

Lajin tekninen kuvaus

502 Kokki



1	Kilpailulajin perustiedot	3
2	Yhteiset teemat lajissa	5

1 Kilpailulajin perustiedot

1.1 Kilpailulajin lajinumero ja nimi

502 - Kokki

1.2 Kilpailumuoto

Kilpailu on parikilpailu.

1.3 Kilpailijoiden ikäraja

22 vuotta.

1.4 Ammatilliset tutkinnot ja osaamisalat

Tämän lajin tehtävät perustuvat ravintola- ja catering-alan perustutkintoon ja sen ruokapalvelun osaamisalaan. Ruokapalvelun osaamisalan ammattinimike on kokki. ([Ravintola- ja catering-alan perustutkinto - ePerusteet](#))

Kokki työskentelee ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisissa ravintoloissa ja julkisen sektorin keittiöissä, joissa on erilaisia liikeideoita ja toimintatapoja. Työympäristöjä ovat esimerkiksi fine dining -ravintolat, pikaruokaravintolat, henkilöstöravintolat, kahvilat, juhla- ja pitopalvelut, lasti- ja matkustajalaivat sekä suurkeittiöt.

Kokki suunnittelee, esivalmistaa, valmistaa ja viimeistelee erilaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia. Työssään hän huomioi maun, ravitsemuksen, esteettisyyden, erityisruokavaliot sekä asiakaslähtöisen palvelun. Työ edellyttää hygieniosaamista, vastuullisuutta, yhteistyötaitoja sekä kykyä toimia muuttuvissa tilanteissa.

1.5 Yleiskuvaus kilpailulajista

Kokki työskentelee erilaisissa ravintola- ja keittiöympäristöissä, joissa korostuvat annosten laatu, toiminnan sujuvuus ja asiakaslähtöisyys. Työ sisältää raaka-aineiden vastaanottoa, varastointia, esivalmistusta, ruoanvalmistusta, annosten viimeistelyä sekä esillelaittoa. Kokki vastaa osaltaan tuotteiden laadusta, turvallisuudesta ja asiakastytyytyväisyydestä.

Työssä edellytetään raaka-aineiden käsittelyn osaamista, ruoanvalmistusmenetelmien hallintaa sekä kykyä valmistaa monipuolisia annoksia erilaisiin tilanteisiin. Kokki huomioi työssään myös ravitsemuksen, erityisruokavaliot, toiminnan kannattavuuden sekä kestäväen kehityksen periaatteet.

Työssään kokki käyttää ammattikeittiön laitteita ja välineitä, noudattaa hygieni- ja omavalvontavaatimuksia sekä toimii turvallisesti ja ergonomisesti. Työ edellyttää lisäksi ajanhallintaa, organisointikykyä, yhteistyötaitoja, ongelmanratkaisukykyä sekä kykyä toimia paineen alla.

Taitaja-kilpailussa kilpailija valmistaa työelämää vastaavissa olosuhteissa erilaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia hyödyntäen sekä klassisia että moderneja keittiön ruoanvalmistusmenetelmiä. Työskentelyssä huomioidaan myös kansainväliset vaikutteet sekä alan kehittyvät toimintatavat.

1.6 Kilpailulajin osaamisvaatimukset

Kilpailutehtävien vaativuustaso perustuu ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ruokapalvelun osaamisalan kiitettävän tason ammattitaitovaatimuksiin.

Kilpailussa arvioitava osaaminen perustuu ruoanvalmistusprosessin hallintaan, raaka-aineiden käsittelyyn, hygieniosaamiseen, asiakaslähtöiseen toimintaan sekä laadukkaiden annos- ja ateriakokonaisuuksien valmistamiseen.

Kilpailijalta edellytetään, että hän:

- vastaanottaa, varastoi, säilyttää ja käsittelee raaka-aineita turvallisesti ja laadukkaasti
- käsittelee eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti ja hyödyntää niitä taloudellisesti
- huomioi raaka-aineiden käytössä hävikin minimoinnin sekä kestävän kehityksen periaatteet
- hallitsee esivalmistuksen, kypsennyksen ja viimeistelyn työvaiheet
- valmistaa monipuolisesti lounas-, annos-, juhla-, tilaus-, katu- ja pikaruokia, kahvilatuotteita sekä à la carte -annoksia erilaisilla ruoanvalmistusmenetelmillä ja tekniikoilla
- hyödyntää gastronomian periaatteita maun, rakenteen ja ulkonäön suunnittelussa ja toteutuksessa
- huomioi ravitsemuksen, terveellisuuden, erityisruokavaliot, suomalaisen ruokakulttuurin sekä kansainväliset vaikutteet
- käyttää ammattikeittiön laitteita ja välineitä turvallisesti, ergonomisesti ja tarkoituksenmukaisesti
- noudattaa hygieni- ja omavalvontavaatimuksia koko työprosessin ajan sekä ehkäisee ristikontaminaatiota
- suunnittelee omaa työskentelyään, laatii työsuunnitelman ja aikatauluttaa työvaiheet tarkoituksenmukaisesti
- valmistaa annoksia tasalaatuisesti sekä huolehtii niiden esteettisestä esillepanosta ja oikea-aikaisesta tarjoilusta
- toimii asiakaslähtöisesti sekä osaa esitellä valmistamansa tuotteet
- käyttää raaka-aineita, materiaaleja ja työaika taloudellisesti sekä ymmärtää toiminnan kannattavuuden merkityksen
- toimii yhteistyökykyisesti, oma-aloitteisesti ja vastuullisesti erilaisissa työtilanteissa
- ratkaisee työssä esiin tulevia ongelmatilanteita ja sopeutuu muuttuviin tilanteisiin
- hyödyntää työssään digitaalisia työkaluja työn suunnittelun ja dokumentoinnin tukena
- arvioi omaa osaamistaan ja hyödyntää saamaansa palautetta toimintansa kehittämisessä

2 Yhteiset teemat lajissa

2.1 Kestävä kehitys

Kokin työssä kestävä kehitys näkyy vastuullisena raaka-aineiden, materiaalien, energian ja työajan käyttönä sekä hävikin minimointina koko työprosessin ajan.

Ekologinen kestävyys

- käytetään raaka-aineita ja materiaaleja tarkoituksenmukaisesti
- minimoidaan elintarvikehävikkiä kaikissa työvaiheissa
- lajitellaan ja kierrätetään jätteet asianmukaisesti
- hyödynnetään energiaa tehokkaasti ruoanvalmistuksessa
- huomioidaan sesonginmukaisuus, saatavuus ja vastuulliset raaka-ainevalinnat
- käytetään pakkausmateriaaleja harkitusti

Taloudellinen kestävyys

- suunnitellaan työvaiheet huolellisesti ja tarkoituksenmukaisesti
- käytetään raaka-aineita, materiaaleja ja työaikaa tehokkaasti
- tuotetaan laadukkaita tuotteita kannattavasti
- huomioidaan resurssien pitkäjänteinen ja vastuullinen käyttö

Sosiaalinen kestävyys

- toimitaan turvallisesti ja ergonomisesti
- noudatetaan hygieni- ja omavalvontavaatimuksia
- huomioidaan työyhteisö ja asiakkaat osana vastuullista toimintaa
- ylläpidetään elintarvikeeturvallisuutta koko työprosessin ajan

Kestävän kehityksen periaatteet näkyvät tuotteiden suunnittelussa, valmistuksessa, säilytyksessä ja esillepanossa sekä päivittäisessä työskentelyssä.

2.2 Yrittäjyys

Kokin työssä yrittäjyys näkyy oma-aloitteisuutena, vastuullisuutena, asiakaslähtöisyytenä sekä kykyinä hallita työprosessia kokonaisuutena. Työ edellyttää itsenäistä päätöksentekoa, ennakkointia ja tavoitteellista toimintaa.

Yrittäjyysosaaminen näkyy työskentelyssä muun muassa seuraavasti:

- suunnitellaan työvaiheet ja ajankäyttö tarkoituksenmukaisesti
- hallitaan työprosessi kokonaisuutena
- toimitaan itsenäisesti ja vastuullisesti
- huomioidaan asiakkaiden tarpeet ja odotukset
- valmistetaan laadukkaita ja myyviä tuotteita
- käytetään raaka-aineita, materiaaleja ja työaikaa kustannustehokkaasti
- minimoidaan hävikkiä ja edistetään kannattavaa toimintaa
- tehdään perusteltuja ratkaisuja muuttuvissa tilanteissa
- toimitaan tavoitteellisesti ja kehitetään omaa toimintaa jatkuvasti

Yrittäjämäinen toimintatapa perustuu vastuullisuuteen, asiakaslähtöisyyteen, kustannustietoisuuteen sekä laadukkaaseen työn toteuttamiseen.

2.3 Työturvallisuus ja työhyvinvointi

Kokin työssä työturvallisuus ja työhyvinvointi ovat olennaisia osa-alueita ammattitaitoista työskentelyä. Turvallinen toiminta edellyttää riskien tunnistamista, turvallisten työmenetelmien käyttöä sekä ergonomista ja suunnitelmallista työskentelyä.

Työturvallisuus ja työhyvinvointi näkyvät työskentelyssä muun muassa seuraavasti:

- käytetään veitsiä ja muita teräviä työvälineitä turvallisesti ja tarkoituksenmukaisesti
- käsitellään kuumia pintoja, nesteitä ja höyryä turvallisesti
- käytetään koneita ja sähkölaitteita käyttöohjeiden mukaisesti
- ehkäistään viiltohaavoja, palovammoja, liukastumisia ja muita tyypillisiä keittiötyön tapaturmia
- ylläpidetään työpisteen siisteyttä, järjestystä ja esteettömiä kulkureittejä
- käytetään ergonomisia työasentoja ja työvälineitä
- rytmitetään työskentelyä tarkoituksenmukaisesti kuormituksen hallitsemiseksi
- huolehditaan käsihygieniasta, työvaatteiden puhtaudesta ja omavalvonnasta
- hallitaan lämpötiloja, säilytysaikoja ja allergiariskejä
- toimitaan rauhallisesti, keskittyneesti ja yhteistyökykyisesti myös kiireisissä tilanteissa

Työhyvinvointia tukevat hyvä työn organisointi, ergonominen työskentely, turvallinen työympäristö sekä kyky ylläpitää työrauhaa ja ammattimaista toimintaa myös paineen alla.