



**LAUREA**  
AMMATTIKORKEAKOULU  
*Yhdessä enemmän*

# Kilpailutehtävä Taitaja 2017 -finaalakilpailuun

Kuosmanen, Lasse

2018 Laurea



Laurea-ammattikorkeakoulu

# Kilpailutehtävä Taitaja 2017 -finaalikiilpailuun

Kuosmanen Lasse  
Hotelli- ja ravintola-alan  
liikkeenjohdon koulutusohjelma  
Opinnäytetyö  
Kesäkuu, 2018

Lasse Kuosmanen

**Kilpailutehtävä Taitaja 2017 -finaal kilpailuun**

Vuosi 2017-2018

Sivumäärä 32

---

Tämän toiminnallisen opinnäytetön tarkoituksena oli luoda kilpailutehtävä Taitaja 2017 sm-kilpailun -cateringkokki lajiin. Kilpailutehtävän luomiseen kuului tehtävän reseptiikan suunnittelu sekä sen testaus. Luotu kilpailutehtävä toimi osana toukokuussa 2017 käytyä finaalia. Finaal kilpailu käytiin Helsingin messukeskuksessa monipäiväisessä Taitaja2017 -kilpailun tapah- tumassa. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Taitaja 2017 kilpailun lajiohjausryhmä.

Opinnäytetyön tavoitteina oli luoda toimiva ja haastava kilpailutehtävä, joka sopisi catering- kokki -lajin finaaliin. Finaalitehtävän vaikeusasteen määritti hotelli-, ravintola- ja cateringa- lan perusopintojen kiitettävään suoritukseen vaadittava osaamisen taso. Tavoitteiden täytty- minen näkyy opinnäytetyössä luodun tehtävän käytössä. Taitaja 2017 finaalkilpailun catering- kokki -lajin kilpailijat olivat ammattikouluopiskelijoita eri puolilta suomea, jotka olivat selvit- täneet tiensä finaaliin erinäisten ennakkotehtävien sekä semifinaalin kautta.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään cateringkokin osaamisvaatimuksia ammattikoulun opintosuunnitelman mukaisesti. Teoriaosuus käsittelee myös oppimista, sillä oppiminen on keskeisessä osassa opinnäytetyön teoriakehikkoa ja oppimisen määrittely auttoi kehittämään sopivan finaalitehtävän.

Opinnäytetyön toiminnallista osuutta esitellään teoriaan perustuvan finaalitehtävän reseptii- kan luomisen ja testauksen muodossa. Teoriapohja on viitekehyksenä luodulle reseptiikalle. Luodun kilpailutehtävän onnistuminen todettiin Helsingin messukeskuksessa toukokuussa 2017 käydyssä finaalissa.

Asiasanat: ammattikoulu, catering, keittiö, kilpailu, oppiminen,

Lasse Kuosmanen

**Competition assignment for Taitaja 2017 finals**

Year 2017-2018

Pages

32

---

The meaning of this functional thesis is to create an assignment for the Finnish-championship competitions cateringchef genre. The competition happened in Taitaja 2017 -event, which took place in Helsinki convention centre -Messukeskus on May of 2017. The creation of the competition assignment included drafting, planning and testing the recipes created for the assignment. This thesis was created on an assignment by the judge team of Cateringcook -genre.

The objective of this thesis was to create a functional and challenging assignment for cateringchef -genre. The level of difficulty in the assignment was specified by studies on hotel-, restaurant and cateringindustries. Specifically the competition assignment was created with the standards of a well accomplished student in mind. The competitors in the competition are vocational school students from all around Finland, whom have gotten to the finals by getting through various assignments in advance and the semi-finals.

The theoretical framework of this thesis describes the standards of a well accomplished student in the field. The theoretical framework also describes learning, as understanding how we learn gives reasoning to making this thesis. Understanding how we learn also gave a proper mindset to the making of the assignment and the recipes in it.

The functional part of the thesis is demonstrated by the created recipes for the assignment. The testing and creating of the assignments recipes is the key part of this thesis. The theoretical base gives a framework for the created recipes. The successfulness of the competition assignment was seen in the finals that took place on May in 2017.

Keywords: catering, competition, food, kitchen, learning

## Sisällys

1	Johdanto .....	6
2	Toimeksiantaja .....	7
	2.1 Taitaja 2017 .....	7
	2.2 Cateringkokki lajiohjausryhmä .....	8
3	Käytännön taitojen oppiminen .....	9
	3.1 Oppimisen yksilöllisyys .....	10
	3.2 Oppimisen tyylit .....	11
4	Kokin ammattikoulututkinto .....	12
	4.1 Cateringkokki .....	13
	4.2 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen .....	16
	4.3 Annos ja lounasruokien valmistus .....	16
	4.4 Erilaisissa konsepteissa toimiminen .....	18
5	Kilpailutehtävän luominen .....	20
6	Johtopäätökset .....	26
	Lähteet .....	29
	Kuvat .....	31
	Taulukot .....	32

## 1 Johdanto

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena oli luoda toimiva kilpailutehtävä Taitaja 2017 ammattitaidon SM-kilpailuihin. Taitaja -kilpailuiden lajeja on vuonna 2017 52 kappaletta. Tämä opinnäytetyö ja sen tuotoksena syntyvä kilpailutehtävä luotiin Cateringkokki -lajiin. Kilpailutehtävä oli osa finaalitehtävää, jotka cateringkokki -lajissa kilpailevat ammattikoululaiset suorittavat toukokuussa 2017. Opinnäytetyön toiminnallinen osuus luotiin yhteistyössä Stadin ammattiopistosta tulevien lajivastaavien, sekä Barlaurean yhteistyönä.

Opinnäytetyön toiminnallisessa osassa kilpailutehtävään luotiin kilpailijoille ymmärrettävä reseptiikka, jonka pohjalta heidän suorituksensa arvioidaan kilpailussa. Reseptiikka ja kilpailutehtävä luotiin Cateringkokki -lajin vaadittua osaamistasoa ja ammattikoulujen opintosuunnitelmaa myötäillen. Opinnäytetyön tietoperusta perustuu catering-alan osaamiseen ja ammattikoulujen opintosuunnitelmaan.

Tehtävän toiminnallinen kehitystyö tapahtuu Barlaurean tiloissa leppävaarassa. Luotu reseptiikka testataan ruokatuotantoa ja kilpailutehtävän antamaa aikataulua ajatellen.

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda toimiva ja riittävän haastava kilpailutehtävän toteutus Taitaja-2017 kilpailuun sekä pohtia tärkeitä kriteereitä, jotka täytyy ottaa huomioon kilpailutehtävää suunniteltaessa. Kilpailun ja ammattikouluopintojen välille oli luotava ns. punainen lanka, jotta kilpailutehtävä on realistinen niin oppilaiden taito-taso, opintojen ja cateringkokki-lajin vaatimusten mukaan.

Opinnäytetyö alkaa toimeksiantajan ja toimintaympäristön esittelyillä. Valmis kilpailutehtävä toteutettiin huhtikuussa 2017 käytävässä finaalissa Helsingin Messukeskuksessa.

## 2 Toimeksiantaja

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Taitaja 2017 -Cateringkokki lajin lajiohjausryhmä. Toimeksianto on luoda ilpailuun toimiva finaalitehtävä ammattikoulu-opiskelijoille. Finaalitehtävää kehitetään yhteistyössä Barlaurean ja Taitaja 2017 -lajiohjausryhmän kanssa. Barlaurea tarjoaa opinnäytetyön kehitysympäristön, jossa kilpailuun luotavia ruokaohjeita tuotetetaan. Stadin ammattiopiston lehtorit Arja Kaikkonen ja Kirsi-Marja Ajosempää, cateringkokki -lajin lajivastaavat, osallistuivat reseptiikan kehitysvaiheessa testauksin. Toimeksiantajan antamat tavoitteet ovat samassa linjassa opinnäytetyön tavoitteiden kanssa. Tavoitteina on siis luoda haastava ja toimiva osa finaalitehtävää toukokuussa 2017 käytyyn kilpailuun.

### 2.1 Taitaja 2017

Taitaja 2017 on tapahtuma, jossa järjestetään ammattitaidon suomenmestaruuskilpailut. Suomenmestaruuslajeja oli vuonna 2017 yhteensä 52. Lajeja löytyy laidasta laitaan ilmastointiasennuksesta tarjoilijan ammattitaitoihin. Vuonna 2017 Taitaja -kilpailu järjestetään Helsingin messukeskuksessa. (Taitaja 2017.) Jokaiselle lajille on omat osastonsa. Kuvassa 1 on cateringkokki -lajin kilpailualue kuvattuna messukeskuksen pystytetystä katsomosta. Kilpailualueella on nähtävissä lajin tuomareita sekä kilpailijoita.



Kuva 1: Kilpailualue, tuomareita & kilpailijoita (Kuosmanen 2017).

Ammattikoulu -opiskelijoiden lisäksi tapahtumassa nähdään TaitajaPLUS ja Taitaja9 kilpailut. TaitajaPLUS ammattitaitokilpailussa on pääosassa erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat. Taitaja9 -finaali on hyväntuulinen 7.-9. luokkalaisten kädentaitokilpailu, joka tempaa mukaansa nuoremmat opiskelijat ja heidän kannustusjoukkonsa. (Taitaja 2017.)

Taitaja -kilpailuissa on useina vuosina ollut jokin teema, jonka ympärille lajien kilpailutehtävät rakennetaan. Vuonna 2017 teemana on ”Kaupunki kaupungissa (Taitaja 2017).

Helsingin messukeskukseen rakennetaan minikokoinen kaupunki, jossa tapahtuman yleisöllä on ainutkertainen tilaisuus tutustua eri ammattialoihin. Kilpailualueet on nimetty Helsingin kaupunginosien mukaan, joissa esitellään yrittäjyyden palvelutoiminnan kautta eri ammattialoja, sekä niiden osajia. Voisikin sanoa että tapahtuma-alueella kiertäminen on jonkinlainen matka ammatillisen osaa-misen ytimeen. (Taitaja 2017.)

Tapahtuman slogan on vuonna 2017 ”Ole hyvä”. Kilpailualueiden lisäksi tapahtuma-paikalla on ”Ole hyvä” -tehtävapistettä. Näillä tehtävapistillä on mahdollista kokeilla eri ammatteihin liittyviä taitoja sekä kokea tekemisen iloa. Jokaisella Taitaja2017 -kilpailulajilla on oma ”Ole hyvä” -tehtävapistensä, jossa niin opiskelijat kuin opinto-ohjaajat opastavat pisteellä toimimisesta. Slogan : ”Ole Hyvä!” viestii kohteliaisuudesta, hyvistä tavoista ja siitä, että olemme kaikki ylpeitä osaamisestamme. (Taitaja 2017.)

## 2.2 Cateringkokki lajiohjausryhmä

Cateringkokki lajiohjausryhmä on vuonna 2017 12-henkinen. Lajiohjausryhmästä viime kädessä vastaa Taitaja -kilpailuissa jo yli vuosikymmenen toiminut Kari Jaakkola, joka toimii cateringkokki -lajin päätuomarina. Lajiohjausryhmän lajivastaavia ovat Stadin ammattiopiston Arja Kaikkonen ja Kirsi-Marja Ajosenpää. Edellämainittujen lisäksi lajiohjausryhmässä työskentelee monia alan ammattilaisia, kuten oman Laurea Leppävaaramme Barlaurean Ravintola-päällikkö Teemu Sirainen. Lajiohjausryhmän tehtäviin kuuluu niin semifinaali-, ja finaalitehtävien laatiminen sekä pisteytyksen toteuttaminen.

Lajiohjausryhmä kokoontuu useamman kerran ennen itse tapahtumapäivää, käymään läpi olemassaolevat kilpailutehtävät. Lajiohjausryhmän kokouksissa pohditaan juuri niitä asioita joihin tämä opinnäytetyö pyrkii toiminnallisen osan lisäksi pureutumaan. Tällaisia seikkoja ovat muun muassa ammattikouluopiskelijoiden taitotaso vaatimuksiin ja finaalitehtäviin nähden. Lajiohjausryhmä kokoontui suuressa lajiohjausryhmien kokoontumis -tapahtumassa lokakuussa 22.10.2017. (Kuva 2)





Kuva 2: Lajiohjausryhmän tapaaminen (Taitaja 2017).

### 3 Käytännön taitojen oppiminen

Oppiminen on ihmisen oman toiminnan tulosta. Oppiminen tarkoittaa sitä, että yksilö omaksuu uusia taitoja, asioita, ajattelutapoja tai näkökantoja. Oppiminen on ihmiselle jokapäiväistä. Silti sen selittäminen ei ole yksiselitteistä vaan se koostuu monista eri asioista. (Koulutuskeskus Salpaus, 2018.)

Oppimiseen kiinnitetään huomiota usein vasta sitten, kun asiat eivät suju toivotusti. Ihminen on utelias ja oppimista tapahtuu läpi elämän. Oppiminen on jokapäiväinen asia, eikä sitä tule välttämättä ajateltua erityisesti taitona. (Opetushallitus 2018.)

Tampereen yliopiston Mäkisen mukaan ”Oppiminen voidaan määritellä: Interaktiiviseksi prosessiksi, jossa oppija muuntaa kokemuksiaan siten, että hänen tiedoissaan, taidoissaan ja asenteissaan tapahtuu pysyviä muutoksia”. Oppiminen ei ole objektiivista, ulospäinnäkyvää tai näkyvää vaikka itse oppimisprosessi on havaittavissa. Oppiminen on yksilön sisäistä kehittymistä ja sitä kautta uuden taidon, tiedon tai näkökulman omaksumista. (Mäkinen 2002.)

Oppimista tapahtuu klassisesti kahdella eri tavalla, joko tahattomasti tai tahallisesti. Tahattomalla oppimisella tarkoitetaan sitä, että ihminen automaattisesti tai spontaanisti reagoi johonkin ärsykkeeseen. Spontaanin reaktion seurauksena ärsykkeeseen ihminen tahattomasti oppii mitä kannattaa ja mitä ei kannata tehdä. Tahaton oppiminen voi olla esimerkiksi käden laskeminen kuumalle liedelle. Lieden ollessa kuuma ihmisen käden tuntoelimet varoittavat aivoja sen vaarasta ja spontaani reaktio on ottaa käsi liedeltä pois. Näin ihminen oppii olemaan laittamatta kättä kuumalle liedelle. (Kyvyt 2018.)

Tahallista oppimista kutsutaan myös tarkoituksenmukaiseksi tai kognitiiviseksi oppimiseksi. Kognitiivinen oppiminen on tietoista pyrkimistä oppimiseen. Kognitiivisessa oppimisessa pyritään parhaansa mukaan muistamaan ja ymmärtämään käsiteltävää asiaa. Tahallinen oppiminen vaatii oppijalta tarkkaavaisuutta. (Kyvyt 2018.)

Hotelli-, ravintola-, ja cateringalan töissä on paljon fyysisiä osa-alueita pitkistä seisottavista aikajaksoista kävelyyn ja käsillä tekemiseen (Työturvallisuuskeskus 2011). Kokin työ vaatii monenlaisia kädentaitoja ja hieman taiteellista silmää luotaessa *à la carte* -tason ruoka-annoksia (Ammattinetti 2018). Kokin työn kädentaidot eivät suinkaan tule itsestään, vaan niitä joutuu harjoittelemaan. Kokin perustutkinnon lukuisat kurssit vievät opiskelijan keittiön keskelle työn touhuun. Kädentaidot kuten veitsen-, ja muiden työvälineiden käsittelyn oppii parhaiten toistavalla harjoittelulla. (Opetushallitus 2018).

Taitaja 2017 kilpailussa tarkastellaan, kuinka hyvin ammattikouluopiskelijat ovat sisäistäneet heille tarjotun opetuksen ja siksi oppiminen on opinnäytetyön pääaiheita. Oppilaiden tulee kilpailussa osata viedä ammattikoulussa opetettu seuraavalle tasolle ja jalostaa jo oppimaansa tietoa ja käyttää sitä käytännön kilpailutehtävissä. Ammattikoulussa oppiminen on tarkoituksenmukaista ja systemaattista. Teoriaopinnot viedään käytännön harjoittelun ja toistojen kautta yksilön osaamisrepertuaariin. (Taitaja 2017.)

### 3.1 Oppimisen yksilöllisyys

Oppiminen on yksilöllistä. Ei ole olemassa yhtä ainoaa oikeaa tapaa oppia. Myös yksilö oppii eritavoin erilaisissa oppimistilanteissa. Mitä paremmin yksilö tiedostaa omat tapansa oppijana, sitä paremmin voi hän hyödyntää erilaisia oppimisstrategioita ja -tapoja. Oppiminen on henkilökohtaista ja jokaisen oppijan oppimistavat ovat omanlaisiaan. (Mäkinen 2002.)

Oppimisen ongelmat ovat useimmiten psykologisia, joiden juuret voivat johtaa oppijan lapsuudesta. Huono asenne tai negatiivinen palaute vaikuttavat yksilön kuvaan siitä voiko hän oppia. Mäkinen mukaan suomalainen kasvatuskulttuuri on ollut osaltaan ongelmana suomalaisten lasten oppimisessa, sillä siihen ei ole liiemmin kuulunut kannustaminen ja kiittäminen. Itsetunto-ongelmat ovat suurin haaste oppimiselle. (Mäkinen 2002.)

Oppimisongelmien juuret saattavat olla pitkällä menneisyydessä. Tämän takia oppiminen onkin haasteellisempaa etenkin vanhempien ihmisten keskuudessa. Parhaiten oppimisen mentaali teettiin pääseekin ulkoisen avun turvin. Monet oppilaitokset tarjoavat apua oppimisvaikeuksista kärsiville. (Mäkinen 2002.)

Oppimiselle on kolme päävaatimusta: muisti, motivaatio ja tarkkaavaisuus. Nämä kolme asiaa määrittävät sen kuinka hyvin henkilö oppii asian. Mikäli jokin näistä kolmesta vaatimuksesta ei täyty, ei oppimista voi kokonaisvaltaisesti tapahtua. (Huhtanen 2018.)

Muisti on edellytys oppimiselle ja ilman muistamista ei henkilö voi oppia. Muistamisessa tärkeitä on aktiivisuus, sillä jo opitut asiat voivat unohtua mikäli niitä ei käytetä. Motivaatiolla tarkoitetaan sitä, mikä saa oppimisen käynnistymään ja tapahtumaan. Motivaatio on usein oppimiselle ulkoista, kuten palkkiot tai rangaistukset. Myös sisäiset henkilökohtaiset motivaatiot voivat olla uhka tai mahdollisuus oppimiselle, kuten itsearvo. Tarkkaavaisuus määrittää sen mitä opimme ja kuinka paljon. Tarkkaavaisuus voi olla myös tiedostamatonta. Tarkkaavaisuuteen vaikuttaa oppijan aiempi kokemus asiasta, oppimistilanne ja kuormitus. (Huhtanen 2018.)

### 3.2 Oppimisen tyylit

Oppimistyylejä on laajalti yli 80, jotka voidaan jaotella neljään pääryhmään; pohtija, teoreetikko, aktivisti ja pragmaatikko. Yleensä aikuisella henkilöllä on vahvasti oppimisessaan käytössä yksi tai kaksi pääryhmää. Mitä enemmän oppimistyylejä henkilö omaa ja omaksuu sitä paremmin hän voi oppia. Vaikka edellämainitut oppimistyyliä rinnastetaan usein suoraan aikuisiin henkilöihin ovat oppimisen tyylit mukana jo nuorempina. (Grönfors 2010, 40-41.)

Pohtija on oppimistyyleistä hitain ja vaatii enemmän aikaa valmisteluun. Pohtijan oppiminen on parhaimmillaan kun hän seuraa tilannetta sivusta, analysoida ja tehdä havaintoja aiheesta rauhassa. Pohtijalle haastavia oppimistilanteita ovat ne tilanteet joissa tulisi toimia ilman ennakkosuunnitelmia spontaanisti. Pohtijalle voi myös olla haastavaa esiintyä ja esitellä asioita ilman tarkempia taustatietoja aiheesta. Pohtija vaatii oman aikansa oppimseen ja tästä syystä aika onkin tämän oppimistyylin pahin vihollinen. Pohtija ei ole parhaimmillaan kiireessä. (Grönfors 2010, 40.)

Teoreetikko oppii parhaiten lukemalla, kuuntelemalla tai analysoimalla. Tällaisen oppijan oppiminen pohjautuu asioiden välisiin suhteisiin ja teoreetikko ymmärtää kokonaisuudet erinomaisesti. Teoreetikon oppimista edesauttaa tieto asioiden taustoista ja asioiden selkeä päämäärä, kuten mihin opetettavaa aihetta voidaan käyttää. Haasteina teoreetikon oppimiselle ovat tilanteet, joissa tarvittavaa taustatietoa ja teoriaa ei ole. Teoreetikon oppimista saattaa vaikeuttaa myös tunteiden mukana olo tai tavoitteiden olemattomuus ja epäselvyys. (Grönfors 2010, 40-41.)

Aktivisti on oppimistyylinä lähes vastakohta pohtijalle. Aktivisti oppii parhaiten tilanteissa joissa ollaan esillä ja tehdään asioita yhdessä. Tällainen oppija on parhaimmillaan tilanteissa, joissa opitaan toiminnan ja tekemisen kautta. Aktivistille haastavia oppimistilanteita ovat ne, joissa hän joutuu passiiviseen rooliin tai joutuu noudattamaan tarkkoja ohjeita. Aktivistin suurimpia oppimishaasteita ovatkin tilanteet joissa pienten yksityiskohtien tärkeys on isossa roolissa. Aktivisti on erinomainen yleisoppija, mutta syventävät asiat saattavat usein valua ohi aktivistin oppimisen. (Grönfors 2010, 40.)

Viimeisenä pääryhmänä oppijoista on pragmaatikko, jolle käytännönläheisyys oppimisessa on tärkeimmässä roolissa. Pragmaatikko oppii parhaiten silloin, kun teorialla on selkeä yhteys käytäntöön ja sitä pääsee myös harjoittamaan. Tällainen oppija haluaa päästä kokeilemaan oppimaansa käytännössä ja oppii sitä kautta asioiden pikkuseikatkin. Haasteita pragmaatikolle tuo tilanteet, joissa hän ei pääse toteuttamaan opetettavaa asiaa käytännössä. Myös tilanteet, joissa opetettava aihe ei välttämättä ole heti ajankohtainen saattavat olla pragmaatikolle haastavia. Pragmaatikko tarvitsee välittömiä tuloksia ja palautetta parhaaseen oppistulokseensa. (Grönfors 2010, 40-42.)

Kokin taitojen oppiminen vaatii oppimistyyleistä eritoten neljännen, pragmaatikon, ominaisuuksia. Kokin kädentaidot opitaan toimintaympäristössä, jossa opiskelija pääsee itse tekemään ja toteuttamaan itseään. Kokin kädentaitoja voidaan opettaa, mutta viimekädessä ne opitaan käytännön ja kokeilemisen kautta. Taitaja 2017 -kilpailussa kilpailijoiden oppimista seurataan niin raaka-aineiden kuin työvälineiden käsittelyn osalta.

#### 4 Kokin ammattikoulututkinto

Taitaja 2017 -finaalin kilpailijat ovat ammattikoulu -opiskelijoita. Ammattikouluopiskelijoiden osaamistaso ja osaamisvaatimukset määrittävät kilpailutehtävien rakenteen ja haastavuuden. Finaaliin osallistuu opiskelijoita eri puolilta Suomea, eri oppilaitoksista, joiden osaamistason oletetaan olevan ammatillisen tutkinnon kiitettävällä tasolla. Cateringkokki -lajin kilpailijat ovat hotelli-, ravintola -ja cateringalan kokin perustutkintoa suorittavia opiskelijoita.

Ammatillinen koulutus on Suomessa käytännönläheistä. Koulutuksen tarkoituksena on valmistaa henkilö ammatillisiin tehtäviin. Ammatillinen koulutus on kolmivuotinen kokonaisuus, joka pitää sisällään ammattitaidon hankkimisen sekä taitoja myös itsenäiseen ammatinharjoittamiseen. Ammatillinen peruskoulutus rakentuu Suomen peruskoulutuksen ympärille, mutta myös ylioppilaaksi lukeneet voivat hakeutua koulutukseen. Lukio-opetuksen käyneiden opiskelijoiden opiskelu-aika on hieman lyhyempi, noin vuoden, jo suoritettujen opintojen valossa. (Ammattikoulut 2018.)

Ammatillinen koulutus on toisen asteen koulutus. Ammatillista koulutusta tarjoavat Suomessa ammatilliset oppilaitokset, aikuiskoulutuskeskukset, ammatilliset erityisoppilaitokset, liikunnan koulutuskeskukset, musiikkialan oppilaitokset sekä kansanopistot. Ammattikoulutusalat on jaoteltu kymmeneen koulutusalaan, jotka pitävät sisällään ammatillisia perustutintoja, ammattitutkintoja ja erikoisammattitutkintoja. (Opetushallitus 2018.)

#### 4.1 Cateringkokki

Taitaja2017 mukaan ”Cateringkokki suunnittelee, valmistaa ja tarjoilee maittavia, houkuttelevia ja terveellisiä ateriakokonaisuuksia asiakkailleen myös erityisruokavaliot huomioiden. Juhla- ja teemaruokailujen toteuttaminen kuuluvat alan ammattilaisen toimintaan.” Cateringkokin tulee hallita monia eri ruokatuotannon ja suunnittelun vaiheita. Ruokatuotteiden valmistuksessa on otettava huomioon omavalvonta, yleinen hygienia sekä työturvallisuus. (Taitaja 2017.)

Catering-palvelut on käsitteenä erittäin laaja. Tiivistettynä se tarkoittaa ateriapalvelua ja ruokailun järjestämistä. Catering-palveluja ovat esimerkiksi päivittäiset henkilöstöravintolapalvelut, tilauksesta toteutettavat juhlapalvelut sekä erinäiset kokousruokailut- ja tarjoilut. Cateringpalveluiden olennainen osa on juoma- ja ruokatuotteiden valmistaminen, niiden saattaminen asiakkaille sekä tarjoilu. (Määttä, Nuutila, Saranpää 2004, 7-10.)

Määttälän, Nuutilan ja Saranpää (2004, 8.) määrittävät englanninkielisen termin ”catering” esimerkiksi ravintolan hoitamiseksi, pitopalveluksi, muonittamiseksi sekä pitopalvelun järjestämiseksi. Englanninkielessä termi ”cater” tarkoittaa mahdollista ruokailuun, ruokatarjoilua tai ruokatarjoiluiden järjestämistä. Suomenkieleen termi on omaksuttu 1990-luvulla. (Määttä, Nuutila, Saranpää 2004, 8-9.)

Cateringkokin osaamisalue on laaja, hänen tulee hallita monia eri osa-alueita koko catering prosessista. Taitaja 2017 -kilpailujen osaamisvaatimukset on esiteltyinä taulukossa 1.

osaa tehdä työsuunnitelman
osaa valmistaa hyvää ruokaa hygieenisesti, taloudellisesti, työturvallisesti ja ravitsemussuosituksia soveltaen
osaa laittaa ruokaa tarjolle kohderyhmä huomioiden sekä esitellä tuotteet asiakkaille
osaa eri ruoanvalmistustekniikat
osaa käsitellä ja käyttää jalostusasteella olevia elintarvikkeita
osaa ammatillisen toisen kotimaisen kielen ja englannin perustaidot
osaa toimia yhteistyössä muiden kanssa
osaa toteuttaa kestävä kehityksen periaatteet teoriassa sekä työskentelyn aikana
osaa toteuttaa tehtävän ja teeman mukaisen asiakastilaisuuden
osaa käyttää Word- ja Excel -ohjelmia
hallitsee ammattialan keskeisen teoriaosaamisen

Taulukko 1: cateringkokin osaamisalue (Taitaja 2017.)

Kilpailutehtävät perustuvat hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon seuraaviin osiin (Taulukko 2):

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen
Lounasruokein valmistus
Annosruokien valmistus
Kahvilapalvelut
Palvelu- ja jakelukeittiötoiminta
Pikaruokapalvelut
Suurkeittiön ruokatuotanto
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

Taulukko 2: hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon osat (Taitaja 2017.)

Kilpailijoiden oletetaan pystyvän toimimaan tutkinnon perusteiden kiitettävällä tasolla. (Taitaja 2017.) Tässä opinnäytetyössä esitellään kiitettävän vaatimustason kriteerejä kunkin perustutkinnon osan osalta. Osasta aiheita on haettu tietokantaa ja näkökulmia myös muista lähteistä.

Eviran (Elintarviketurvallisuusvirasto) mukaan: ”Omavalvonnalla tarkoitetaan elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää, jonka avulla toimija pyrkii varmistamaan, että elintarvike, alkutuotantopaikka ja elintarvikehuoneisto sekä siellä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.”

Omavalvonta tarkoittaa yksinkertaistettuna kaikkea oman toiminnan tarkkailua elintarviketurvallisuuden näkökulmasta. Hyvä omavalvonta on perustana turvalliselle toiminnalle ruokatuo-

tannossa. Vastuullisella toimijalla on käytössään omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelmalla tarkoitetaan kirjallista kuvausta siitä, miten varmistetaan toiminnan turvallisuus ja lainsaadännön kriteerien täyttyvyys. (Evara 2017.)

Omavalvonta on tärkeä osa kiitettävän hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon suorittajan arkea. Omavalvontasuunnitelmaa tulee osata tulkita, käyttää ja päivittää tarpeen mukaan. Omavalvontaan kuuluu niin lämpötilatarkkailu kuin laitteiden päivittäinen huolto ja putsaus. Taitaja 2017 -kilpailussa omavalvontaan kiinnitettiin erityisesti huomiota tämän opinnäytetyön tuloksena syntyneen kilpailutehtävän reseptiikan noudattamisessa. Kilpailijan tuli osata tulkita broilerin kypsennys aika sopivaksi, jotta sen sisälämpötila päätyi turvalliseen tasolle. (Kuva 4)

Erityisruokavalioilla tarkoitetaan ruokavalioita, jotka poikkeavat normaalista käsityksestä ruoasta esimerkiksi allergien suhteen. Erityisruokavalioon voi myös olla henkilökohtainen tai uskonnollinen syy. Yleisimpiä erityisruokavalioon johtavia syitä ovat laktoosi-intoleranssi, diabetes, korkea kolesteroli ja keliakia. (Foskett, Paskins, Pennington 2016, 221). Ammattikoulujen opintosuunnitelman kiitettävällä tasolla suoriutuvan oppilaan osaamisalueeseen kuuluu erikoisruokavalioiden tunnistaminen ja niihin varautuminen. Opiskelijan tulee myös osata muuntaa ruokaohjeita erikoisruokavalioihin sopiviksi (Opetushallitus 2018).

Laktoosi-intoleranssi on ruoansulatushäiriö, jossa ruoansulatus ei pilko laktoosia. Ruoansulatushäiriö johtuu laktaasi-entsyymien puuttumisesta. Laktoosi eli maitosokeri on luonnollinen sokeri, jota esiintyy pääasiassa maito- ja meijerituotteissa. Nykyään suuren osan maito- ja meijerituotteista saa vähälaktoosisina tai kokonaan laktoosittomina. (Terveyskirjasto 2016)

Ruoka-aineallergia laukeaa kun henkilön immuunisysteemi luulee tiettyjen ruokien tai ruoka-aineiden olevan harmillisia, josta johtuu erilaiset oireet. Allerginen reaktio voi olla monenlainen, esimerkiksi; kutiava suu, ihottuma, turvotus, nielemisvaikeudet, pahoinvointi, vatsakivut, kuume ja ripuli. Vakavat allergiset reaktion oireet voivat olla erittäin äkillisiä ja pahentua nopeasti. (Foskett, Paskins, Pennington 2016, 220.)

Anafylaksia linkitetään usein esimerkiksi pahaan pähkinä-allergiaan, vaikka pähkinät eivät ole ainoa ruoka-aine jotka voivat aiheuttaa anafylaksisia oireita. Anafylaksisia oireita ovat etenkin suun, nenän ja nielun turpoaminen, joista voi koitua hengitysvaikeuksia, ahdistusta, sykkeen nousua, verenpaineen laskua tai huimaamista. Ilman nopeaa hoitoa oireet voivat olla jopa kuolettavia. Ruokapalveluiden tuottajan roolissa tulee olla tietoinen ruokien sisällöstä ja mahdollisista allergisoivista aineksista. (Foskett, Paskins, Pennington 2016, 220.)

#### 4.2 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen vaatii sovittujen työaikojen noudattamisen lisäksi työvuoron suunnitellua ja aikataulutusta. Työnkuvaan kuuluu itsenäisesti niin tilojen kuin laitteiston ylläpito. Asiakslähtöisyys on tärkeä osa työtä, asiakkaiden toiveita tulee aina kunnioittaa ja pyrkiä toteuttamaan ne parhaansa mukaan. Kiitettävästi työstään suoriutuessa henkilö toimii omatoimisesti. (Opetushallitus 2014.)

Kestävä kehitys on aina läsnä majoitus- ja ravitsemispalveluissa, jätteiden lajittelu sekä hävikin kontrollointi on jokapäiväistä ja tärkeää työtä, jotka on jokaisen alalla työskentelevän hallittava omatoimisesti. Työskentelytilojen ja pintojen järjestyksen ja siisteyden ylläpito on pakollista, jotta työ on sujuvaa ja turvallista. Turvallinen laitteiden ja työvälineiden käyttö on omaksuttava, jotta turhilta haavereilta välttyään. Oikean työmenetelmän valinta auttaa työn sujuvuutta ja edesauttaa työturvallisuutta. Annettujen turvallisuusohjeiden noudattaminen on välttämätöntä. Hyvä majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimija pyrkii myös kehittämään työturvallisuutta. Raaka-aineiden tuntemus on välttämätöntä, jotta pystyy tarjoamaan asiakkaille turvallista ruokaa. Erityisruokavalioihin tulee perehtyä niin, että voi kertoa asiakkailleen mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille. (Opetushallitus 2014.)

Oman toimialan tunteminen on tärkeä osa kiitettävää osaamistasoa. Toimialan muiden toimijoiden ja kansainvälisen tarjonnan tiedostaminen helpottavat oman toiminnan kehittämistä. Muiden toimijoiden työskentelyä on myös hyvä verrata omaan työhön. (Opetushallitus 2014.)

Yhteistyö on etenkin majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimimisessa keskeisessä osassa, sillä toiminta on harvoin täysin itsenäistä. Työn pelisäännöt tulevat olla kaikilla toimijoilla selvillä. Työyhteisön saumaton yhteistyö edellyttää, jokaisen henkilön yhteistyöhalukkuutta ja aktiivisuutta sen suhteen. Yhteistyö näkyy myös ammattietiikan harjoittamisessa niin, että jokaista kohdellaan tasavertaisesti. (Opetushallitus 2014.)

#### 4.3 Annos ja lounasruokien valmistus

Annosruokien valmistuksessa menuja on erilaisia. Menulla voidaan tarkoittaa ravintolan tarjoamaa ruokakokonaisuutta tai sen tarjoamia eri annoksia. Kaupallisessa mielessä menut voidaan jaotella kolmeen eri pääryhmään: Table d'ôte, À la Carte sekä kahden edeltävän erilaiset välimuodot. (Ninemeier 2010, 119-120.)

Table d'ôte menulla tarkoitetaan menua, jonka hinta ja usein myös tuotteet ovat ennalta määriteltynä. Tällaisessa menussa voi kuitenkin olla viahtoehtoja esimerkiksi pääruoan proteiini-



niin suhteen miellyttämään laajempaa asiakskuntaa. Table d'hôte menu tunnetaan myös ranskankielisellä nimityksellään prix fixe, joka suomentuu karkeasti tietty hinta. (Ninemeier 2010, 120.)

À la Carte menu on ravintola-alalla käytetyin menumalli. Tässä menumallissa tarjolla olevat ruoat sekä juomat on lueteltu ja hinnoiteltu erikseen. Tällaisessa menumallissa asiakas voi valita mieleisensä ruoat ja juomat. Asiakkaan valitessa itse ateriakokonaisuutensa, saadan todennäköisimmin luotua asiakasta miellyttävä ateriakokonaisuus (Ninemeier 2010, 120.)

Kolmas pääryhmä à la carte ja table d'hôte menuista koostuva sekoitus. Moni ravintola tarjoaa edellämämainituista maailmoista molemmat. Näin saadaan katettua mahdollisimman suuri asiakaskunta. Yhdistelemällä table d'hôte menua à la carte menuun saumattomasti saadaan enemmän vaihtoehtoja asiakkaalle. (Ninemeier 2010, 120.) Tätä menutyyppeä kutsutaan myös nimellä semi à la carte. Mcvety, Ware ja Lévasque (2009, 62) uskovatkin sen olevan suosituin menutyppi nykyaikaisessa ravintolamaailmassa.

Cateringkokin täytyykin hallita menutyypeistä kaikki. Cateringkokin osaamisrepertuaari tulee muodostua moniulotteisista menukokonaisuuksista. Parhaimmillaan cateringkokki joutuukin työpäivän aikana luomaan monia eri menuja erilaisia tilaisuuksi varten (Taitaja 2017.)

Perinteisesti menu koostuu viidestä eri peruskategoriasta, joista ruokalista koostuu. Kategorioihin luokitellaan alkupalat, salaattit, keitot, pääruoat ja jälkiruoat. Jokainen kategoria on oma osionsa toimivassa menussa. Alkuruoan tehtävänä on aloittaa ravintolakäynnin kokemus, ja siksi se onkin yksi tärkeimmistä kategorioista menua suunniteltaessa. Eheän ravintolakokemuksen sitoo yhteen menua tukeva jälkiruoka. (Ninemeier 2010, 119-120.)

Kiitettävällä tasolla opiskelija osaa käsitellä raaka-aineita oikein ja tunnistaa ne. Raaka-aine tuntemus näkyy myös kyvyssä osata kertoa raaka-aineista ja toimipaikan ruoista ja valmistusmenetelmistä. Aistinvarainen arviointi on osa jokapäiväistä toimintaa ja tuleekin se hallita. Tuoreus ja raaka-aineiden laadun tunnistaminen on tärkeää tuotettaessa ensiluokkaisi lounas- ja annosruokia. (Opetushallitus 2014.)

Ruoanvalmistusvälineiden ja laitteiden käytön tulee olla valittujen ruoanvalmistusmenetelmien kanssa samalla viivalla. Oikeaoppiset ruoanvalmistustavat ja oikeiden menetelmien valinnat ovat edellytys sujuvan ja toimivan aikataulun ja työskentelyn toteuttamiseen. Oman toimipaikan laatuvaatimusten tunteminen, niiden noudattaminen ja toteuttaminen ovat tärkeitä kriteereita ruoanvalmistuksessa. (Opetushallitus 2014.)

Ruokalistan suunnittelu on tärkeä osa ruoanvalmistus -prosessia. Ruokalajien valmistusmenetelmissä ei saa olla liikaa päällekkäisyyksiä, jotta jokainen ruokalaji voidaan valmistaa mahdollisesti samanaikaisesti. Ruokaohjeita tulee osata suurentaa, pienentää ja muuntaa tarpeisiin

sopiviksi. Alan reseptiohjelmien tuntemus on tässä työvaiheessa tärkeä osa kiitettävää osaamista ammattikoulu -opiskelijoilla. (Opetushallitus 2014)

#### 4.4 Erilaisissa konsepteissa toimiminen

Kahvilapalveluilla tarkoitetaan palveluita, joita kahvila tarjoaa. Kahvilat tarjoavat liikkeen tiloissa nautittavia tai mukaan otettavia kuumia ja kylmiä juomia, sekä erinäisiä välipaloja tai makeita herkkuja. Kahvilan määritelmään kuuluu se, että sillä ei ole omaa keittiötä, josta se tarjoaisi ruoka-annoksia. (Tilastokeskus 2018.)

Kiitettävällä tasolla toimiva ammattikouluopiskelija hallitsee kahvilan tuotteiden valmistamisen ja niiden oikeaoppisen tarjoilemisen. Kahvilassa toimiminen edellyttää ensiluokkaista asiakaspalvelua, sillä asiakastapahtumia on päivän aikana määrällisesti paljon. Hyvän asiakaspalvelun lisäksi osaava kahvilamyyjä suosittelee kahvilan erikoisuuksia ja kykenee lisämyyntiin. Kuten muissakin perustutkinnon osissa, vaaditaan kahvilapalvelun kiitettävältä osaajalta omatoimista laitteiden puhdistusta, ylläpitoa ja huoltoa. Hotelli-, ravintola-, ja cateringalan opintosuunnitelmassa kahvilapalvelut ovat viidentoista opintopisteen arvoinen kokonaisuus, joten ne eivät ole niin tärkeässä roolissa opintoja. (Opetushallitus 2014.)

Palvelu- ja jakelukeittiötoiminta on catering-prosessi, jossa ruoka valmistetaan eri lokaatiossa kuin se tarjoillaan, eli ruoka tulee jostain muualta tarjoiltavaan tilaan. Kiitettävällä tasolla toimiva opiskelija varmistaa kuljetetun ruoan ulkonäön, laadun sekä lämpötilat. Jakelukeittiötoiminnassa usein osa ruoista on puolivalmiita, jolloin työntekijän on osattava lämmittää tai kypsentää ruoka tarvittaessa oikeilla menetelmillä omavalvontasuunnitelmaa noudattaen. Keittiön työvälineiden ja ruoanlaitto- sekä jakelulaitteiden puhtaanapito ja sen ylläpito kuuluvat kiitettävän osaajan toimintaan. (Opetushallitus 2014.)

Palvelu- ja jakelukeittiössä tulee kiitettävän toimijan osata tunnistaa ja toimia asiakkaiden erityistarpeiden ja toiveiden mukaisesti. Erityisruokavalioin omaavat asiakkaat on osattava ottaa huomioon. Ravitsemussuositusten tunteminen ja niissä asiakasta tarvittaessa opastaminen ovat keskeisiä osia alan toiminnasta. (Opetushallitus 2014.)

Pikaruokapalveluiden perimmäinen luonne tulee toimivasta kokonaisuudesta. Toimivalla kokonaisuudella saadaan hajonta pieneksi ja ruoan laatu tasaiseksi. Pikaruokaravintoloiden ruoanvalmistuslaitteet ovat usein kalliimmasta päästä ja ne ovat luotu tekemään spesifejä asioita. Pikaruokaravintoloille tyypillistä on melko suppea menu ja nopea toiminta.

Suuri tuotantomäärä saadaan nopeuttamalla ruoanvalmistusta, usein niin että samaa ruokaa tehdään surempi määrä kerralla. Pikaruokaravintoloiden työntekijöiltä vaaditaan vähemmän konkreettista ruoanlaiton ammattitaitoa ja enemmän niin sanotusti koneellista ja organisoitua

työtä. Työntekijät ovat moniosaajia ravintolassa ja jokaisen tulisi osata toimia prosessin eri osa-alueilla. ( Foskett, Paskins, Pennington 2016, 142.)

Pikaruokapalveluissa toimiva kiitettävä osaaja kunnostaa asiakas- ja työskentelytiloja tarpeen ja tilanteiden mukaisesti. Tuotteiden valmistamisen on oltava itsenäistä ja liikeidean mukaisia. Asiakkaat tulee ottaa huomioon jo heidän saapuessaan ravintolan tiloihin esimerkiksi tervehtimällä, mikäli mahdollista. Pikaruokaravintolan toiminta on nopeaa ja tuleekin uusien asiakkaita palvella viipymättä sekä heidän tyytyväisyydestään huolehdittava koko palveluprosessin ajan. Kiitettävä osaaja auttaa asiakasta tarvittaessa valitsemaan oikeanlaiset tuotteet ja pyrkii lisäämään myyntiä suosittelemalla tuotteita. (Opetushallitus 2014.)

Pikaruokaravintolan työntekijän tulee osata käyttää kassajärjestelmää sujuvasti. Kassan käytön tulee olla nopeaa ja sujuvaa myös kiireessä sekä maksuvälineiden käsittelyn pitää tapahtua oikea oppisestisesti ja vastuullisesti. Kiitettävä osaaja ennakoii tarpeet ja täyttää automaattien tarpeen mukaan. Kiitettävän pikaruokapalveluissa toimijan tulee pystyä palvella asiakkaita ruotsin ja suomen kielillä, sekä yhdellä vieraalla kielellä. (Opetushallitus 2014.)

Suurkeittiön ruokatuotannossa tulee hallita koko keittiön työprosessi. Suurkeittiön kokin työssä tyypillistä ruoan suuren määrän valmistus. Suurkeittiökokki valmistaa kerralla suuria määriä ruokaa, erityisruokavaliot huomioon ottaen. Suurkeittiöiksi mielletään keittiöt oppilaitoksissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa ja puolustusvoimissa. (Ammattinetti 2018.)

Kiitettävällä tasolla toimiva opiskelija suunnitelee omatoimisesti ruokalajien valmistusvaiheet sekä työtehtäviensä järjestyksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi. Turvallisuus tulee ottaa huomioon jokaisessa työvaiheessa niin tavaroiden vastaanotosta ja purusta, niiden käsittelyyn ja tarjoiluun saakka. Suurkeittiön osajaa valmistaa maukasta ruokaa suurissa määrissä sekä hallitsee suurten määrien maustamisen, ulkonäön varmistamisen ja lämpötilan tarkkailun. (Opetushallitus 2014.)

Opiskelijan on osattava palvella asiakkaita ja varmistaa heidän tyytyväisyys. Asiakkaita tulee opastaa ravitsemussuositusten mukaisesti. Kiitettävä osaaja osaakin itsenäisesti kasata ravitsemussuositusten mukaisen annoksen valmistamistaan ruokalajeista. (Opetushallitus 2014.)

Tärkeä osa suurkeittiötoimintaa on valmistautuminen seuraavaan päivään. Kiitettävällä tasolla toimiva opiskelija omatoimisesti esivalmistelee seuraavan päivän tuotteita ruokaohjeiden mukaisesti. Työympäristön siisteyden ja ruoanvalmistusvälineiden ja -laitteiden siivoaminen ja päivittäinen huoltaminen ovat tärkeitä osia sujuvasta työskentelystä. (Opetushallitus 2014.)

Kiitettävän opiskelijan tulee osata muokata ruokaohjeita tarpeen mukaan sopiviksi. Oikeanlaiset ruokaohjeet edesauttavat hävikin minimointia ja kestävää kehitystä. Suurkeittiössä jätteen lajittelu on tärkeää ja oikeaoppinen jätteiden käsittely ja lajittelu ovat kriteerejä kiitettävän arvosanan saamiseksi. Opiskelijan tulee osata muokata ruokaohjeita erityisruokavaliot huomioon ottaen sekä valmistaa ruokaohjeista selkeät tuoteselosteet, siten että tarvittavat ruoka-aine allergeenit ovat näkyvillä. Suurkeittiössä korostuvat työskentelyn ergonomia ja työturvallisuus, joihin kiitettävä opiskelija kiinnittää huomiota ja pystyy myös tarvittaessa ohjeistamaan muita oikeaoppiseen työskentelyyn. (Opetushallitus 2014.)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus on cateringkokin arkipäiväinen työ. Kiitettävän opiskelijan on osattava valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokia tilausten mukaisesti. Erityisruokavaliot tulee hallita ja niitä noudattaa, sekä muokata ruokaohjeita niihin sopiviksi. Omatoiminen työvaiheiden organisointi tilaisuuteen sopivaksi on kiitettävän opiskelijan lähtökohtana. (Opetushallitus 2014.)

Tilaus- ja juhlaruokien valmistuksessa ruokien kuljetus ja pakkaus ovat keskeisessä roolissa. Kiitettävällä tasolla toimiva opiskelija hallitsee erilaiset pakkaustavat. Opiskelijan on pystyttävä noudattamaan annettua aikataulua niin ruoanvalmistuksessa, pakkauksessa kuin esillepaukissa. Kiitettävä opiskelija pystyy luomaan ruokalajeja sovitussa budjetissa vaadittujen laatutavoitteiden mukaisesti. (Opetushallitus 2014.)

## 5 Kilpailutehtävän luominen

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on luoda toimiva finaali-tehtävän osa Taitaja 2017 -kilpailuun. Tehtävän tulee olla jatkumona kilpailun semifinaaleille sekä finaalin muille tehtäville. Finaali-tehtävän luomisessa otetaan huomioon kilpailijoiden vaadittu osaamistaso, joka perustuu ammattikoulujen opintosuunnitelman kiitettävään (K3) tasoon. Kilpailutehtävän tehtävänantona on luoda ravintolatasoinen annoslounas jälkiruokineen.

Finaali-tehtävän raamit loi jo tehtävälle valittu pääraakaine broilerin siipiluullinen rintafile. Broilerin siipiluullinen rintafile valittiin tehtävän pääraaka-aineeksi siksi, että se on sopivan haastava liha käsitellä ja kypsentää täydelliseksi suurehkon kokonsa vuoksi. Kypsennys täytyy tapahtua oikeassa lämpötilassa ja ajassa. Tehtävälle oli luotava reseptiikat broilerille ja sen kastikkeelle, energialisäkkeelle ja kasvisisäkkeelle. Tehtävään kuului myös jälkiruoka. Mahdollisia lisukeraaka-aineita ja jälkiruokaa lähdettiin pohtimaan Leppävaaran kampuksella sijaitsevassa Barlaurean lounasravintolassa.

Finaali-tehtävän reseptiikan oli oltava toteutettavissa kilpailijoille annettavan työajan puitteissa heihin kohdistuvien osaamisvaatimuksiin vedoten (Taulukko 1). Reseptiikassa olevien

valmistusmenetelmien valintoihin vaikutti kilpailun muut modulit. Kilpailijoille pyrittiin tekemään monimuotoinen finaalikokonaisuus, jossa heidän täytyi käyttää eri valmistusmenetelmiä ja keittiön laitteita.

Opiinäytetyön toiminnallisen osan työstäminen alkoi marraskuussa 2016 yhteydenotoilla lajivastaaviin, jotta tehtävänanto oli linjassa kilpailun kanssa ja yhteisymmärrykseen tehtävästä päästiin. Yhteistyö alkoi sujuvasti minun, Barlaurean ja lajivastaavien kesken. Lajivastaavat esittelivät kilpailun kokonaisuuden minulle, jotta olisi helpompi hahmoittaa millaista reseptiikkaa annosruoan finaali-tehtävään he hakivat.

Varhaisessa vaiheessa tehtävän ja reseptiikan luontia valikoitui broilerin siipiluullisen rintafileen rinnalle yrttikastike. Yrttikastikkeen perimmäisenä ideana oli hakea tasapainoa, raikautta ja keväisiä värejä annokseen. Suurikokoiset broilerin siipiluulliset rintafileet tarvitsisivat kastikkeelta pienen suutuntumaa sekä kosteutta, jotta annos olisi toimiva. Sopivaa kastiketta alettiin etsiä erinäisistä keittokirjoista ja reseptipalstoilta internetistä. Sopivia reseptejä löytyi kaksi; sitruksinen gremolata sekä yrttinen öljypohjainen kastike/marinadi. Gremolata valikoitui reseptiikan testaukseen ensimmäisenä.

Tehtävänannossa broilerille tahdottiin sekä energia-, että kasvislisäkkeet. Energialisäkkeeksi valittiin jotain ei niin tavanomaista, joten päätimme aloittaa ohralla. Ohra on monipuolinen ja kypsennystä kestävä raaka-aine jota voi käyttää lähes kuin riisiä ruoanlaitossa, joten se sopisi mainiosti broilerin lisäkkeeksi. Kasvislisäke oli haastavampi tapaus, sillä annokseen haluttiin vähintään yksi valmistusmenetelmä lisää. Kasvislisäkkeen tulisi olla maukas, värikäs ja keväiseen menuun sopiva. Kasvislisäkkeen ensimmäiseen testiin valikoitui paahdettuja juureksia, jotka toisivat väriä sekä suutuntumaa annokseen.

Jälkiruokaa annokselle suunniteltaessa päästiin helposti alkuun, sillä leipominen oli jo heitetty vaihtoehdoista pois. Finaalikelpailun muissa moduleissa kilpailijat joutuivat jo leipomaan, joten jälkiruoan valmistamiseen haluttiin jokin muu valmistustapa. Jälkiruoan tuli olla valmistettavissa suurelle määrälle kerralla, sen kuitenkin ollessa hyvänmakuinen, keväinen ja raikas sekä olla samassa linjassa pääruoan kanssa. Pienen pohdinnan jälkeen päädyimme pysymään pääruoan gremolatan sitruksisessa maailmassa, ja valitsimme sitruuna possetin jälkiruokaksi. Possetti on eräänlainen vanukas, joka valmistetaan raaka-aineet ensin keittämällä ja sitten jähmettämällä kylmiössä.

Kilpailutehtävän annoksen raaka-aineet oli näinollen esivalittu, jonka jälkeen täytyi annoksille ja niiden komponenteille luoda reseptiikka. Reseptiikka luotiin hyväksikäyttäen Bar-

laurean suurkeittiötuotantoon sopivaa reseptiikka ohjelmaa Jamixia. Jamixilla luodut ruokaohjeet loin 100 annoksen ruokaohjeiksi, joita kilpailijoiden tulisi osata muokata sopivan kokoisiksi kilpailun vaatimaan annosmäärään.

Kilpailutehtävät reseptiikkoineen annettiin opiskelijoille kirjallisina ja tehtävänannot käytiin läpi myös suulisesti. Kehittämäni modulin tehtävänanto antoi esimerkkitalanteen, jollaisessa kyseinen lounasannos jälkiruokineen olisi kohdallaan. Ennakkotehtävänä, ennen itse ruokien valmistusta, oli kilpailijoiden muokattava ruokaohjeita tehtävänantoon sopiviksi. Valmiista annoksista kilpailijat saivat valita omasta mielestä parhaat annoksensa tuomareiden käsitte-lyyn. Kuvassa 3 esiintyy cateringkokki -lajin tuomareita maistelemassa ja arvioimassa kilpailijoiden annoksia.



Kuva 3: Tuomarit työssään (Kuosmanen 2017).

Kuvassa 4 on esillä Jamix-ruokatuotanto ohjelmalla luotu ruokaohje. Ruokaohje pitää sisäl- lään broilerin käsittelyn ja kypsennyksen. Ruokaohje on luotu silmälläpitäen ammattikeittiön ruokatuotantoon sopivia välineitä, kuten GN-vuokia. Ruokaohje pitää myös sisällään ensim- mäisen luodun version broilerille valitusta kastikkeesta, gremolatasta.

## Broileri gremolata (Taitaja2017)

Annoskoko Annoksia Nimen  
tarkenne

221 100

## Reseptiryhmä

-

Ruoka-aineen nimi	Vetomitta	Raakapaino	Esikäsit- telyhävikki	Ostopaino Riviuomautus
1 Broileri rintafile		20,000 kg	0 %	20,000 kg
Suola	Ripaus	0,000 kg	0 %	0,000 kg
Rypsiöljy <u>Broileri</u>	Ripaus	0,000 kg	0 %	0,000 kg
Lisää broilerin siipiluulliset rintafileet GN-vuokaan nahkapuoli ylöspäin. Sivele nahkaan hieman öljyä ja ripaus suolaa. Paista uunissa 180-200 asteessa tikulla 70-asteeseen.				
2 Sitruuna		1,000 kg	90 %	10,000 kg
Persilja	7,7 l	1,000 kg	15 %	1,176 kg
Valkosipuli <u>Gremolata</u>		0,100 kg	0 %	0,100 kg
Pese sitruuna ja raasta sen keltainen kuori. Kuori valkosipulinkynnet, pilko ne karkeasti ja siippua persilja. Yhdistä kaikki ainekset.				
3 <u>Esillepano</u>				
Valele gremolataa kypsien broilerin päälle. Nosta broilerit ohrattojuurespedille. Koristele tuoreilla yrteillä.				

## RAJOITAVAT AINEET

-

## RAVINTOARVOT

saanti 100 grammaa kohden

Nimi	Määrä	Osuus energiasta	Energia	Nimi	Määrä	Nimi	Määrä
Rasva	1,84 g	15,99 %	101,53 kcal	Suola	0,09 g	A-vitamiini	31,17 µg
Tyydyttyneet	0,55 g	4,75 %	0,42 MJ	Natrium	32,41 mg	D-vitamiini	0,09 µg
Monoeenit	0,77 g	6,71 %	424,81 kJ	Fosfori	149,24 µg	Tiamiini	0,13 mg
Monitydyttymättömät	0,41 g	3,55 %		Kalium	386,24 µg	Riboflaviini	0,18 mg
Trans	0,01 g	0,08 %		Rauta	0,56 mg	Foolihappo	22,18 µg
Alfa-linoleenihappo	36,30 mg			Jodi	5,74 µg	C-vitamiini	10,63 mg
Hilihydraatti	0,19 g	0,75 %		Seleen	21,74 µg	K-vitamiini	22,29 µg
Sokeri	0,11 g	0,43 %		Kupari	0,03 mg		
Kuitu	0,45 g	0,85 %					
Laktoosi	0,00 g						
Orgaaniset hapot	0,14 g	0,44 %					
Sokerialkoholi	0,00 g	0,00 %					
Proteiini	20,42 g	81,73 %					
Alkoholi	0,00 g	0,00 %					
PAINOT	Raaka	Kypsymishävikki	Kypsa	Jakeluhävikki	Lopullinen		
Kokonaispaino	22,100 kg	0 %	22,100 kg	0 %	22,100 kg		
Annoskoko	221 g		221 g		221 g		

Kuva 4: Broileri gremolata (Kuosmanen 2017).

Ruokaohjeet muuttuivat useaan kertaan työn edetessä. Kuvassa 4 onkin ensimmäinen karkea reseptikkaotos ensimmäiseen tuotetestaukseen. Opinnäytetyön julkisuuden vuoksi uusimmat reseptit jätetään esittelemättä, jotta tulevat Taitaja-kilpailut pysyvät standardeissa.

Kuvassa 3 on Jamixilla luotu Possettien ohje. Possetit vaihdettiin kilpailutehtävien suunnittelun viime metreillä mansimmamousseen ja raparperikastikkeeseen, sillä tehtävään haluttiin hieman lisää haastavuutta. Raparperi haluttiin jälkiruokaan mukaan, sillä kevät on raparperien parasta aikaa. Lopulliset virallisen kilpailun ruokaohjeet kulkivat nimillä : Broilerin siipiluullinen rintafile yrstiöljyllä, spelttirisotto & kasvislisäke sekä mansikkamousse ja raparperi-keitto

## Posset (taitaja2017)

Annoskoko Annoksia Nimen tarkenne  
158 100

Reseptiryhmä

-

Ruoka-aineen nimi	Vetomitta	Raakapaino	Esikäsitelyhävikki	Ostopaino Rivihuomautus
1 Kerma kuuhu	10,0 l	10,000 kg	0 %	10,000 kg
Sokeri	3,8 l	3,188 kg	0 %	3,188 kg
<u>Kerma+ Sokeri</u>				
Keitä kermaa ja sokeria kattilassa n. 5 minuuttia koko ajan sekoittaen. Nosta Kattila liedeltä.				
2 Sitruunamehu	2,5 l	2,500 kg	0 %	2,500 kg
Sitruuna		0,100 kg	0 %	0,100 kg SITRUUNANKUORI
<u>Maku</u>				
Lisää sitruunamehu sekä sitruunankuoret. Kaada seos pieniin annoslaseihin tai kahvikuppeihin. -> Peitä kelmulla ja anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4t.				

RAJOITTAVAT AINEET

-

## RAVINTOARVOT

saanti 100 grammaa kohden

Nimi	Määrä	Osuus energiasta	Energia	Nimi	Määrä	Nimi	Määrä
Rasva	22,15 g	66,81 %	293,22 kcal	Suola	0,04 g	A-vitamiini	192,49 µg
Tyydyttyneet	14,80 g	44,63 %	1,23 MJ	Natrium	0,19 mg	D-vitamiini	0,14 µg
Monosäätymättömät	0,53 g	1,59 %	1 226,87 kJ	Fosfori	36,81 µg	Tiamiini	0,02 mg
Trans	0,65 g	1,95 %		Kalium	69,57 µg	Riboflaviini	0,10 mg
Alfa-noleeni-happo	84,46 mg			Rauta	0,07 mg	Foolihappo	5,15 µg
<b>Hiilihydraatti</b>	<b>22,31 g</b>	<b>30,92 %</b>		Jodi	7,42 µg	C-vitamiini	4,10 mg
Sokeri	22,31 g	30,92 %		Seleen	1,27 µg	K-vitamiini	6,67 µg
Kuitu	0,01 g	0,01 %		Kupari	0,01 mg		
Laktoosi	1,90 g						
Orgaaniset hapot	0,42 g	0,45 %					
Sokerialkoholi	0,00 g	0,00 %					
Proteiini	1,30 g	1,80 %					
Alkoholi	0,00 g	0,00 %					
PAINOT	Raaka	Kypsymishävikki	Kypsa	Jakeluhävikki	Lopullinen		
Kokonaispaino	15,788 kg	0 %	15,788 kg	0 %	15,788 kg		
Annoskoko	158 g		158 g		158 g		

Kuva 5: Possetti (Kuosmanen 2017).

Luotu reseptiikka oli testattava, jotta sen antamat ohjeet olivat toimivia ja kypsennysajat linjassa raaka-aineiden kanssa. Reseptiikkaa testattiin useissa tuotetestauksissa, jotka toteutettiin Barlaurean tiloissa. Lajivastaavat kutsuttiin maistelemaan testattujen ohjeiden perusteella tehtyjä annoksia. Maistelemalla ja maistelijoiden ammattitaitoon nojaten ohjeita muokattiin tarpeen mukaan ja testattiin uudestaan. Kuvassa 6 on reseptiikan mukaan luotu esimerkkiannos. Kyseinen esimerkkiannos on ensimmäisiä kokonaisannoksia, jossa on mukana myös lisäkkeet. Lisäkkeiden ohjeita ei opinnäytetyössä esitellä.





Kuva 6 Esimerkkiannos (Kuosmanen 2017).

Kuva 7 esittelee esimerkkiannosta possetista. Valmiin possetin pinta on kiiltävä ja rakenne vanukasmainen. Tämä raikas jälkiruoka vaihtui viime metreillä sesonkiin paremmin sopivaksi, edellämainituksi mansikkamousseksi raparperikeitolla.



Kuva 7 Esimerkkiannos possetti (Kuosmanen 2017).

Kilpailijoiden arvioinnin Taitaja 2017 -finaalissa suoritti cateringkokki -lajin tuomaristo. Tuomaristo oli lajiohjausryhmää suurempi ja tuomaristoon oli kutsuttu alan ammattilaisia eripuolilta suomea. Kilpailuparien osaamista tarkasteltiin ammatillisen perustutkinnon koko osaamisalueen kannalta. Kilpailijoilla tuli olla esimerkillinen organisoituminen keittiössä ja työvaiheet tuli olla selkeästi jaoteltu parin kesken. Kilpailijoiden osamista mitattiin monilla eri osa-alueilla, joista tuomaristo pisteytti kilpailuparit (Taulukko 3). Taulukossa esitellään pääaiheittain pisteytyskategoriat, todellisuudessa kategoriat oli jaoteltu ala-kategorioihin sekä finaalin eri moduleissa kiinnitettiin erityishuomiota tiettyihin asioihin, kuten opinnäytetyössä luodussa finaalitehtävässä kanan käsittelyyn ja kypsyyteen.

Ruokaohjeiden muokkaaminen
Ruokaohjeiden noudattaminen
Innovatiivisuus
Työturvallisuus
Omavalvonta & Hygienia
Työvaiheiden organisointi ja toteutus
Ruoan esillepano
Ruoan Maku
Ruoan laatu & kypsyy

Taulukko 3: pisteytyskategoriat (Taitaja 2017).

## 6 Johtopäätökset

Opinnäytetyön tavoitteena oli luoda toimiva ja haastava kilpailutehtävä Taitaja 2017 -kilpailun finaaliin. Kilpailutehtävän luominen onnistui erinomaisesti, josta viitteitä antaa onnistunut kilpailupäivä. Toteutuneessa finaalikilpailussa hajontaa saatiin riittämiin, jotta erinomaiset annokset nousivat korkeille pisteille. Onnistunut finaalitehtävä onkin riittävän haastava, jotta hajontaa saadaan kilpailijoiden ja tuotosten kesken. Liian helppo finaalitehtävä loisi vain samankaltaisia annoksia useamman. Tehtävässä eroja näkyi niin suunnittelu- kuin toteutusvaiheessa sekä valmiissa annoksissa (Kuva 8), jolloin johtopäätöksenä voidaan pitää sitä että tehtävän vaikeusaste oli onnistunut.



Kuva 8 Kilpailijoiden valmiita annoksia (Kuosmanen 2017).

Onnistunut finaalikilpailun tehtävä kertoo siitä, että opinnäytetyön toiminnallinen osuus oli sekä onnistunut. Toiminnallisen osan ruokaohjeiden luonti ja testaus tuotti tuloksena hyvän pohjan finaalitehtävälle, josta kilpailijoiden oli luotava annoksensa. Toiminnallisen osan onnistumista voidaan katsoa myös opinnäytetyön tekijän kantilta. Opinnäytetyön tekijänä opin paljon uutta ruokaohjeiden luomisesta ja etenkin niiden muokkaamisesta. Ruokaohjeiden muokkaaminen erilaisiin tilanteisiin sopiviksi on ravintola-alalla työskentelevän restonomin tärkeitä ominaisuuksia. Osallistuminen cateringkokki-lajiohjajausryhmään antoi uusia verkostoitumismahdollisuuksia alan ammattilaisiin, jota voidaan pitää opinnäytetyön välillisenä lisäarvona.

Finaalipäiviin osallistuin toukokuussa 2017 Helsingin messukeskuksessa järjestettyyn Taitaja 2017- tapahtumaan. Roolini tapahtumassa oli toimia cateringkokki -lajin lajiohjajausryhmän jäsenenä sekä tarkkailijana finaalissa. Kilpailijoiden työskentelyn, tuomareiden toiminnan ja lopputulosten tarkkailu oli mielenkiintoista ja antoi paljon uusia näkökulmia ravintola- ja cateringalaan, kuten erinäiset annosten asetelumahdollisuudet. Opinnäytetyön tekeminen yhteistyössä Barlaurean ja lajiohjajausryhmän kanssa oli luonnollista jatkumoa restonomi-opintojeni esimiesharjoittelulle, jonka suoritin Barlaureassa cateringvastaavan roolissa.

Toimeksiantajan antaman palautteen perusteella voin todeta, että opinnäytetyön tekijän, Barlaurean sekä lajiohjajausryhmän yhteistyö sujui mutkattomasti. Aktiivisuuteni kehitystyössä

oli kiitettävää koko toteutusprosessin ajan niin oman osuuteni, kuin muiden lajiohjausryhmän jäsenten osuuksien osalta. Palautteen mukaan suunniteltu menu oli erilaista mitä aikasempina vuosina on ollut ja haastoi kilpailijoita eri tavalla. Toimeksiantajan palaute kertoo siitä, että opinnäytetyön tavoitteet saavutettiin.

Opinnäytetyön teoriapohja on onnistunut otos siitä, mitä vaaditaan ammattikouluopiskelijoille luotavan kilpailun taustatyöstä. Ammattikouluopiskelijoiden kiitettävä osaamistaso on esillä läpi teoriaosuuden ja se sitoo toiminnallista osaa yhteen teorian kanssa. Opinnäytetyön toiminnallinen osuus oli onnistunut. Onnistumiseen viittaa onnistuneet finaalipäivät toukokuussa 2017.

## Lähteet

## painetut

Foskett, D., Paskins, P. & Pennington, A. 2016. The Theory of Hospitality and Catering. London: Hodder Education. 13th edition.

Grönfors, T. 2010. Työssä oppiminen: avain tuottavuuteen. Vantaa: Hansabook.

McVety, P., Ware, B. & Lévasque, C. 2009. Fundamentals of Menu Planning. Hoboken: Wiley.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2004. Juhlal palvelu: suunnittele ja toteuta. Helsinki: WSOY.

Ninemeier, J. 2010. Management of Food and Beverage Operations. American Hotel & Lodging Educational Foundation. 5th edition.

## sähköiset

Ammattikoulut. 2018. Ammatillinen koulutus. Viitattu 5.6.2018.  
[https://www.ammattikoulut.fi/Ammatillinen\\_koulutus\\_d4623.html](https://www.ammattikoulut.fi/Ammatillinen_koulutus_d4623.html)

Ammattinetti 2018. Suurtaloukokki. Viitattu 4.6.2018.  
[http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/622\\_ammatti](http://www.ammattinetti.fi/ammattit/detail/622_ammatti)

Evara 2017. Oma valvontaan liittyviä määritelmiä. Viitattu 10.9.2017.  
<https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/omavalvontaa-liittyvia-maaritelmiä/>

Huhtanen, A. 2018. Oppiminen. Mitä se oikeastaan on? Viitattu 6.6.2018.  
<http://www.daretolearn.fi/blog/mita-on-oppiminen-tarkemmin-ajatellen>

Kaitainen, M. 2018. Oppiminen - Mitä se on? Viitattu 30.5.2018.  
<http://edu.phkk.fi/Opiskelu/intope/ohjaava/Oppiminen.htm>

Kyvyt 2018. Oppiminen ja Opiskelu. Viitattu 11.6.2018  
<https://kyvyt.fi/artefact/file/download.php?file=338279&view=47991>

Laurea Ammattikorkeakoulu 2018. Barlaurea. Viitattu 14.10.2017.  
<https://www.laurea.fi/laurea/kampukset/leppavaara/barlaurea>

Mäkinen, P 2002. Mitä on oppiminen? Viitattu 30.5.2018.  
<http://www15.uta.fi/arkisto/verkkotutor/oppimin.htm>

Opetushallitus. 2014. Ammatillisen perustutkinnon perusteet. Viitattu 6.6.2018.  
[http://www.oph.fi/download/162215\\_hotelli\\_ravintola\\_ja\\_ravintola\\_alan\\_pt\\_01082015.pdf](http://www.oph.fi/download/162215_hotelli_ravintola_ja_ravintola_alan_pt_01082015.pdf)

Opetushallitus. 2018. Ammatillinen koulutus. Viitattu 4.6.2018.  
<https://opintopolku.fi/wp/ammattillinen-koulutus/>

Opetushallitus 2018. Oppimisen psykologia. Viitattu 3.6.2018.  
[https://www11.edu.fi/etalukionv/psykka\\_ruotsi/index.php?cmscid=56&oid=76&subid=76](https://www11.edu.fi/etalukionv/psykka_ruotsi/index.php?cmscid=56&oid=76&subid=76)

Opintopolku 2018. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto. Viitattu 3.6.2018 & 6.6.2018.

<https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/1352660/ops/tutkinnonosat>

Opintopolku 2018. Ammatillinen koulutus. Viitattu 5.6.2018.

<https://opintopolku.fi/wp/ammattillinen-koulutus/>

Taitaja2017 2017. 503 Cateringkokki parikilpailu. Viitattu 1.2.2018.

<http://taitaja2017.fi/lajit/503-cateringkokki/>

Taitaja2017 2017. Tapahtumainfo yleisölle. Viitattu 1.2.2018.

<http://taitaja2017.fi/tapahtumainfo/>

Taitaja2017 2017. Lajit - Stadi toivottaa kaikki tervetulleeksi kokemaan Taitaja2017-tapahtuma, Helsingin Messukeskukseen. Viitattu 4.3.2018.

<http://taitaja2017.fi/lajit/>

Terveyskirjasto 2016. Laktoosi-intoleranssi. Viitattu 25.11.2017.

[http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p\\_artikkeli=dlk00038](http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=dlk00038)

Tilastokeskus 2018. Toimialaluokitus 2008. Viitattu 6.6.2018

<https://www.stat.fi/meta/luokitukset/toimiala/001-2008/5630.html>

Työturvallisuuskeskus 2011. Hotellin ja ravintolan työturvallisuus. Viitattu 12.6.2018.

[https://ttk.fi/files/5618/Hotellin\\_ja\\_ravintola\\_tyoturvallisuus.pdf](https://ttk.fi/files/5618/Hotellin_ja_ravintola_tyoturvallisuus.pdf)

## Kuvat

Kuva 1: Kilpailualue, tuomareita & kilpailijoita (Kuosmanen 2017). .....	7
Kuva 2: Lajiohjausryhmän tapaaminen (Taitaja 2017). .....	9
Kuva 3: Tuomarit työssään (Kuosmanen 2017). .....	22
Kuva 4: Broileri gremolata (Kuosmanen 2017). .....	23
Kuva 5: Possetti (Kuosmanen 2017).....	24
Kuva 6 Esimerkkiannos (Kuosmanen 2017). .....	25
Kuva 7 Esimerkkiannos possetti (Kuosmanen 2017). .....	25
Kuva 8 Kilpailijoiden valmiita annoksia (Kuosmanen 2017). .....	27

## Taulukot

Taulukko 1: cateringkokin osaamisalue (Taitaja 2017.) .....	14
Taulukko 2: hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon osat (Taitaja 2017.) .....	14
Taulukko 3: pisteytyskategoriat (Taitaja 2017). .....	26