

Parasta osaamista verkostohanke kokoaa koulutuksenjärjestäjiltä toimintamalleja ja hyviä käytäntöjä työpaikalla tapahtuvan oppimisen toteutuksista. Toimintamallit ja materiaalit jaetaan kaikkien koulutuksenjärjestäjien käyttöön valtakunnalliselle sähköiselle alustalle. Mallien ja materiaalien pohjalta Parasta osaamista hankeverkosto työstää yhdessä työelämän kanssa yhteistä näkemystä työpaikalla järjestettävästä koulutuksesta mm. syksyn 2018 työelämäfoorumeissa.

KEITTIÖMESTARI SEDUN OPETUSKEITTIÖSSÄ

Opettaja kutsuu ravintolan keittiömestarin opettamaan opiskelijoita opetuskeittiölle kiitospalkalla. Opiskelijat saavat seurata, kuinka ammattilainen valmistaa ruokaa ja toimii keittiössä. Keittiömestari ohjaa opiskelijoiden ruoanvalmistaa, ja samalla sitouttaa heitä sen saloihin. Hän opettaa esimerkiksi uusien raaka-aineiden käsittelyä sekä uusia valmistusmenetelmiä.

Keittiömestari ohjaa Taitaja-harjoittelijoita. Uutena mielenkiintoisena asiana eräs keittiömestari on kutsunut opiskelijat seuraamaan ja arvioimaan omaa kilpaharjoitteluaan (Rotisseurs).

Kuvaus työvälineistä ja materiaaleista	Hyödyt	Haasteet
- Selkeä aihe, jota käsitellään keittiömestarin ohjauksessa - Asianmukaiset tilat ja tarvikkeet	- Opiskelijat saavat oppia ravintolan keittiössä työskentelevältä ammattilaiselta - Lisää opiskelijoiden motivaatiota - Toimii rekrytointitilaisuutena sekä työelämälle että opiskelijalle - Myös opettaja kehittyy ammatillisesti ja on mahdollisuus päivittää osaamistaan ammattilaisen myötä.	- Keittiömestarin saaminen paikalle kiitospalkalla - Aikataulujen yhteensovittaminen

Yhteyshenkilö, email: Marita Mäenpää, marita.maenpaa@sedu.fi
Ala: ravintola ja catering
Koulutuksenjärjestäjä: Seinäjoen koulutuskuntayhtymä Sedu