

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.

YKSITYISEN JUHLATILAISUUDEN TARJOILUJEN VALMISTUS

Opiskelijat valmistavat juhlaruoat yksityiseen häätjuhlaan opettajan ohjauksessa. Tarjoilut suunnitellaan yhteistyössä häätparin kanssa heidän toiveitaan kuunnellen. Toiveiden ja tarjoiluihin budjetoitujen varojen pohjalta tehdään suunnitelma menusta, ja se esitellään häätparille. Kun menu on hyväksytty, aloitetaan valmistelut: hankitaan tarvittavat raaka-aineet, mietitään mitä voidaan tehdä ennakoon ja mitä vasta paikan päällä, miten ruoat laitetaan tarjolle, millaisia koristeita ruokaan ja juhlapöytään tulee jne.

Näiden työtehtävien kautta opiskelijat suorittavat Tilaus- ja juhlaruokien valmistus tutkinnon osan näyttöjä. Samalla tavalla on saatu mahdollisuus toteuttaa kaupungin tilaisuuksien tarjoiluja.

Kuvaus työvälineistä ja materiaaleista

- Suunnittelu, resurssit (budjetti), aikataulu, vastuunjako
- Pyydetään palaute tilaajalta

Hyödyt

- Ammatillisten - ja työelämätaitojen yhdistyminen
- Opiskelijat saavat kokemuksen tilaisuuden järjestämisestä
- Suunnitelmallisen työskentelyn oppiminen
- Opitaan konkreettisesti laatimaan menu häätparin budjetin mukaisesti
- Yhteistyön tekeminen tapahtuman tilaajan kanssa, ammatilliset vuorovaikutustaidot
- Opiskelijoiden vastuuseen kasvaminen

Haasteet

- Asiakkaan toiveet ja käytännön toteutus eivät kohtaa
- Asiakkaat saattavat olla nykypäivänä hyvin vaativia, mutta ovatko hintatietoisia?

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