

Taitaja2026-semifinaali tehtävälomake

504 Tarjoilija

Käytännön ohjeita

Kilpailijan on todistettava henkilöllisyytensä ilmoittautumisen yhteydessä. Kilpailusuoritusta voidaan kuvata ja videoida. Tarkemmat ohjeet lähetetään ilmoittautuneille kilpailijoille ja kilpailuhuoltajille sähköpostilla.

Aikataulu

9.00 Ilmoittautuminen

9.30 Yleinen ohjeistus kilpailijoille ja kilpailuhuoltajille

9.45 Moduuli 1 alkaa

Moduuli 1. Bistron asiakaspalvelutehtävä 90min + 30 min esivalmistelu

Moduuli 2. Baari tehtävä 20 min

Moduuli 3. Gastronomian sanasto- kirjallinen tehtävä 20 min

15.30–16.00 Semifinaalipäivän päätös

Lounas erillisen aikataulun mukaan. Lajin kilpailutehtävien laajuus perustuu Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon Tarjoilijan osaamisalan tutkinnon perusteisiin.

Kilpailutehtävän yleiskuvaus ja arviointi

Tarjoilija toimii kilpailujen aikana asiakaspalvelutehtävissä erilaisin liikeideoin toimivissa ravintoloissa. Hän osaa kunnostaa asiakastiloja sekä esitellä, myydä ja tarjoilla asiakkaille tuotteita ja palveluja eri tarjoilutapoja käyttäen. Hän osaa

ottaa huomioon yksittäisiä asiakkaita ja asiakasryhmiä sekä tekee yhteistyötä keittiöhenkilökunnan sekä muiden tarjoilijoiden kanssa.

Tarjoilija palvelee kotimaisia ja kansainvälisiä asiakkaita ja hän toimii vastuullisesti sekä aktiivisesti huomioiden erilaisten asiakkaiden tarpeet. Hän noudattaa työskennellessään anniskelu- ja hygienia määräyksiä sekä ottaa huomioon kestävä kehityksen, yrittäjyyden, työturvallisuuden ja työhyvinvoinnin toimintaperiaatteet.

Tehtäviä voidaan tarvittaessa tarkentaa kuukautta ennen semifinaalia.

Pääasialliset arviointikriteerit:

Arvioinnin pohjana käytetään Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti JA Annosruokien ja juomien tarjoilu - tutkinnon osia. Osaamisvaatimukset perustuvat tutkinnon perusteiden kiitettävään (K5) tasoon ja on jaettu tehtävämoduuleihin.

Tarkempi arviointi perustuu CIS-pistelaskujärjestelmään. Kilpailutehtävä arvioidaan asteikolla 0–100 p.

Kuvaus arvioinnin toteuttamisesta (Sääntö kohta 7.5)

Laadullista arviointia 40 %
Määrällistä arviointia 60 %

Mikäli kilpailija vaarantaa itsensä tai muiden turvallisuuden, voidaan kilpailusuoritus keskeyttää.

Moduuli 1

Bistron Asiakaspalvelu ja tarjoilu (60 pistettä)

Liikeidea: Klassinen gastronominen bistro. Vastuullisuuden ja kestävä kehityksen periaatteet on huomioitu liiketoiminnassa, palvelukonseptissa ja ruokien raaka-aineissa. Kilpailijalle saapuu 4 asiakasta illalliselle.

Kilpailija toimii ravintolan asiakaspalvelutehtävissä. Kilpailija on pukeutunut asianmukaiseen ja liikeideaan sopivaan työvaatetukseen. Ulkoinen olemus on huoliteltu. Hänellä on mukanaan tarjoilijan työvarusteet. Hän ottaa vastaan asiakkaat ja ohjaa heidät pöytään. Hän esittelee tuotteet ja ottaa vastaan asiakkaiden tilaukset. Kilpailija huolehtii, että kate on asiakkaan tilauksen mukainen. Hän tarjoilee ruokia ja juomia sekä huolehtii asiakaspöytien ja tilojen siisteydestä.

Kilpailija tuo tullessaan

- Henkilökortin, ajokortin, Kelakortin tms. henkilöllisyyden todistamiseksi
- Oman oppilaitoksen tarjoilijan työasun, kengät
- Tarjoilukäsineet, viinipullonavaajan, muru auran tms. siistijän
- Kynän ja pienen lehtiön
- Tulitikut

Asiakkaat tilaavat 3 ruokalajia ja juomat paikan päällä ravintolan listalta. Tarjoilutapana on lautastarjoilu. Ruokien kanssa tarjoillaan leipää ja levitettä.

Bistron ruokalista

Alkuruoat

Toast Skagen (L)
Paahtopaistia, punasipulipikkelsiä ja piparjuurikermaa (G, L)
Punajuuriblini ja kasviskaviaaria (vegaani) (L)

Pääruoat

Paistettua kuhaa, hollandaisekastiketta ja duchesseperunaa (L, saa G)
Pariloitu entrecote, bearnaiskastiketta ja valkosipuliperunaa (G, L)
Ratatouillea ja paistettua tofua (vegaani) (G, L)

Jälkiruoat

Vadelmasorbettia (vegaani) (G, M)
Suklaamoussea (G, L)
Crème brûléeeta ja marinoituja mansikoita (G, L)

JUOMAKSI:

Lähdevesi
Kivennäisvesi
Olut
Valkoviini
Punaviini
Suodatinkahvi/Haudutettu tee

Moduuli 2

Baaritehtävä, juomasekoitusten valmistaminen (30 pistettä)
Kilpailija valmistaa baarissa tai vastaavanlaisessa tilassa asiakkaille kaksi juomasekoitusta ennakkoon annetusta 5 juomasekoituksen listasta.
Työpisteessä on tarvittavat välineet ja raaka-aineet juomasekoitusten valmistamista varten. Kilpailija käyttää oikeita työtapoja, -välineitä ja raaka-aineita. Hän esittelee raaka-aineet ja valmiit juomasekoitukset. Kilpailija siistii työpisteen.

Viski Sour

4 cl Viski
2 cl Sitruunamehu
1cl Sokeriliemi
kananmunan valkuainen
Valmistustapa: ravistaminen
Lasi: On the rocks
Koriste: appelsiininsiivu ja punainen kirsikka

Kelkka

2 cl Finlandia Kurant
2cl Passoa
Täytä lasi appelsiinituoremehulla
Valmistustapa: rakentaminen

Lasi: Highball-lasi

Dry Martini

3 cl Gin

1cl Martini Extra Dry Vermouth

Valmistustapa: Hämmettäminen

Lasi: Cocktail

Koriste: oliivi

Cosmopolitan

3 cl Absolut Citron

1cl Cointreau

2cl Karpalomehua

1cl Limemehua

Valmistustapa: Ravistaminen

Lasi: Cocktaillasi

Caipiroska

4 cl Vodka

limelohkot

ruskeaa sokeria

jäämurskaa

Valmistustapa: rakentaminen

Lasi: On the rock's

Murskaa limet, lisää sokeria, mittaa alkoholi, täytä lasi jäämurskalla

Moduuli 3

Gastronominen sanasto- kirjallinen tehtävä (10 pistettä)

Gastronomisesta listasta tulee 10 kysymystä tehtävään

Gastronomian sanastoa

Sauce bearnaise	Bearnaiskastike on emulsiokastike, joka valmistetaan reduktioliemestä, johon lisätään kananmunan keltuaisia ja voita. Kastike maustetaan tuoreella rakuunalla ja kirvelillä.
Beurre Blanc	Voi-valkoviinikastike
Blini	Tattari- ja vehnä jauhoista valmistetusta, hapatetusta taikinasta valmistettu ohukainen. Sen kanssa tarjoillaan usein mätää, smetanaa ja sipulia.
Chateaubriand	Naudan sisäfileen keskiosasta valmistettu pihvi, joka kypsennetään yleensä mediumiksi. Keittiökielellä kutsutaan usein chattariksi.
Confit	Rasvassa (esim. ankanrasva tai öljy) matalassa lämmössä kypsentäminen, esimerkiksi ankan koipi tai vastaava tuote
Crème brûlée	Kermanen, uunissa kypsennetty vanukas, jossa on rapeaksi paahdettu sokeripinta
Duchesseperuna	Duchesseperuna (herttuattaren peruna, pursoperuna) on soseutetusta perunasta, kananmunan keltuaisesta ja voista valmistettu, uunissa kuorutettu perunalisäke
Entrecôte	Entrecôte eli välikyljys on naudan niskan ja ulkofileen välissä olevasta lihaksesta leikattu pihvi. Keittiökielellä pihviä kutsutaan usein anteroksi tai antiksi.
Fermentoida	Fermentointi on säilöntämenetelmä, jossa mikrobit, kuten maitohappobakteerit ja hiivat, muuttavat ruoan hiilihydraatteja (kuten sokereita) happoihin, alkoholiin tai hiilidioksiidiin hapettomissa olosuhteissa. Tyypillisiä tuotteita ovat hapankaali ja korealainen kimchi.
Filet Wellington	Filet Wellington on naudan sisäfileestä valmistettu, taikinoitu kokonaisuena kypsennetty ruoka
Glaseerata	Tuotteen viimeistely kirkkaalla kuorutuksella, esimerkiksi sokeriliemellä, sokerilla, voisulalla tai paistoliemellä
Gratinoida	Kuoruttaa tuote esimerkiksi juustolla tai kastikkeella
Sauce hollandaise	Kastike valmistetaan kalaliemen tai veden, sipulin, valkoviinietikan ja sitruunamehun reduktioliemestä, johon lisätään munankeltuaisia ja voita.
Julienne	Ohueksi leikattuja, tulitikkumaisia suikaleita esimerkiksi juureksista tai kasviksista
Parfait eli jäädyke	Jäädyke on kermasta, keltuaisista, sokerista ja makuaineista valmistettu, jäädytetty jälkiruoka
Mise en place	Misaaminen eli esivalmistus, varautuminen myyntiin
Mousse	Mousse on ranskalainen vaahdomainen ruokalaji, jossa on ilmava rakenne. Mousse voi olla makea tai suolainen hieno vaahto.
Pannacotta	Italialainen liivateella hydytetty vaniljalla maustettu kermavanukas
Pikkelöinti eli picklaus	Pikkelöinti on etikkasäilöntää, jossa elintarvikkeita, tyypillisesti kasviksia tai sieniä, säilötään ja maustetaan kirpeällä etikkaliemellä. Esimerkiksi pikkelöityä punasipulia.
Pincho eli pintxo	Baskilainen tikkuun pujotettu alkupala, pikkusytävä
Ratatouille	Ranskan Provencen alueelta kotoisin oleva kasvispata, jossa on mm. munakoisoa, kesäkurpitsaa, tomaattia, sipulia ja yrttejä
Redusoida	Keittää liemi kasaan eli tiivistää → reduktio eli keittiökielellä redu
Roux eli suurus	Roux on yleisnimi keiton tai kastikkeen suurukselle (vehnä jauho, maissitärkkelys jne).
Sirkuloida	Tuote kypsennetään tyhjiopakattuna vesihautteessa sirkulaattorissa matalassa, tarkasti määritellyssä lämpötilassa

Sorbetti	Kuohkea, jäädytetty jälkiruoka, joka valmistetaan tyypillisesti hedelmä- tai marjamehusta tai marja- tai hedelmäsoseesta ja vedestä sekä sokerista. Sorbetissa voi olla myös kananmunan valkuaista.
Tapas	Tapakset ovat espanjalaisia suolaisia pikkusyötäviä, joita nautitaan tyypillisesti viinin kanssa.
Toast Skagen	Toast Skagen on Ruotsista kotoisin oleva alkupalaleipä. Paahdetun leivän päällä useimmiten tillillä maustettua katkarapumassaa, koristeena katkarapuja ja usein myös mätää.
Tofu	Tofu on soijamaidosta juoksettamalla tehty vegaaninen proteiininlähde. Tofua valmistetaan juoksettamalla soijamaitoa ja valuttamalla tai puristamalla pois ylimääräinen neste.
Tournedos	Naudan sisäfileen keskiosasta valmistettu korkea pihvi. Tyypillinen kypsyyssaste on medium. Pihvin ympärille voidaan kääriä esimerkiksi pekonia, jollin pihvi pysyy paremmin muodossaan kypsennyksen aikana. Keittökielelessä kutsutaan usein torniskaksi.

Materiaalit ja laitteet

Kilpailupaikalta löytyvät materiaalit

- Asiakaspöydät ja –tuolit
- Kaikille yhteinen apupöytäpiste
- Pöytäliinat
- Kertakäyttöiset lautasliinat
- Ruokailuvälineet
- Lautaset
- Lasit
- Tarjoiluvälineet ja tarvittavat tarjoiluastiat
- Baarivälineistö, alkoholimitat, ravistimet
- Kahvi- ja teekupit
- Sokerikot, kermakot, kahvi- ja teepannut



TAITAJA
MÄSTARE 2026

Muut semifinaalia koskevat ohjeet