointi”. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

Ruokaan liittyen voidaan siis tehdä johtopäätös, että haastateltavat toivoivat kokkien tuntevan paitsi yleisesti erilaiset raaka-aineet, myös erilaiset allergeenit, allergiat ja erityisruokavaliot. He toivoivat myös, että kokit osaisivat käsitellä raaka-aineita turvallisesti, ja että he hallitsisivat erilaisia ruoanvalmistusmenetelmiä. Kumpikin koki, että kokeilla on tällä hetkellä vielä opittavaa kyseisissä asioissa, mutta he eivät kuitenkaan odottaneet, että tuoreet kokit tuntisivat kaikki erikoisimmatkin raaka-aineet ja tekniikat, vaan että nämä omistaisivat hyvät perustaidot. (Haastattelu 1 2021; Haastattelu 2 2021.)

8.2 Eroavaisuudet

Aineistoa analysoidessa tutkimuksen tuloksissa ilmeni hyvin paljon samankaltaisuuksia, mutta myös joitakin eroavaisuuksia. Eroavaisuudet eivät koskeneet haastateltavien mielipiteitä - päinvastoin haastateltavat olivat haastatteluissa mainitsemistaan samoista teemoista huomattavan yksimielisiä. Sen sijaan kumpikin aineisto sisälsi muutamia kohtia, joita ei toisessa haastattelussa mainittu ollenkaan.

”Yks mitä tietysti voi niinku kiinnittää, kiinnittää niinku tommoseen niinku tommoseen kielenkäyttöön.” Ensimmäisessä haastattelussa haastateltava oli huolissaan nuorten kielenkäytöstä, ja toivoi, ettei työpaikoilla tai esimerkiksi asiakkaiden kuullen kiroiltais tai käytettäisi halventavia sanoja muista ihmisistä. Hän myös toivoi, että nuoret kokit kunnioittaisivat työkavereitaan ilmoittamalla mahdollisista myöhästymisistä ja pyytämällä niitä anteeksi; ”... Ja toinen on sellanen et jos mä en tule töihin ni mä ilmoitan että mä en pääse töihin ja mä ilmoitan siitä heti enkä huomenna”. Haastateltava toivoi myös, että nuoret eivät katsoisi puhelinta työvuoron aikana; ”... Se on niinku jollaki tavalla nuorille erilainen”. (Haastattelu 1 2021.)

”Osaa käyttää laitteita ja koneita oikein, tulee sähkö, vesi, pesuaineet, öö, ymmärtää niinkun niitten vaikutuksen ympäristöön et ei liesi oo päällä koko päivää.” Ympäristöasioista puhuttaessa ensimmäinen haastateltava painotti, että on tärkeää ymmärtää esimerkiksi sähkön ja veden kulutuksen vaikutus ympäristöön. Hänen mukaansa on myös tärkeää ymmärtää, miten kemikaalit vaikuttavat ympäristöön ja miten esimerkiksi pesuaineita tulisi annostella; ”... Niinku esimerkiks ympäristöpässiän vois olla äärimmäisen hyvä sit niinku suorittaa niinku opiskelijoille ja kyllähän se nyt liittyy ehkä CO₂:eenkin että ymmärtää, esimerkiks niinku ilmastoonkin...”. (Haastattelu 1 2021.)

”... Ja hoksottimet päässä ja semmonen niinku että et niinku kokin työ on kuitenkin et aina sattuu ja tapahtuu, aina tulee muutoksia, aina, et pystyy niinku soveltaa asioita, et on niin hyvä perusosaaminen et pystyy soveltaa esmes raaka-ainemuutokset.” Ensimmäinen haastateltava nosti kokin perusosaamisesta puhuttaessa esiin sen, kuinka vaihtelevaa työn jokapäiväinen luonne on, ja kuinka tärkeää siten on, että kokeilta löytyy riittävä tietotaito jatkuviin muutoksiin sopeutumiseen. Haastateltava kiinnitti huomiota myös siihen, että nuorille kokeille tulisi korostaa niin yleisen kuin henkilökohtaisenkin hygienian merkitystä keittiöympäristössä; ”... Yks asia on kyl kans sellanen, et on niinku toi hygienia ja omavalvonta, siihen liittyy niinku se oma hygienia et on niinku henkilökohtainen hygienia ja niitten niinku perussääntöjen ymmärtäminen...”. (Haastattelu 1 2021.)

Toisessa haastattelussa haastateltava painotti sitä, kuinka tärkeää on, että jokainen ravintolan työntekijä varsinaisista työtehtävistä huolimatta osaa käyttää kassaa sen verran, että osaa tarvittaessa ottaa vastaan asiakkaan tilauksen; ”No tällanen kassajärjestelmien

käyttö, se on oikeestaan varmasti kaikissa, että meidän alalla vähän jokaisen tulee osata ohi kulkiessaan rahastaa se kahvi ja sämpylä tai joku muu”. Fyysisistä valmiuksista puhuttaessa haastateltava nosti esiin allergiat, joita kokin työssä olisi toivottavaa olla mahdollisimman vähän; ”Ja sit toinen ryhmä on nää allergiat, eli, eli tuota iho repeää pois eri näkösiin aineisiin, paljon ollaan, kädet on märkänä pitkin päivää vaikka kuinka käytetään hansikkaita jne”. (Haastattelu 2 2021.)

Kumpikin haastateltava mainitsi siis myös joitakin sellaisia asioita, joita toisessa haastattelussa ei mainittu, ja siten haastattelut täydensivät sisällöltään hyvin toisiaan. Vaikka tutkimuksen tuloksista vedettävät johtopäätökset perustuvatkin aineiston yhtäläisyyksiin ja useammin kuin kerran aineistossa mainittaviin teemoihin, tuovat myös yksittäiset maininnat eri haastatteluissa arvokasta tietoa kohderyhmän näkemyksistä, ja siten ne ovat tärkeää ottaa huomioon analyysivaiheessa. Aineistossa ei ilmennyt ristiriitoja eri haastateltavien mielipiteiden välillä.

8.3 Johtopäätökset

Kun haastateltavien pelkistetyt vastaukset on jaettu teemoittain alakäsitteisiin ja sitten yläkäsitteisiin, voidaan yläkäsitteiden pohjalta tehdä selkeitä yleistäviä johtopäätöksiä. Johtopäätöksistä voidaan tehdä entistä abstraktimpia ja abstraktimpia, kunnes vain muutama sana tai lause, tai jopa yksi lause kuvastaa koko tutkimuksen tuloksia. Aineistosta juonnettujen yläkäsitteiden perusteella voidaan tehdä johtopäätös, että ravintola-alan työnantajien toiveet ja odotukset vastavalmistuneita kokkeja sekä ravintola- ja catering-alan peruskoulutusta kohtaan koskevat ainakin seuraavia osaamisalueita: henkilökohtaisia ominaisuuksia ja valmiuksia, asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaitoja, ravintolatoiminnan johtamista, ravintolaympäristössä työskentelyä sekä ruokaan liittyvää tietotaitoa. Yläkäsitteistä juonnetut johtopäätökset voidaan edelleen jakaa teemoittain ryhmiin, jolloin johtopäätöksistä voidaan tehdä yhä pelkistetympiä. Taulukossa 3 havainnoidaan johtopäätösten ryhmittelyä ja pelkistämistä kahdessa vaiheessa:

Johtopäätös	Pelkistys 1	Pelkistys 2
Henkilökohtaiset ominaisuudet ja valmiudet	Yleiset työelämätaidot	Työvalmiudet ja monipuolinen kokin ammattiosaaminen
Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaidot	Yleiset työelämätaidot	Työvalmiudet ja monipuolinen kokin ammattiosaaminen
Ravintolatoiminnan johtaminen	Ravintolassa työskentelyyn tarvittava osaaminen	Työvalmiudet ja monipuolinen kokin ammattiosaaminen
Ravintolaympäristössä työskentely	Ravintolassa työskentelyyn tarvittava osaaminen	Työvalmiudet ja monipuolinen kokin ammattiosaaminen
Ruokaan liittyvä tietotaito	Ravintolassa työskentelyyn tarvittava osaaminen	Työvalmiudet ja monipuolinen kokin ammattiosaaminen

Taulukko 3: Johtopäätösten pelkistys.

Pelkistysten kautta kaikki johtopäätökset voidaan yhdistää yhdeksi yleistäväksi johtopäätökseksi: Työvalmiudet ja monipuolinen kokin ammattiosaaminen. Tarkastelemalla ja ottamalla huomioon kaikki aineistossa keskeiseksi nousseet teemat, niistä juonnetut yläkäsitteet sekä kaikki aineistossa mainitut yksittäiset seikat, voidaan yleisesti todeta, että työnantajat toivovat uusilta kokeilta ainakin laajaa ja monipuolista ammatillista perusosaamista sekä valmiuksia näiden taitojen kehittämiseen ja syventämiseen. Kuvio 4 havainnollistaa vielä selkeämmin tutkimuksen tuloksia:



Kuvio 4: Tutkimuksen tulokset. Ravintola-alan työnantajien odotukset. (Seppänen 2021.)

9 Vertailu: tutkimuksen tulokset ja tietopohjan synteesi

Kun tutkimusaineistoa on analysoitu sisällönanalyysin avulla ja tutkimuksen tulokset on saatu pelkistettyä mahdollisimman abstraktiin muotoon, voidaan tuloksia verrata vielä opinnäytetyön tietopohjan synteisiin. Tietopohjassa kokin ammattiosaamisen todettiin koostuvan Perusosaamisesta, Ravitsemisosaamisesta, Palveluosaamisesta, Tietoteknisestä ja markkinointiosaamisesta, Talous- ja ympäristöosaamisesta sekä Henkilökohtaisista ominaisuuksista. Samalla muodostettiin hypoteesi siitä, millaisia ja mihin teemoihin liittyviä toiveita sekä odotuksia ravintola-alan työnantajilla tulisi haastatteluissa todennäköisesti olemaan. Opinnäytetyön tulosten analysoinnissa puolestaan kävi ilmi, että työnantajien odotukset voidaan jakaa viiteen ryhmään: Henkilökohtaisiin ominaisuuksiin ja valmiuksiin, Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaitoihin, Ravintolatoiminnan johtamiseen, Ravintolaympäristössä työskentelyyn sekä Ruokaan liittyvään tietotaitoon. Tietopohjaa sekä johtopäätöksiä voidaan verrata keskenään etsimällä teemoista samankaltaisuuksia. Taulukossa 4 tietopohjan teemat ja johtopäätökset on esitetty vierekkäin:

Tietopohjan synteesi, teemat	Tutkimuksen tulokset, johtopäätökset
Perusosaaminen	Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaidot, Ravintolaympäristössä työskentely, Ruokaan liittyvä tietotaito
Ravitsemisosaaminen	Ruokaan liittyvä tietotaito
Palveluosaaminen	Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaidot
Tietotekninen ja markkinointiosaaminen	Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaidot, Ravintolatoiminnan johtaminen, Ravintolaympäristössä työskentely
Talous- ja ympäristöosaaminen	Ravintolatoiminnan johtaminen, Ravintolaympäristössä työskentely
Henkilökohtaiset ominaisuudet	Henkilökohtaiset ominaisuudet ja valmiudet

Taulukko 4: Tietopohjan synteessin ja tutkimuksen tulosten vertailu.

Synteessin teemoja ja tulosten johtopäätöksiä verratessa käy ilmi, että kummassakin esiintyy hyvin paljon samoja teemoja. Johtopäätösten ryhmistä lähes kaikki sisältävät suoria yhtymäkohtia useampaan synteessin teemaan, eikä yksikään hypoteettinen teema jää vaille vastaavanlaisia tuloksia. Niinpä synteessin teemoja sekä johtopäätösten ryhmiä on helppo vertailla tarkemmin keskenään. Tarkemmassa vertailussa otetaan huomioon luvussa 7.4 mainittavat yksityiskohtaiset kuvaukset hypoteettisista osaamistoiveista, sekä luvun 8 alaluvuissa mainitut yksityiskohdat haastateltavien vastauksista.

Perusosaamiseen sopivat tulokset olivat teemoiltaan erityisesti Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaidot, Ravintolaympäristössä työskentely sekä Ruokaan liittyvä tietotaito. Haastateltavat pitivät tärkeänä, että uudet kokit hallitsevat perusvalmistustekniikat, kuten veitsen käytön, sekä tuntevat yleisimmät raaka-aineet. He toivoivat, että kokit osaisivat noudattaa reseptejä, säilyttää elintarvikkeita turvallisesti sekä käyttää keittiön laitteita. Astiahuoltoa tai kuormien purkua haastateltavat eivät maininneet, mutta toinen haastateltavista painotti hygienian merkitystä työssä. Molemmat myös toivoivat, että nuoret uskaltaisivat kommunikoida ja kysellä aktiivisesti.

Ravitsemisosaamista tuloksissa vastasi erityisesti Ruokaan liittyvä tietotaito. Haastateltavat eivät odottaneet uusilta kokeilta kaikkien eksoottisimpien raaka-aineiden ja erikoistuneimpien valmistustekniikoiden tuntemusta, vaan sen sijaan he toivoivat näiltä hyvää

ja kattavaa perusraaka-aineiden sekä valmistusmenetelmien hallintaa. Sen sijaan erilaisten allergioiden, allergeenien ja erityisruokavalioiden suhteen he toivoivat, että kokit olisivat valveutuneita ja tarkkoja. Lisäksi he halusivat, että kokit olisivat tietoisia elintarvikkeiden ominaisuuksista, jotta nämä osaisivat käsitellä niitä hygieenisesti ja turvallisesti. Haastateltavat toivoivat myös, että kokit osaisivat reseptien seuraamisen lisäksi myös itse soveltaa taitojaan ruoanvalmistuksessa.

Palveluosaamista tuloksissa vastasivat erityisesti Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaidot. Haastateltavat toivoivat, että uusilla kokeilla olisi positiivinen palveluasenne ja että nämä tekisivät asiakkailleen ruokaa täydestä sydämestään. He myös toivoivat, että ruoanvalmistuksen lisäksi kokit osaisivat ja uskaltaisivat mennä myös salin puolelle tarjoilemaan sekä esittelemään ruokiaan asiakkaille. Toinen haastateltavista toivoi lisäksi, että kokit osaisivat tarvittaessa myös ottaa vastaan asiakkaiden tilaukset. He eivät maininneet erityisesti taitoa räätälöidä ruokatuotetta tai palvelua asiakkaiden mukaiseksi, mutta toivoivat rohkeutta heittäytyä asiakastilanteissa.

Tietoteknistä ja markkinointiosaamista vastasivat tuloksissa erityisesti Asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaidot, Ravintolatoiminnan johtaminen sekä Ravintolaympäristössä työskentely. Haastateltavat toivoivat, että uudet kokit olisivat tietoisia erilaisista tuotannonohjausjärjestelmistä ja osaisivat käyttää niitä ainakin jonkin verran. He pitivät tärkeänä, että kokit osaavat esimerkiksi muokata reseptejä ja hallita annosten hintoja. Haastateltavat toivoivat myös, että nuoret osaisivat kuvailla kirjallisesti tuotteitaan ja hyödyntää somea niiden markkinoimiseen. Lisäksi he toivoivat, että tietokoneiden lisäksi nuoret osaisivat käyttää myös keittiön muita teknisiä laitteita, kuten uuneja.

Talous- ja ympäristöosaamista vastasivat tuloksissa erityisesti Ravintolatoiminnan johtaminen sekä Ravintolaympäristössä työskentely. Haastateltavat kokivat tärkeäksi, että kokit ymmärtävät esimerkiksi raaka-ainekustannusten vaikutuksen annosten hintoihin sekä inventaarion ja hävikinhallinnan merkityksen. He eivät maininneet työpaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen tuntemusta, mutta sen sijaan toivoivat, että kokit osaisivat työskennellä mahdollisimman ergonomisesti, mikä puolestaan mahdollistaisi tehokkuuden. Haastateltavat kokivat myös tärkeäksi, että kokit osaavat käyttää edullisesti ja ympäristöä säästävästi esimerkiksi vettä, sähköä ja pesuaineita.

Henkilökohtaisia ominaisuuksia vastasivat tuloksissa erityisesti Henkilökohtaiset ominaisuudet ja valmiudet. Haastateltavat toivoivat uusilta kokeilta erityisesti oma-aloitteisuutta, rohkeutta ja aktiivista työtettä. He myös toivoivat, että kokit olisivat hyvässä fyysisessä kunnossa, ja että näillä olisi mahdollisimman vähän fyysisiä, tai esimerkiksi allergisia rajoitteita. Maku- ja hajuaistia he eivät maininneet. Haastateltavat eivät myöskään maininneet kykyä ottaa vastaan palautetta ja arvioida omaa toimintaa. He kuitenkin

toivoivat, että kokeilla olisi riittävät sosiaaliset taidot, jotta nämä pärjäisivät tarvittaessa asiakastilanteissa. Haastateltavat olivat huolissaan siitä, että nuoret kokit eivät välttämättä saa tarpeeksi monipuolista kokemusta harjoittelupaikoissa, joissa käytetään paljon puolivalmisteita.

Yleisesti ottaen tutkimuksen tulokset vastasivat hyvin paljon tietopohjan synteesiä, ja haastateltavien vastauksissa nousivat keskeisiksi hyvin pitkälti samat asiat kuin aiheen tietopohjassakin. Haastateltavat vaikuttivat arvostavan samoja asioita, jotka myös hypoteettisesti nousivat tärkeiksi, eli esimerkiksi asennetta, vankkaa perusosaamista sekä monipuolisuutta. Toisaalta tulee ottaa huomioon, että teemahaastattelun teemat oli ennalta määritetty tietynlaisiksi, mikä osaltaan ohjaili ja rajoitti haastateltavien vastauksia. Haastatteluissa haastateltavia pyrittiin kuitenkin ohjailemaan mahdollisimman vähän tarjoamalla heille mahdollisimman yleisiä kysymyksiä sekä antamalla heidän puhua vapaasti mieleen juolahtavia asioita. Heille ei myöskään tarjottu apusanoja, jotka olisivat voineet entisestään ohjailla heidän vastauksiaan. Vastaukset olivat oman kokemuksen sekä oppinäytetyön laajan tietopohjan pohjalta varsin ennalta-arvattavia, eikä niissä ilmennyt juuri mitään yllätyksellistä, mutta toisaalta niissä nousi kuitenkin esiin myös sellaisia huomioita, joita tietopohjassa ei mainittu.

10 Yhteenveto ja pohdinta

Tämän oppinäytetyön tavoitteena oli tutkia, millaisia toiveita ja odotuksia ravintola-alan työnantajilla on ravintola- ja catering-alan ammatillista perustutkintoa sekä vastavalmistuneita kokkeja ja heidän osaamistaan kohtaan. Tutkimus toteutettiin suunnitellusti touko-syyskuun 2021 aikana, ja oppinäytetyö valmistui lokakuussa. Tutkimus toteutettiin laadullisena tutkimuksena, jossa tutkimusaineisto kerättiin kohdejoukolta puolistrukturoiduilla teemahaastatteluilla. Haastatteluun suostui kaksi työnantajaa, joilla oli molemmilla pitkän linjan työkokemus ravintola-alalta sekä kokemusta uusien kokkien kanssa työskentelystä ja tietämystä heidän ammatillisesta koulutuksestaan. Molemmat haastateltavat osoittivat kiinnostusta sekä huolta tutkimuksen aihetta kohtaan. Tutkimuksen vähimmäistavoite haastateltavien määrälle oli kolme haastateltavaa, mutta koska elokuun loppuun mennessä saatekirjeisiin ei ollut vastannut enempää kohdejoukon jäseniä, päätettiin analysointivaiheeseen siirtyä kahden haastattelun kera, jotta tutkimus pysyisi aikataulussa. Lisäksi kerätty haastatteluaineisto sisälsi jo niin paljon samanlaisuuksia, että aineistossa alkoi jo ilmetä saturaatiota.

Teemahaastatteluilla kerätty tutkimusaineisto litteroitiin, koodattiin ja analysoitiin käyttäen sisällönanalyysiä. Analysointivaiheessa haastateltavien suorat lainaukset pelkistettiin, minkä jälkeen ne jaoteltiin samankaltaisuuksiensa perusteella ensin alakäsitteisiin ja sitten

yläkäsitteisiin. Näin tutkimusaineisto saatiin pelkistettyä mahdollisimman abstrakteiksi ja kattaviksi ilmauksiksi. Aineisto saatiin pelkistettyä seuraavien yläkäsitteiden alle: Henkilökohtaiset valmiudet, Asiakasviestintä ja vuorovaikutus, Tuotannon ja taloudellinen johtaminen, Työympäristössä toimiminen sekä Ruokaosaaminen. Näin pystyttiin vetämään johtopäätös, että työnantajien odotukset koskivat erityisesti henkilökohtaisia ominaisuuksia ja valmiuksia, asiakaspalvelu- ja vuorovaikutustaitoja, ravintolatoiminnan johtamista, ravintolaympäristössä työskentelyä sekä ruokaan liittyvää tietotaitoa. Analysoinnissa otettiin huomioon myös haastattelujen väliset eroavaisuudet. Erot eivät koskeneet haastateltavien mielipiteitä samoista asioista, vaan niitä asioita, joita he pitivät huomionarvoisina. Asiat, joita painotettiin toisessa haastattelussa, mutta ei toisessa, koskivat kokkien kielenkäyttöä, ympäristötietoutta, soveltamiskykyä, hygieniaa, kassan käyttöä sekä kokkien omia allergioita. Yleisesti ottaen haastateltavat olivat huomattavan yksimielisiä mainitsemistaan asioista, ja nostivat keskeisiksi hyvin samoja asioita.

Analysoinnin johtopäätöksiä pystyttiin pelkistämään yhä edelleen entistäkin abstraktimmiksi, kunnes kaikki tutkimuksen tulokset saatiin tiivistettyä kahden otsikon alle; Yleisiin työelämätaitoihin sekä Ravintolassa työskentelyyn tarvittavaan osaamiseen. Näistä kahdesta pystyttiin vielä pelkistämään johtopäätös, että ravintola-alan työnantajat odottivat kokeilta hyviä työvalmiuksia sekä monipuolista kokin ammattiosaamista. Analysoinnin jälkeen tutkimuksen tuloksia eli johtopäätöksiä verrattiin opinnäytetyön tietopohjaan, joka koostui ammatilliseen koulutukseen, ravintola- ja catering-alan ammatilliseen perustutkintoon, kokin ammattiin sekä ravintola-alan ilmiöihin liittyvästä lähde- ja havaintotiedosta. Johtopäätöksiä verrattiin tietopohjan avulla luotuihin teemahaastatteluiden teemoihin, ja todettiin, että tietopohjassa sekä tuloksissa ilmeni hyvin paljon yhtäläisyyksiä niin laajempiin kokonaisuuksiin kuin tarkempiin yksittäisiin huomioihinkin liittyen. Niin tietopohjassa kuin tutkimuksen tuloksissa painotettiin mm. hyvää asennetta ja oma-aloitteisuutta, vankkaa kokin perusosaamista (esim. raaka-ainetuntemus, valmistusmenetelmät, veitsen käyttö), allergioiden ja erityisruokavalioiden tuntemusta, jouhevaa ja ergonomista keittiötyöskentelyä, asiakaspalvelutaitoja, kommunikointitaitoja, keittiötyön kokonaisvaltaista hallintaa ja johtamistaitoja (esim. oman työn järjestely, tuotannonohjausjärjestelmien käyttö, annosmäärien ja hävikin hallinta), matemaattisia perustaitoja, some- ja kirjoitustaitoja sekä hyvää fyysistä kuntoa.

Työnantajat odottivat kokkien saavan siis koulutuksensa kautta laajat ja monipuoliset taidot eri asioista, sekä toivoivat näiden olevan niin henkisesti kuin fyysisestikin kykeneviä pärjäämään työssä ja oppimaan ja kehittämään osaamistaan jatkuvasti. Aineistosta nousi erityisesti esiin, että uusille kokeille olisi tärkeää opettaa koulussa perusteellisesti erilaiset allergiat, allergeenit sekä erityisruokavaliot, jotta nämä osaisivat valmistaa ruokia valistuneesti ja turvallisesti, ja jotta heidän asenteensa asiakkaiden erilaisiin tarpeisiin sekä reseptien soveltamiseen olisi positiivinen. Lisäksi monipuolisen koulussa järjestettävän

opetuksen rinnalle nousi tärkeäksi asiaksi se, että kokit saavat riittävän monipuolista opetusta myös harjoittelupaikoissa. Aineiston perusteella työnantajat toivoivat, että opiskelijat suorittaisivat työssäoppimisjaksojen kautta suorittavat tutkinnon osansa sellaisissa työpaikoissa, joissa he pääsisivät valmistamaan alusta asti itse ruokaa puolivalmisteiden ja valmiiden tuotteiden käyttämisen sijaan. Olisi myös tärkeää, että kokit pääsisivät ruoanvalmistuksen lisäksi tekemään ja harjoittelemaan ravintoloissa kaikenlaisia muitakin tehtäviä. Näin he olisivat mahdollisimman hyvin valmistautuneita työelämän hyvin laajoihin, vaihteleviin ja muuttuviin osaamistarpeisiin. Työpaikan kanssa solmittavan koulutus sopimuksen tulee sisältää suunnitelman kaikista käytännön työtehtävistä, joiden avulla opiskelija saavuttaa tutkinnon osassa tarvittavat osaamistavoitteet. Koulutus sopimusta ei ole solmittu perustellusti, mikäli opiskelija ei todellisuudessa saa työpaikalta sitä osaamista, joka hänen henkilökohtaisessa kehittämissuunnitelmassaan on asetettu tavoitteeksi. Koulutus sopimusta voidaan tarvittaessa päivittää vastaamaan opiskelijan todellisia tarpeita myös kesken tutkinnon osan suorittamisen. Mikäli käy ilmi, että työpaikalla pystytään hankkimaan vain osa tutkinnon osan suorittamiseen tarvittavasta osaamisesta, voidaan koulutus sopimus sopia koskemaan vain tuota osaa. Työpaikalla opetusta ja ohjausta antavan työpaikkaohjaajan tulee kaikissa tapauksissa olla pätevä tehtäväänsä. (Lahtinen & Lankinen 2020, 192-193, 195.)

Opinnäytetyön tuloksissa ei ilmennyt suuria yllätyksiä vastausten teemoihin liittyen. Haastateltavien vastaukset olivat melko ennalta-arvattavia ottaen huomioon kokien ammatin sekä ravintola-alan luonteen. Lisäksi haastateltavia oli vain kaksi, ja useammassa haastattelussa olisi kenties saattanut ilmetä jotain erilaista. Toisaalta haastatteluista saatiin kuitenkin tietoa siitä, millaisia asioita työnantajat painottavat kokkien osaamisessa, ja mihin asioihin he kaipaivat parannusta. Opinnäytetyö onnistui siten tavoitteessaan, eli ravintola-alan työnantajien toiveiden ja odotusten selvittämisessä. Opinnäytetyön tekemisen aikana sain myös itse valtavasti lisää tietoa mm. kokkien tämänhetkisestä ammatillisesta koulutuksesta sekä työnantajien todellisista osaamisodotuksista, ja voin hyödyntää näitä tietoja omassa ammatissani kokkina ja esihenkilönä.

Opinnäytetyön toimeksiantaja Omnia saa työn avulla täydentävää tietoa ravintola-alan osaamistarpeista, ja voi halutessaan käyttää sitä oman toimintansa kehittämiseen, erityisesti kiinnittämällä huomiota siihen, että kokkiopiskelijat saavat koulutuksen kautta perusteelliset perustaidot, mahdollisimman monipuolista osaamista muistakin kuin perinteisistä kokien työtehtävistä sekä kehittävää kokemusta työpaikoilta. Opinnäytetyön voi myös toimittaa Opetushallitukseen, jotta se voi ottaa huomioon työn esiin tuomat seikat tulevia tutkinnon perusteita suunnitellessaan. Kaikkein suorimmin Omnia pystyy vaikuttamaan koulutuksessa annettavaan asenteelliseen kasvatukseen, ja kokkien koulutuksessa tulisikin pyrkiä vahvistamaan oma-aloitteista, aktiivista ja kommunikoivaa työtettä sekä positiivista, periksiantamatonta asennetta ja ammattiylpeyttä. Mikäli Omnia haluaa lisää tietoa

työnantajien odotuksista, voisi se toteuttaa lisää tutkimuksia hyödyntäen opinnäytetyössä käytettyä teemahaastattelurunkoa sellaisenaan tai haluamineen muutoksin. Lisää taustatietoa kokkien koulutuksen kehittämiseksi voisi tarjota myös tutkimus siitä, millaiset henkilöt ovat hakeutuneet ja hakeutuvat alaa opiskelemaan. Näin opintoja olisi entistä helpompi räätälöidä jokaisen yksilön henkilökohtaisia oppimistarpeita vastaaviksi.

Lähteet

Painetut

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2006. Tutki ja kirjoita. 12. painos. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2001. Tutkimushaastattelu. Helsinki: Yliopistopaino.

Lahtinen, M. & Lankinen, T. 2020. Koulutuksen lainsäädäntö käytännössä. 11., uudistettu laitos. Tallinna: Tietosanoma / Art House Oy.

Sähköiset

Omnia. 2021. Company profile. Viitattu 30.3.2021.

<https://www.omnia.fi/internationalomnia/about-omnia/company-profile>

Omnia. 2021. Organisaatio. Viitattu 30.3.2021.

<https://www.omnia.fi/tietoa-omniasta/organisaatio>

Omnia. 2019. Omnia-konsernin johtaminen ja esimiestyö. Viitattu 29.3.2021.

https://www.omnia.fi/sites/default/files/omnian_organisaatio.pdf

Omnia. 2021. Hae oppimaan. Viitattu 30.3.2021.

<https://www.omnia.fi/hae-oppimaan>

Omnia. 2021. Ammatilliset koulutukset. Viitattu 30.3.2021.

<https://www.omnia.fi/hae-oppimaan/amatilliset-koulutukset>

Opetus- ja kulttuuriministeriö. 2021. Oppivelvollisuus pitenee. Viitattu 21.10.2021.

<https://minedu.fi/oppivelvollisuudesta-selkokielella>

Omnia. 2021. Kokki. Viitattu 30.3.2021.

<https://www.omnia.fi/hae-oppimaan/amatilliset-koulutukset/perustutkinto/kokki>

Omnia. 2021. Ravintola Henricus - herkkuja lähi- ja luomuruoan ystäville! Viitattu 30.3.2021.

<https://www.omnia.fi/asiakastyot-ja-palvelut/ravintolapalvelut/ravintola-henricus>

Padasrannat 2021. Minkälainen on ravintola-alan tulevaisuus? Viitattu 2.3.2021.

<http://padasrannat.fi/minkalainen-on-ravintola-alan-tulevaisuus/>

MaRa 2021. Yritys-oppilaitosyhteistyö. Viitattu 4.3.2021.

<https://www.mara.fi/toimiala/ura-matkailu-ja-ravintola-alalla/yritys-oppilaitosyhteisty.html>

Nevalampi, H. 2020. Tulevaisuuden kokki on yrittäjähenkkinen moniosaaaja. Opetushallitus. Viitattu 26.2.2021.

<https://www.oph.fi/fi/uutiset/2020/tulevaisuuden-kokki-yrittajahenkkinen-moniosaaaja>

Honkakumpu, I. 2020. Keittiömestareiden visiot ravintola- ja catering-alasta. Vitriini. Viitattu 26.2.2021.

<https://www.vitriini.fi/ilmio/keittiomestareiden-visiot-ravintola-ja-catering-alasta.html>

Tilastokeskus 2021. Ammatillinen koulutus. Viitattu 22.2.2021.

https://www.stat.fi/meta/kas/ammatil_koul.html

Opetushallitus 2021. Ammatillinen koulutus Suomessa. Viitattu 1.3.2021.

<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/ammattillinen-koulutus-suomessa>

Varia 2021. Kokki tai tarjoilija. Viitattu 2.3.2021.

<https://www.sivistysvantaa.fi/varia/artikkelit/varia/ammattillisetutkinnot/ravintola-ja-catering-alanperustutkintokokkitaitarjoilijarestaurantcook.html>

MARA 2019. Mahdollisuuksien ala. Viitattu 2.3.2021.

https://www.mara.fi/media/toimiala/mahdollisuuksien-ala-2019_pienisuoajattu.pdf

Tilastokeskus 2019. Koulutuksen järjestäjät ja oppilaitokset 2018. Viitattu 1.3.2021.

http://www.tilastokeskus.fi/til/kjarj/2018/kjarj_2018_2019-02-12_fi.pdf

Opetushallitus 2021. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto. Viitattu 18.2.2021.

<https://eperusteet.opintopolku.fi/eperusteet-service/api/dokumentit/7297603>

MaRa 2021. Työllisten määrä. Viitattu 25.5.2021.

<https://www.mara.fi/toimiala/tilastot/yritysten-ja-tyollisten-maara/tyollisten-maara.html>

MaRa 2021. Ravintolayritysten määrä. Viitattu 25.2.2021.

<https://www.mara.fi/toimiala/tilastot/yritysten-ja-tyollisten-maara/ravintolayritysten-maara.html>

Pantsu, P. 2020. Ravintolat pelkäävät konkurssiaaltoa ja massatyöttömyyttä ensi keväälle - ala haluaa silti itsekin yökahvilat kiinni. Yle. Viitattu 25.2.2021.

<https://yle.fi/uutiset/3-11663687>

Kaartinen, N. 2017. Kokki ja siivooja pärjäävät tulevaisuudessa - katso, miten eri ammanteille käy. Kouvolan Sanomat. Viitattu 1.3.2021.

<https://kouvolan-sanomat.fi/uutiset/lahella/314a5dd9-b53c-4890-9cc9-0ea3160d1736>

YSAO 2021. Kokki. Viitattu 22.2.2021.

<https://www.ysao.fi/Suomeksi/Hae-opiskelemaan/Ammattilliset-perustutkinnot/Kokki>

Lampén, J.F. 2015. Monikulttuurinen horeca-ala. Aromi. Viitattu 23.2.2021.

<https://aromilehti.fi/artikkelit/monikulttuurinen-horeca-ala/>

Brander, J. 2019. Tulevaisuuden ravintola pärjää palvelulla ja luovuudella. Unit. Viitattu 1.3.2021.

<https://www.tuni.fi/unit-magazine/artikkelit/tulevaisuuden-ravintola-parjaa-palvelulla-ja-luovuudella>

Taipale-Lehto, U. 2012. Matkailu- ja ravitsemisalalan osaamistarveraportti. Opetushallitus. Viitattu 24.2.2012.

https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/141260_matkailu_ ja_ravitsemisalan_osaamistarveraportti.pdf

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. Havainnointi. KvaliMOTV. Viitattu 27.9.2021.
https://www.fsd.tuni.fi/metelmaopetus/kvali/L6_4.html

Liukko, S. & Perttula, S. 2021. Tietoperusta. JAMK. Viitattu 23.3.2021.
<https://oppimateriaalit.jamk.fi/raportointiohje/4-opinnaytetyon-rakenne/4-2-opinnaytetyon-runko-osa/4-2-3-tietoperusta/>

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. Teemahaastattelu. KvaliMOTV. Viitattu 27.3.2021.
https://www.fsd.tuni.fi/metelmaopetus/kvali/L6_3_2.html

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Ellibs Library. Viitattu 27.3.2021.

Kallio, A. 2021. Litterointi. Tietoarkisto. Viitattu 23.3.2021.
<https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/metelmaopetus/kvali/laadullisen-tutkimuksen-prosessi/litterointi/>

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. Aineisto- ja teorialähtöisyys. KvaliMOTV. Viitattu 23.3.2021.
https://www.fsd.tuni.fi/metelmaopetus/kvali/L2_3_2_3.html

Vuori, J. 2021. Laadullinen sisällönanalyysi. Tietoarkisto. Viitattu 23.3.2021.
<https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/metelmaopetus/kvali/analyysitavan-valinta-ja-yleiset-analyysitavat/laadullinen-sisallonanalyysi/>

Hyväri, S. & Vuokila-Oikkonen, P. 2020. Tutkimus- ja kehittämistyön luotettavuus. LibGuides. Viitattu 31.3.2021.
<https://libguides.diak.fi/c.php?g=670543&p=4760642>

KAMK. 2021. Luotettavuus. Viitattu 31.3.2021.
<https://www.kamk.fi/fi/opari/Opinnaytetyopakki/Teoreettinen-materiaali/Tukimateriaali/Luotettavuus?refreshTree=0&contentId=6311f696-3ebe-4ab2-9d95-6b9739294ecf#Aineistol%C3%A4ht%C3%B6inen%20tutkimus>

Jyväskylän Yliopisto. 2010. Tutkimuksen toteuttaminen. Viitattu 31.3.2021.
<https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/metelmapolkuja/tutkimusprosessi/tutkimuksen-toteuttaminen>

Lampinen, A. 2005. Sidosteisuus. Kirjoittajan ABC-kortti. Viitattu 31.3.2021.
https://webcgi.oulu.fi/oykk/abc/tekstinhuolto/tekstin_rakenne/sidosteisuus/

KAMK. 2021. Eettisyys. Viitattu 31.3.2021.

<https://www.kamk.fi/fi/opari/Opinnaytetyopakki/Teoreettinen-materiaali/Tukimateriaali/Eettisyys>

Näreaho, S., Kettunen, J., Kärki, A. & Päällysaho, S. 2020. Vastuullinen opinnäytetyö. Arene. Diaesitys. Viitattu 31.3.2021.

<https://www.arene.fi/wp-content/uploads/Raportit/2020/Arenen%20ONT%20eettiset%20ohjeet%20esitysmateriaali%202020.pdf?t=1578486373>

Julkaisemattomat

Jaakola, M. 2021. Ammatillisen koulutuksen reformi. Viitattu 21.10.2021.

Seppänen, S. 2021. Kuvio 1. Ravintola- ja catering-alan ammatillinen perustutkinto. Ammatilliset tutkinnon osat. Lainattu 24.9.2021.

Seppänen, S. 2021. Kuvio 2. Tutkimuksen eteneminen. Laadullinen tutkimus ja teemahaastattelut. Lainattu 21.9.2021.

Seppänen, S. 2021. Kuvio 3. Tietopohjan synteesi. Kokin ammattiosaaminen. Lainattu 21.9.2021.

Seppänen, S. 2021. Kuvio 4. Tutkimuksen tulokset. Ravintola-alan työnantajien odotukset. Lainattu 23.9.2021.

Haastattelu 1. 2021. Ravintola-alan työnantajan haastattelu 16.7.2021. Kauniainen. Viitattu 23.9.2021.

Haastattelu 2. 2021. Ravintola-alan työnantajan haastattelu 27.7.2021. Kauniainen. Viitattu 23.9.2021.

Kuviot

Kuvio 1: Ravintola- ja catering-alan ammatillinen perustutkinto (180 osp). Ammatilliset tutkinnon osat. (Seppänen 2021.)	19
Kuvio 2: Tutkimuksen eteneminen. Laadullinen tutkimus ja teemahaastattelut. (Seppänen 2021.)	32
Kuvio 3: Tietopohjan synteesi. Kokin ammattiosaaminen. (Seppänen 2021.)	37
Kuvio 4: Tutkimuksen tulokset. Ravintola-alan työnantajien odotukset. (Seppänen 2021.)...	52

Taulukot

Taulukko 1: Pelkistystä.	43
Taulukko 2: Ala- ja yläkäsitteitä.	44
Taulukko 3: Johtopäätösten pelkistys.	51
Taulukko 4: Tietopohjan synteessin ja tutkimuksen tulosten vertailu.	53

Liitteet

Liite 1: Haastattelupyyntö	65
Liite 2: Teemahaastattelurunko	67

Liite 1: Haastattelupyyntö

KUTSU HAASTATTELUUN

Hyvä ravintola-alan työnantaja!

Olen viimeisen vuoden restonomiopiskelija Laurea-ammattikorkeakoulusta Leppävaarasta ja teen tutkimuksellista opinnäytetyötä yhteistyössä Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnian kanssa. Ohjaajinani ovat Laurean lehtorit Heidi Vähänikkilä ja Petri Miinalainen. Työni tavoitteena on tutkia, millaisia toiveita ja odotuksia ravintola-alan työnantajilla on ravintola- ja catering-alan ammatillista peruskoulutusta ja vastavalmistuneita kokkeja kohtaan. Tarkoituksena on, että Omnia saa työni avulla tietoa siitä, miten hyvin sen tarjoama kokin koulutus vastaa työelämän tarpeita. Tämän vuoksi minun olisikin äärimmäisen tärkeää päästä kuulemaan juuri Sinun näkemyksiäsi asiasta teemahaastattelun muodossa!

Haastatteluun osallistuminen on täysin vapaaehtoista, ja se tapahtuu Teams-videotapaamisena. Haastattelun kesto on noin 30 minuuttia. Haastattelu nauhoitetaan, ja nauhoite hävitetään tutkimuksen valmistuttua. Haastattelun aikana kamerat pidetään päällä/pois päältä Sinun toiveidesi mukaisesti. Sinulla on täysi oikeus keskeyttää haastattelu milloin tahansa ja kieltää Sinuun liittyvän aineiston käyttäminen tutkimuksessa. Haastatteluaineisto käsitellään täysin luottamuksellisesti, eikä tutkimuksen raportissa mainita sellaisia tietoja, joiden perusteella aineisto voitaisiin yhdistää Sinuun. Kaikki Sinuun liittyvä haastattelu- ja tutkimusaineisto hävitetään tutkimuksen valmistuttua. Valmis opinnäytetyö tulee kaikkien luettavaksi Theseus-sivustolle ja Omnia saa työstä oman kopion.

Mikäli haluat osallistua haastatteluun, vastaa tähän viestiin 0.0.2021 mennessä kertomalla suostumuksestasi ja seuraava Sinulle sopiva ajankohta, jolloin haluaisit pitää haastattelun. Ennen haastattelua Sinulle lähetetään etukäteen lista haastattelussa käsiteltävistä teemoista, jotta ehdit hieman pohtia omia näkemyksiäsi teemoihin liittyen. Kun haastattelun ajankohdasta on sovittu, lähetän Sinulle Teamsissa kokouskutsun. Tarvitset haastattelu varten vain tietokoneen tai muun vastaavan laitteen, jossa on toimiva mikrofoni (ja mahd. kamera) ja Teams-yhteys.

Osallistumalla haastatteluun Sinulla on mahdollisuus päästä vaikuttamaan siihen, millaisella osaamisella varustettuja kokkeja Sinunkin yrityksessä tulee tulevaisuudessa työskentelemään, joten odotan innolla, että pääsen kuulemaan juuri Sinun näkemyksiäsi asiasta!

Ystävällisin terveisin

Suvi-Maria Seppänen

suvi.seppanen@student.laurea.fi

Liite 2: Teemahaastattelurunko

Teemahaastattelurunko

Taustatiedot

Nykyinen titteli/asema työssä, kokemus nykyisessä työpaikassa kk/v, kokemus nykyisessä asemassa (työpaikasta riippumatta) kk/v, kokemus ravintola-alalla kk/v

Kuinka paljon kokee olleensa työuransa aikana tekemisissä vastavalmistuneiden/uusien kokkien kanssa, asteikolla vähän - jonkin verran - paljon

Kuinka paljon kokee tietävänsä nykyisestä kokkien ammatillisesta koulutuksesta, asteikolla vähän - jonkin verran - paljon

Teema

Mitä toiveita ja odotuksia ravintola-alan työnantajilla on ravintola- ja catering-alan perustutkintoa ja tutkinnon suorittaneita, vastavalmistuneita kokkeja kohtaan?

Alateemat

Perusosaaminen, Ravitsemisosaaminen, Palveluosaaminen, Tietotekninen ja markkinointiosaaminen, Talous- ja ympäristöosaaminen, Henkilökohtaiset ominaisuudet

Apukysymykset

Perusosaaminen

Millaiset taidot ja tiedot kuuluvat mielestäsi kokin perusosaamiseen?

Millaista uusien kokkien perusosaaminen on mielestäsi ollut tähän mennessä?

Millaista kokkien koulutus on mielestäsi ollut?

Millaisia perustaitoja ja -tietoja toivot, että kokeille opetetaan/opetettaisiin koulussa?

Apusanoja: perusvalmistustekniikat, veitsen käyttö, reseptien noudattaminen, laitteiden käyttö, puhtaanapito, astiahuolto, turvallisuus, ergonomia, kuormien purku, raaka-aineiden säilytys, yhteistyö- ja kommunikointitaidot

Ravitsemisosaaminen

Millaisia asioita kokin tulee mielestäsi tietää ruoasta? Entä ravitsemuksesta?

Millä tavoin kokin tulisi mielestäsi osata hyödyntää ruokatietouttaan?

...

Apusanoja: raaka-aineiden ja valmistusmenetelmien syvälinen tuntemus, erityisruokavalioiden ja terveellisen ruoan tuntemus, taito soveltaa omia tietoja ja taitoja, erilaisten lounas- ja à la carte -ruokien monipuolinen luominen, uusien ruokien ja reseptien kehittäminen

Palveluosaaminen

Millaisista taidoista ja tiedoista kokin palveluosaaminen mielestäsi koostuu?

Millaisia asiakaspalvelutaitoja kokilta mielestäsi vaaditaan?

Millaista on mielestäsi hyvä asiakaspalvelu kokin ammatin näkökulmasta?

...

Apusanoja: yleiset asiakaspalvelutaidot, tarjoilutaidot, maksumenetelmien hallinta, kielitaidot, taito palvella eri asiakasryhmiä, raaka-aineisiin tai erityisruokavalioihin liittyvistä seikoista kertominen, ruokatuotteen tai palvelun räätälöiminen

Tietotekninen ja markkinointiosaaminen

Millaisista tietoteknisistä taidoista on mielestäsi hyötyä kokin työssä?

Miten tietotekniikkaa ja nettiä mielestäsi hyödynnetään kokin työssä?

Millainen asema sosiaalisella medially on mielestäsi ravintola-alalla?

Millainen asema markkinoinnilla ja mainonnalla on mielestäsi kokin työssä?

Millaista uusien kokkien tietotekninen ja markkinointiosaaminen on mielestäsi ollut tähän mennessä?

Millaisia tietotekniikkaan ja markkinointiin liittyviä taitoja toivoisit kokeille koulussa opetettavan?

Apusanoja: erilaisten sähköisten järjestelmien hyödyntäminen, tilausten tekeminen, reseptien suunnittelu, reseptien ja inspiraation etsiminen netistä, somen hyödyntäminen markkinoinnissa ja asiakaspalautteen kanavana, ruokatuotteiden ja palveluiden markkinoiminen ja mainostaminen

Talous- ja ympäristöosaaminen

Millä tavalla talouteen, yrittäjyyteen ja kustannuksiin liittyvät asiat näkyvät mielestäsi kokin työssä?

Millaiset yrittäjyyteen ja taloudellisuuteen liittyvät tiedot, taidot ja ominaisuudet ovat mielestäsi hyödyllisiä kokin työssä?

...

Millä tavalla ympäristöajattelu näkyy mielestäsi kokin työssä?

Millaisesta ympäristötietoisuuteen ja kestävyteen liittyvästä osaamisesta on mielestäsi hyötyä kokin työssä?

...

Apusanoja: yrittäjähenkkinen asenne, taloudellinen ajattelumalli, kustannustietoisuus, liikeidean ja toiminta-ajatuksen tuntemus, ympäristötietoisuus, ympäristöystävälliset, kestävät ja kustannustehokkaat valinnat ja toimintatavat

Henkilökohtaiset ominaisuudet

Millaisista henkilökohtaisista ominaisuuksista on mielestäsi hyötyä kokon työssä?

Millaisista henkistä ominaisuuksista tai persoonallisuuden piirteistä on mielestäsi hyötyä? Entä millaisista fyysisistä ominaisuuksista?

Millaisia henkilökohtaisia ominaisuuksia toivoisit uusilla kokeilla olevan?

Millaisten ominaisuuksien kehittämistä toivoisit kokon koulutuksessa korostettavan?

Apusanoja: henkiset ja fyysiset ominaisuudet, paineensietokyky, sosiaaliset taidot, vuorovaikutustaidot, sopeutumistaito, kyky ottaa vastaan palautetta, oman toiminnan arviointi, maku- ja hajuaisti, fyysinen kunto, terveydelliset haasteet ja rajoitteet