

Taitaja2026-finaali

504 Tarjoilija

Käytännön ohjeita

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

Kilpailutehtävät ja arviointi

Yleiskuvaus kilpailutehtävästä ja arvioinnin kokonaisuus.

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 asiakkaita ja hän toimii vastuullisesti sekä aktiivisesti huomioiden erilaisten asiakkaiden tarpeet. Hän noudattaa työskennellessään anniskelu- ja hygieniamääräyksiä sekä ottaa huomioon kestävä kehityksen, yrittäjyyden ja työturvallisen työskentelyn toimintaperiaatteet. Ammatillista osaamista arvioidaan myös erityistehtävillä.

Arviointi koostuu määrällisistä 30% ja laadullisista 70% arvioinnin kohteista. Tarjoilijalajissa on mahdollisuus saada kokonaisuutena 100 pistettä.

Tehtävämoduulien laajuus ja niihin käytettävissä oleva aika.

Maanantai 18.5 Vellamo-vesi koulutus (Aika tarkentuu myöhemmin)

Tiistai 19.5. klo 8.00 – 16, After work, Kirjallinen tehtävä

Keskiviikko 20.5. klo 10 – 18, Ala carte

Torstai 21.5 klo 8 – 12, Baari tehtävä

Moduuli 1

Moduuli 1, After work (18 pistettä)

Toimit Bistro & Bar tyyppisessä ravintolassa asiakaspalvelijana. Bistro & Bar tarjoaa viihtyisän, tunnelmallisen ja rauhallisen ympäristön nauttia kiireettömästi työpäivän jälkeisen lasillisen, kera pikkusuolaisen. Tehtävänäsi on laittaa asiakkaille Bistro tyyppinen pöytä kuntoon, asiakkaita sinulle saapuu neljä. Asiakkaat tekevät tilauksen paikan päällä. Bistro & Barin valikoimasta löytyy Keuda olutta, kuohuviiniä, valko- ja punaviiniä, sekä pieniä suolaisia syötäviä. Tehtävänäsi on esitellä asiakkaille Bistron tuotevalikoimaa. Asiakkaat valitsevat juomia ja suolaisia pieniä syötäviä. Tehtävänäsi on koota ja viimeistellä tarjottavat kauniisti ja hygieenisesti esille, valmistaa ja tarjoilla juomat asiakkaan tilauksen mukaisesti ja hoitaa palveluprosessi kokonaisuudessaan kestävän kehityksen periaatteita noudattaen. Työskentelyssä noudatetaan hygieniamääräyksiä, erilaisia tarjoilutapoja, anniskelumääräyksiä, omavalvontasuunnitelmaa, ergonomisia työskentelytapoja, työskentelyturvallisuusohjeita sekä kestävän kehityksen periaatteita.

Kilpailijan työasu (Image Wear): mustat housut tai hame, valkoinen pikepaita ja musta suutarin esiliina, työkengät.

Moduuli 2

Moduuli 2, Kirjallinen tehtävä (16 pistettä)

Kirjallinen tehtävä anniskelu lainsäädännöstä.

Materiaali: <https://lvv.fi/documents/242146171/248768522/Alkoholijuomien-anniskelu.pdf/d75651b0-6bd2-72a5-b7a5-aec27eda57fd/Alkoholijuomien-anniskelu.pdf?t=1765459595421>

Moduuli 3

Moduuli 3, Ala Carte (43 pistettä)

Työskentelet tasokkaassa ravintolassa. Ravintola tarjoaa laadukasta, tilauksesta valmistettua ruokaa, jossa painotus on tuoreissa raaka-aineissa, huolella suunnitellussa menussa ja korkeatasoisessa palvelussa. Tavoitteena on tarjota elämyksellinen ruokakokemus asiakkaille. Turvallinen, ergonominen ja ammattimaisesti toteutettu saliruoanvalmistus on osa laadukasta tarjoilua ja asiakaspalvelua. Asiakkaita saapuu pöytäan 4 henkilöä ja nauttivat ennakkoon tilatut tuotteet. Pöydät katetaan ja koristellaan

kisapäivänä saadun menun mukaisesti, ruoat ja juomat tarjoillaan myös tilausmääräyksen mukaisesti. Lautasliinataitoksena käytetään yhtä vapaa valintaista ja tilaisuuteen sopivaa etukäteen harjoiteltua taitosta. Apupöytä arkku-liinoitetaan. Ruoka tarjoillaan eri tarjoilutapoja käyttäen.

Kilpailijan työasu (Image Wear): mustat housut tai hame, valkoinen kauluspaita ja musta suutarin esiliina, solmio/huivi halutessaan, työkengät

Moduuli 4

Moduuli 4, Baari (23 pistettä)

Baari valmistellaan suoritusta varten. Työpisteessä on tarvittavat välineet ja raaka-aineet juomasekoitusten valmistamiseen. Hovimestari saattaa asiakkaat pystypöytien luokse ja asiakkaat tilaavat juomasekoitukset paikan päällä. Asiakkaat ovat laatutietoisia ja odottavat asiantuntevaa ja tyylikästä palvelua. Baarissa otat vastaan asiakkaiden tilaukset, valmistat ja tarjoilet tilatut juomat ja juomasekoitukset sekä esittelet valmiit juomasekoitukset. Kilpailija siistii työpisteensä. Työskentelet ammattimaisesti ja noudatat ohjeita, säännöksiä ja määräyksiä.

Juomalista

Dry Martini
Irish Coffee
New York Sour
Sidecar
Tom Collins

Dry Martini
4 cl dry gin
1 cl kuiva vermutti
Koriste: oliivi tai sitruunankuori
Lasi: Martini
Tekotapa: Hämmennys
Mittaa raaka-aineet jäähdytettynä hämmennyslasiin. Hämmennä jäiden kanssa ja siivilöi jäähdytettyyn lasiin. Koristele.

Irish Coffee
4 cl Irish Whisky
2 bs fariinisokeria tai tummaa ruokosokeria
n. 12 cl kahvia
löysäksi vatkattua kermaa floatina juoman pintaan
Koriste: -
Lasi: Irish coffee/ kuumajuomalasi

Tekotapa: Rakentaminen

Mittaa sokeri kuumennettuun tarjoilulasiin. Lisää kahvia ja sekoita, kunnes sokeri on liuennut. Lisää tarvittaessa kahvia ja viski, sekoita. Lisää kerma floatiksi juoman pintaan.

New York Sour

4 cl bourbon- tai ruisviskiä

3 cl sitruunamehua

2 cl sokerisiirappia

2 cl / ½ kananmuna valkuainen

(2 dash Angostura Aromatic Bitters)

2 cl punaviiniä floatina

Koriste: Appelsiininkuori

Lasi: Old Fashioned tai On the rocks

Tekotapa: Ravistus

Mittaa raaka-aineet punaviiniä lukuunottamatta jäähdytettyyn shakeriin. Tuplaravista ja tuplasiivilöi jäiden päälle jäähdytettyyn tarjoilulasiin. Valuta punaviini varovasti juomaan floatiksi. Koristele (=Purista pintaan appelsiininkuoren eteeriset öljyt ja koristele appelsiininkuorella.)

Sidecar

3 cl konjakkia

2 cl Cointreau tai Triple sec

2 cl sitruunamehua

Koriste: sitruunankuori

Lasi: Martini/cocktail

Tekotapa: Ravistaminen

Mittaa raaka-aineet jäähdytettyyn shakeriin. Ravista ja tuplasiivilöi jäähdytettyyn tarjoilulasiin.

Koristele.

Tom Collins

4 cl gin (original: Old Tom Gin)

3 cl sitruunamehua

2 cl sokerisiirappia

Soodaa

Koriste: sitruunakiekko tai -siivu ja maraschino-kirsikka

Lasi: Collins

Tekotapa: Ravistus

Mittaa raaka-aineet soodaa lukuunottamatta jäähdytettyyn shakeriin. Ravista ja tuplasiivilöi

jäillä täytettyyn tarjoilulasiin. Pidennä soodalla, sekoita ja koristele.

Kilpailijan työasu (Image Wear): mustat housut tai hame, valkoinen pikeepaita ja musta suutarin esiliina, työkengät.

Materiaalit ja laitteet

Kilpailussa käytettävät materiaalit, laitteet, työvaiheet ja lajialue.

Asiakaspöydät ja -tuolit, cocktail-baarissa pystypöydät

Pöytäliinat ja servetit

Apupöydät sivulla ja opiskelijalla Ala carte tehtävässä

Lautaset, ruokailuvälineet ja lasisto sekä kahvi- ja teekupit

Tarjoiluastiat ja -välineet, keittokulhot, tarjoiluvadit

Saliruoan valmistuksessa käytettävä välineistö

Lämpölevyt

Pöytäsomisteet; kukat, muut somisteet

Baarivälineistö ja –lasisto: dranseerausveitset: fileointiveitsi, kokkiveitsi ja pieni hedelmä/juuresveitsi

Suodatinkahvin ja teen valmistuksessa tarvittavat välineet

Kaikki kilpailuissa tarvittavat työasut ovat noudettavissa lähimmästä Image Wearin myymälästä, erikseen ilmoitettuna aikana

Kilpailupaikalta löytyvät materiaalit

Kilpailussa käytettävät materiaalit, laitteet, työvaiheet ja lajialue.

Asiakaspöydät ja -tuolit, cocktail-baarissa pystypöydät

Pöytäliinat ja servetit

Apupöydät sivulla ja opiskelijalla Ala carte tehtävässä

Lautaset, ruokailuvälineet ja lasisto sekä kahvi- ja teekupit

Tarjoiluastiat ja -välineet, keittokulhot, tarjoiluvadit

Saliruoan valmistuksessa käytettävä välineistö

Lämpölevyt

Pöytäsomisteet; kukat, muut somisteet

Baarivälineistö ja -lasisto

Suodatinkahvin ja teen valmistuksessa tarvittavat välineet

Kaikki kilpailuissa tarvittavat työasut ovat noudettavissa lähimmästä Image Wearin myymälästä, erikseen ilmoitettuna aikana

Kilpailija tuo tullessaan

Kilpailija tuo tullessaan kilpailupaikalle henkilökohtaiset työvälineet:

viininpullonavaaja, lehtiö, kynä, tarjoilukäsineet, muruaura ja tulitikut



TAITAJA
MÄSTARE 2026

Muut finaalia koskevat ohjeet