

LEONARDO DA VINCI-OHJELMA

Demokam 3 hanke

Kansainvälinen työelämäjakso 5.1 – 1.2.2013

Kohde: Ravintola Mummola, Play del Ingles, Espanja



Arja Knuutinen

Hotelli-,ravintola- ja catering-alan lehtori

Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä

Haapaveden ammattiopisto

1.2.2013

TIIVISTELMÄ

Olin työelämäjaksolla Gran Canarian saarella. Play del inglesissä. Minulla oli tavoitteena päivittää ravintolakokin ammattitaito vastaamaan työelämän vaatimuksia sekä kehittää kielitaitoani englannin ja espanjankielessä. Seurata opiskelija Minna Viitalan työssäoppimista ja ammattiosaamisen näyttöä. Odottamattomana lisänä sain seurata muiden oppilaitosten opiskelijoiden työssäoppimista ja osallistua ammattiosaamisen näytön seuraamiseen ja arviointiin. Lisäksi halusin tutustua saaren elämän tapaan ja ympäristöön. Ilmastohan vaihtelee suunnattomasti saaren eri osissa.

Työskentelin ravintola Mummolassa, joka oli liikeidealtaan ”the second livingroom”. Ihmiset tulivat ravintolaan viettämään aikaa. Asiakkaat viihtyivät katsomassa televisiosta suomalaisia sarjoja, urheilua tai muuta lempiohjelmaansa. Lisäksi ilmainen WiFi houkutteli asiakkaita. Mummolasta saattoi lainata ilmaiseksi kirjoja sekä pelata erilaisia lautapelejä. Viihtyessään ihmiset käyttivät myös ravintolan juoma- ja ruokapalveluja.

Mummola oli laadukas työpaikka niin opettajalle kuin opiskelijoille. Työnohjaajat olivat ammattitaitoisia, he ohjasivat, kannustivat sekä antoivat korjaavaa että positiivista palautetta. Työssäoppijoista pidettiin hyvää huolta lähes ympäri vuorokauden. Jokaiselle tarjottiin mukava kiitos työjaksosta, esimerkiksi automatka vuoristoon ja Las Palmasiin, risteily merelle tai muuta vastaavaa.

Saarella oli välitön ilmapiiri, ihmisiin oli helppo ottaa kontaktia. Työpaikalla oli jatkuvasti kielikylvyssä, kynnys kommunikoida aleni päivä päivältä. Asioita pystyi hoitamaan kiertäen, esimerkiksi asian saattoi kertoa englanniksi ja seuraava käänsi sen espanjaksi. Meillä oli yhteistyösopimus naapurin espanjalaisen ravintolan kanssa. Jos mummolassa ei ollut espanjankielentaitoista, saatoimme pyytää apua naapurista, koska he puhuivat sujuvaa englantia espanjan ohella.

Sisällys

1. Johdanto	4
2. Matkustaminen, majoitus	5
3. Taustatietoa Gran Canarian saaresta	7
4. Mummolan toiminta	8
4.1 Omavalvonta ja hygienia	9
4.2 Raaka-aineet.....	9
4.3 Työskentelytilat ja laitteet	12
5. Henkilöstö.....	13
6. Mummolan suosituimmat ruoka-annokset.....	14
6.1 Alkuruoat	14
Toastit asiakkaan valitsemilla täytteillä.....	14
Valkosipulikatkaravut:	15
Tomaattikeitto.....	15
Valkosipulileivät.....	15
6.2 Pääruoat	15
Mummolan lohikeitto.....	15
Pariloitu lohi, metsäsienikastike, kasvikset sekä perunasose	16
Mummolan lihapyörökät	16
Papan Special hampurilainen	17
Ulkofileepihvit	17
Sisäfileepihvi	18
Jälkiruoat	18
7. Yhteenveto	19

1. JOHDANTO

Olen tehnyt pitkän uran opetustehtävissä pääsääntöisesti marata-alalla. Työelämäyhteyksien hoitaminen on tapahtunut työssäoppimisjaksojen yhteydessä sekä yhdellä työelämäjaksolla Piippolan ammatti- ja kulttuuriopistolla. Tämä jakso oli perehtymistä ammattikeittiön arkeen. Ajanjakso antoi hyvän kuvan ammattikeittiön eri työtehtävistä. Näistä lähtökohdista nähden esimieheni kannustamana lähdin työelämäjaksolle nimenomaan ravintolaan, jossa tarvitsen ensisijaisesti ammattitaidon päivittämistä. Ensisijainen toiveeni oli päästä kotimaan työelämäjaksolle, mutta rahoituksen puuttuessa päädyimme kansainväliseen työelämäjaksoon.

Kehittämispalvelun aktiivisen toiminnan ansiosta hakemukset ja rahoituksen järjestäminen toimivat erinomaisen sujuvasti. Käytännön matka-asiat ja asunnon hankkiminen onnistuivat tyttärenti avustamana Internetin kautta. Vaihdon aikana sijaisena toimi Regina Kahlos, joka oli jo hyvin perehtynyt linjamme toimintaan syksyn aikana. Sijaisuuden aika muodostui selkeistä kokonaisuuksista, joka oli opiskelijoiden ja opettajan kannalta positiivinen asia. Lämmin kiitos kehittämispäällikkö Sirpa Korhoselle, apulaisrehtori Ritva Joki-Kolehmaiselle, opettaja Regina Kahlokselle ja Minna Nortuselle suuresta avusta työelämäjakson järjestelyjen onnistumisesta.

Ennen varsinaisen työelämäjakson alkua saimme kieliopintoja varten materiaalia sekä englannin että espanjan osalta. Joulunajan kiireisen työrytmin vuoksi opiskelu jäi tosin liian vähäiseksi. Lähdin kuitenkin luottavaisella mielellä matkaan, olihan minulla kolmen vuoden kokemus ulkomaalaisista opiskelijoista hotelli-, ravintola- ja catering-alanlinjalla. Luotin taitoihini, ennakkoluulottomuuteen ja elekieleen.

Syksyn 2012 aikana Teemu Talala oli ollut Ravintola Mummolassa työelämäjaksolla Nivalan ammattiopistosta. Sain häneltä hyviä vinkkejä matkustamiseen ja asumisjärjestelyihin. Hän oli hoitanut sopimukset yhteistyöstä valmiiksi ko. ravintolan kanssa. Käytännön järjestelyistä sovin sähköpostitse Pasi Purasen kanssa. Mummolassa oli työssäoppijoita Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoita, Kainuun ammattiopiston Kuusamon toimipisteestä sekä Oulun seudun ammattiopiston Muhoksen pisteestä kokkiopiskelijoita.

Jakson päätavoitteeni oli päivittää ammatillinen osaaminen vastaamaan työelämän vaatimuksia, seurata muiden oppilaitosten työssäoppijoiden toimintaa, osallistua ammattiosaamisen näyttöjen arviointiin sekä perehtyä saaren elämänmenoon.

Mukaani lähti kokki-opiskelija Minna Viitanen tekemään a´la carte kokonaisuuden työssäoppimista ja antamaan ammattiosaamisen näytön. Hänen työssäoppimisjaksonsa kestää 6 viikkoa. Omat tavoitteeni olivat seurata Minnan ammattiosaamisen näyttöä pitemmällä aikavälillä ja osallistua arviointikeskusteluun. Lisäksi osallistuin toisen kuusamolaisopiskelijan ammattiosaamisen näytön seuraamiseen ja arviointiin.

2. MATKUSTAMINEN, MAJOITUS

Matkustamisen aloitin jo perjantaina 4.1.2013, koska lento Helsinkiin lähti jo 7.30. Helsingissä odottelimme Las Palmasin lentoa 11.20 asti. Perillä Las Palmasin kentällä olimme 15.30 paikallista. Vastassa oli helteinen iltapäivä. Ensimmäinen ajatuksemme oli, Minnan ystävän neuvosta matkustaa bussilla Play del Inglesiin. Raahattuamme matkatavarat ylätasanteelle, päädyimme ottamaan taksin, joka maksoi 35 €.

Majoittumisen jälkeen olin yhteydessä Pasi Puraseen ja sovimme tapaamisesta samalle illalle. Menimme jalkaisin Ravintola Mummolaan, pysyimme kartalla yllättävänkin hyvin. Lauantai-ilta oli suhteellisen kiireinen, mutta Pasi ehti kuitenkin pikaisesti esittelemään keittiön väen. Työssä oli kokki Rita ja kaksi työssäoppijaa Kuusamosta. Kävimme läpi keittiön pukeutumiskäytänteet, saimme positiivista palautetta työvaatteistamme ja etenkin päähineistä. Minna ilmoitti topakasti, ettei meillä saa olla ”läväreitä”. Kommentin seurauksena keittiöön ilmestyi kaikkia koskeva ilmoitus ”Kaikilla oltava päähineet tai huivit ja lävistyksiä ei sallita kasvon alueella”. Tästä sain vähän palautetta kokilta seuraavassa omassa vuorossani.

Saimme sunnuntain vapaaksi ja aloitimme työt maanantaina klo 9.00. Ensimmäisiä tehtäviä olivat jääkaappien siivoukset ja lieden ritilöiden jynssäykset. Klo 11 jälkeen siirryttiin ruoanvalmistustehtäviin.

Kokkivuorossa oli lappeenrantalainen Sini, joka oli viime vuonna ollut työssäoppimisjaksolla Mummolassa ja nyt palkattuna kokkina. Sain tehdä töitä sen eteen, että sain karistettua pois opettajastatukseni. Ensimmäisen päivän jälkeen Sini jo suhtautui kuin tavalliseen uuteen työntekijään opasti ja antoi vinkkejä paikan käytänteistä.

En onnistunut saamaan kiinteistövälittäjän kautta sopivan hintaista vuokra-asuntoa, joten päädyin Koka-hotellin majoitukseen. Hotelli muodostui kolmesta eri rakennuksesta. Näistä rakennuksista se, jossa asuin oli hyvin alkeellinen. Kuitenkin siellä oli sähköt, jääkaappi ja vaatimaton liesi. Onneksi suihkusta tuli lämmintä vettä ja parveke aukeni mukavan näköiselle parvekealueelle. Alkuaikoina yöt jäivät vähäuniseksi, koska hotellin alakerrassa oli Disco ja samoin Kasbah ostoskeskuksessa. 20 – 04 kuului tasainen Discojytke ja 04 – 06 jälkijatkot, jotka olivat hyvin äänekkäitä. Kello kuusi laskeutui hiljaisuus jota kesti lähes 8.30 asti. Kaikkeen tottuu, kun olin tarpeeksi väsynyt, nukuin hyvin melusta huolimatta.

Työmatka oli sopivan mittainen, reippaasti kävellen sen taittoi 15 minuutissa. Ennen iltavuoron alkua ehdin tehdä kävelylenkin, aamuviileän aikaan jaksoi mukavasti taivaltaa, vaikka pitkin rantatietä.

Jo ensimmäisenä iltana meille tehtiin selväksi alueen riskitekijät. Yksin ei saa liikkua pimeänä aikana. Kannattaa vaihtaa kadun eri puolelle, jos lähestyy miesporukoita. Etenkin nuorien kohdalla varoiteltiin huumeista, alkoholista ja paikallisista miehistä. Monelle nuorelle loma tai työssäoppimisjakso on päättynyt ikävästi. Kadotin itsekin silmälasini taskustani ihmisvilinässä vilkkaalla Tirajan pääkadulla.

3. TAUSTATIETOA GRAN CANARIAN SAARESTA



Saarella asuu vain 10 % alkuperäisväestöä. Suurin osa vakinaisesta väestöstä on siirtolaisia. Saaren pääelinkeino on turismi ja sen välillisesti tuomat työpaikat. Monelle suomalaiselle ovat tuttuja lomakohteet Puerto Rico, Maspalomas, Playa del Inglés, San Agustín ja Meloneras. Saarella asuu paljon suomalaisia, jotka ovat työssä matkailuyrityksissä sekä eläkeläisiä viettämässä ainakin tal-

visydäntä etelän lämmössä. Paikalliset asukkaat asuvat San Fernandossa. Eron huomaa esimerkiksi kauppojen hintatasossa, siellä on hinnat ovat noin puolet turistialueen hintatasosta.

Jos menee työhön saarelle, kannattaa huolehtia asianmukaiset työsopimukset kuntoon. Vaikka menisi suomalaisten palvelukseen, työsopimuksen tulee olla Espanjan lakien mukainen. Työsopimukset laaditaan lakiasian toimistoissa. Kannattaa käyttää espanjan- ja suomenkielentaitoista tulkkia. Suomalaiset tuntevat hyvin toisensa ja tapaavat lähes päivittäin suomalaisravintoloissa. Periaatteessa suomalaiset ovat hyvin avuliaita, mutta ehkä yhteisö on hiukan sisänpäinlämpiävä. Palkkataso ravintola-alalla on n. 7,50€/h. Lisäksi esimerkiksi Mummolassa jaettiin tipit palkkasuhteessa olevien sali- ja keittiöhenkilöstön kesken tasan. Sunnuntai- ja iltalisää ei tunneta. Toisaalta verotus on lähellä nollaa. Vuokratkustannukset ovat lähes suomentasoa ja esim. kaksion vuokra on n. 450 – 600€, lisäksi välittäjäpalkkio on n. 200€. Elinkustannukset eivät ole erityisen paljon alhaisemmat kuin Suomessa. Terveyspalvelut hoituvat joko terveyskeskuksen tai yksityisten klinikoiden kautta. Tutustuin yksityiseen klinikkaan, jota käyttävät Mummolan henkilöstö ja työssäoppijat. Klinikalla on suomalainen sairaanhoitaja, joka toimii tulkkina espanjalaisen lääkärin kanssa asioidessa.

4. MUMMOLAN TOIMINTA

Mummolan omistavat yhdessä Pasi Puranen ja Tero Laurila. Pasi vastaa salinpuolesta ja suurimmasta osaa toimitusjohtajan tehtävistä. Hän hallitsee sujuvasti englannin ja kohtuullisen hyvin espanjan. Tero puolestaan on keittiöpäällikkö. Hänellä on pitkä työkokemus Sokos-ketjun palveluksessa. Hänellä on vahva ammatillinen koulutus sekä keittiöön että salintoimintoihin ja lisäksi hän suorittanut yrittäjän erikoisammattitutkinnon ja lukuisia Jollas-opiston koulutusohjelmia.

Työnohjaajina he ovat hyvin erityyppisiä. Pasi on hyvin rauhallinen, mutta antaa välittömästi sekä positiivista että korjaavaa palautetta. Hän vaatii paljon, mutta myös kannustaa ottamaan rohkeasti

haasteita ja kehittämään omaa ammattitaitoa. Tero puolestaan on hyvin temperamenttinen, mutta ohjaa erinomaisesti taustalla. Hän antaa meille vastuuta ja positiivista palautetta ansion mukaan. Tero asettuu itse mielellään tiskiinkin ja antaa sieltä toimintaohjeita. Hän antaa myös tilaa toteuttaa omia visioita esimerkiksi leivonnassa. Ruokalistan annokset pyritään tekemään samanlaisina, ettei asiakkaille tulisi pettymyksiä.

Mummolan liikeidea perustuu palvelujen tuottamiseen suomalaisille asiakkaille. Asiakkaista 75 % on suomalaisia, lisäksi norjalaiset ja ruotsalaiset käyttävät palveluja. Alueella asuu paljon suomalaisia lähes ympäri vuoden, lisäksi on paljon suomalaisia turisteja, jotka ovat jo vuosia käyttäneet ravintolan palveluja. Ravintolan ruokalista koostuu perinteisistä suomalaisista ruoista ja leivonnaisista. Tuotteet tehdään pääsääntöisesti ravintolan omassa keittiössä. Ilmaisen palveluna oli WiFi-verkko, suomalaisten kirjojen lainaus ja erilaiset neuvontapalvelut. Hyvä asiakaspalvelu on tärkeä osa Mummola-imagoa

4.1 Omavalvonta ja hygienia

Raaka-aineiden kunto tarkistettiin huolellisesti. Käyttöjärjestys first in- first out oli ehdoton. Annokset lähtivät ehdottomasti kuumina asiakkaille. Kasvikset ohjeistettiin huuhtelemaan pullovedellä, mutta aina ei näin tehty. Ruoanvalmistukseen käytettiin ainoastaan pullovettä. Yhtään valutusta ruoan hygieenisestä laadusta ei tullut oloni aikana. Tarvittaessa desinfiointiaineena käytettiin denaturoitua spriitä. Lämpötilojen seurattiin työn ohessa, mutta omavalvonnan dokumentointia tehty, sitä tuskin espanjalainen lainsäädäntö vaatii. Espanjalaisen hygieniapassin myönsi eläinlääkäri.

4.2 Raaka-aineet

Raaka-aineet haettiin 2 – 3 kertaa viikossa tukusta, vain pienet puutteet täydennettiin lähikaupasta. Tukussa vierailu oli mielenkiintoista, runsaat kalatiskit, lihahyllyt, juustovalikoimat, ilmakeitattut

kinkut ja puhumattakaan vakuumiin pakatuista pikkupossuista herätti minussa hämmennystä. Lihat toimitti tukkuri, joka toi ne 2 - 3 kertaa viikossa. Naudan ulko- ja sisäfileetä, porsaan ulkofileetä ja broilerin rintafileitä sekä naudan maksaa. Lihojen alkuperämaa oli Uruguay. Jauheliha ostettiin tukusta tai Mercadillon tavaratalosta. Kalana käytettiin lohta, joka ostettiin tukusta. Kalat olivat jäissä kokonaisina, josta myyjä fileoi ne tosi nopeasti asiakkaille. Kala- ja äyriäistarjonta oli hyvin runsasta, ilmeisesti pääosin kasvatettuja. Kasvikset olivat pääsääntöisesti paikallisia. Kahvi oli suomalaista peruskahvia ja sen lisäksi tarjolla oli erikoiskahveja.

Raaka-aineiden käyttäytyminen oli hieman erilaista kuin Suomessa. Jauhot eivät ruskistuneet helposti, joten asiaa edistettiin kastikkeen ruskistajalla. Leivonnassa jauhot olivat erilaisia. Taikina saattoi tuntua hyvinkin kiinteältä, mutta paistovaiheessa sitko ei jaksanutkaan kantaa. Pullat ja munkit tehtiin raakapakasteiksi. Salin työntekijät ottivat ne sulamaan kylmävitriiniin kostean liinan alle yöksi, ja keittiövuorolaiset paistoivat ne aamulla. Jostakin syystä minulle lankesi raakapakasteiden leipominen.

Kustannustietoisuus oli vahvasti esillä kokoajan. Raaka-aineita ei saa tuhllata, vettä ei valuteta suotta jne. Tämä on mielestäni hyvä oppi työssäoppijoille, ettei yrittäjän ole vara heittää euroja roskiin.

Muutamia kuvia tukun tarjonnasta



Kurkistus hummerialtaasta



Meriahvenia



Ehkä tuskansukuista.



Minipossu vakuumissa

4.3 Työskentelytilat ja laitteet

Ravintolan tilat on remontoitu ennen tämän kauden alkua. Pinnat olivat suomalaista puuta, seiniä koristivat vanhat esineet, joita turistit toivat lisää tuliaisina Suomesta. Kassajärjestelmä oli uudistettu ennen kauden alkua. Tilauksista tuli keittiöön bongi sekä merkkiäänä huomion herättämiseksi. Keittiön pinnat oli laatoitettu ja koneet huollettu. Työtasot olivat ruostumatonta terästä, joka helpotti puhtaanapitoa. Valitettavasti joulun alla tapahtunut putkirikko vaikeutti toimintaa. Osa keittiön lattiasta oli piikattu auki ja putkimiestä odotettiin jatkamaan korjaustöitä.

Puhtaustaso ravintolankeittiössä oli hyvä. Päivittäin pinnat puhdistettiin huolellisesti, ja sunnuntaihin tehtiin perusteellisempi siivous. Aika ajoin keittiöpäällikkö tarkisti taskulampun avulla onko kaapistojen alusta puhdistettu kunnolla. Pesuaineet olivat huomattavasti voimakkaampia kuin suomalaisessa keittiössä.

Työrytmiin perehtyminen vei n. viikon ajan. Aamuvuorossa tehtiin ns. misat (esivalmistelut). Edellisen illan kokki merkitsi listaan seuraavaa päivää varten tuotteet, jotka on tehtävä. Fileet, kalat,

lisäkkeet, kastikkeet ja keittopohjat tehtiin lähes valmiiksi, jotka viimeisteltiin nostovaiheessa (esilepano). Annokset olivat hyvin runsaat. Keittiön työajat olivat 8.30 – 22.30.

Kone- ja laitekantaa oli uudistettu syksyn remontin yhteydessä. Käytössä oli kaasuliesi ja parila. Rasvakeittimiä oli kolme. Ranskalaisille oma, jalapeno-tikuille ja parmesaanitikuille yhteinen keitin. Munkit paistettiin omassa keittimessään. Paistoöljyt vaihdettiin vähintään kerran viikossa tai tarvittaessa useammin. Paistetuissa tuotteissa ei ollut vanhan rasvan makua. Lisäksi oli pienehkö kiertoilmauuni, joka toimi moitteettomasti. Lisäksi oli kaksi tehokasta mikroaaltouunia, jotka nopeuttivat ruoka-annosten esille nostoa.

5. HENKILÖSTÖ

Omistajien lisäksi Mummolassa työskenteli kaksi kokkia ja yksi vakinainen tarjoilija sekä 4 h illassa tekevä tarjoilija. Asiakaspalvelukieli oli suomi, mutta tarvittaessa englantia ruotsia ja espanjaa. Jos espanjankielen kanssa tuli ongelmia, naapuriravintolan omistaja auttoi mielellään. Hän puhui sujuvaa englantia ja luonnollisesti espanjaa.

Tarjoilijoista Tommy hallitsi suomen, ruotsin ja englannin sekä hiukan espanjaa. Hyvänä vahvistuksena oli Ulrika , ruotsalainen tarjoilija, joka puhui hyvää englantia, ruotsia ja espanjaa. Kielikylvyt olivat meille arkipäivää. Kieliongelmissa sai aina apua.

6. MUMMOLAN SUOSITUIMMAT RUOKA-ANNOKSET

Tavoitteeni oli ottaa hyvät annoskuvat suosituimmista annoksista. Rajoitteen asettivat alkeelliset kuvaustaitoni ja kiire. Kun huomasin, että kuva pitää ottaa, annos olikin jo asiakkaalla. Muutamia kömpelöitä otoksia kuitenkin.

6.1 Aamiaisruoat

Munakkaat täytettyjen toastien kera



Munakkaan tuli olla kuohkea ja runsas.

6.2 Alkuruoat

Toastit asiakkaan valitsemilla täytteillä

esimerkiksi:

1. kinkku, pekoni, juusto kananmuna
2. kinkku, juusto ananas
3. Kinkku, juusto

Kuvassa: Hawaijintoast



Valkosipulikatkaravut:

Isoja Rapuja keitettiin chili- Valkosipuliöljyssä kiehuvan kuumina.

Tarjottiin leivän kera

Tomaattikeitto.

Keittopohja valmistettiin tuoreista paprikoista, sipulista, valkosipulista tomaatista ja tomaattiseesta.

Maku viimeisteltiin esille laittovaiheessa

.

Valkosipulileivät

Halkaistut patongit voideltiin valkosipulivoilla ja paahdettiin salamanterissa.

6.3 Pääruoat

Mummolan lohikeitto

Kermanen tai kirkaslieminen lohikeitto

Keittopohja valmiina, lisättiin lohikuutiot, kerma ja mausteet tarjottiin ruisleivän ja voin kera

Pariloitu lohi, metsäsienikastike, kasvikset sekä perunasose

Pariloitu lohi asetettiin paistettujen reilukokoisten kasvien päälle sienikastikkeen kera, perunasose tarjottiin eri kulhosta.

Mummolan lihapyörökät

3 4 isoa lihapyörökyä, perunasose, punajuurikuutiot ja ruskeakastike

Kuvassa: Mummolan lihapyörökät lastenannos



Papan Special hampurilainen

Todella ruokaisa annos.

Sämpylä: paholaisenkastike, 200g kotitekoinen jauhelihapihvi juustoviipaleet, salaatti, tomaatti, marinoitunut punasipulit, remouladekastike sekä ranskalaiset perunat



Ulkofileepihvit

1. Sipulipihvi, paahdetut sipulirenkaat kasvikset ja ranskalaiset
2. Lehtipihvi, maustevoi, kasvikset ja ranskalaiset
3. Grillipihvi, maustevoi, kasvikset ja lohkoporunat

Lehtipihvi, ranskalaiset tarjottiin eri kulhosta



Sipulipihvi, ranskalaisilla tai lohkoperunoilla, jotka tarjottiin eri kulhossa



Sisäfileepihvi

Pippuripihvi, veteraanolla terästetty paahteinen pippurikastike, kasvikset ja lohkoperunat

6.4 Jälkiruoat

Suosituin oli Mummolan rikkaat ritarit, mansikkahillon ja kermavaahdon kera

Mansikkasadon kypsyttyä niitä tarjottiin kermavaahdon kera.

Valitettavasti kaikista annoksista en ehtinyt ottaa kuvaa.

A'la carte-listan lisäksi silloin tällöin tarjottiin lounasruokina perinteisiä suomalaisia ruokalajeja noutopöydästä. Esimerkiksi hernekeittoa pannukakun kera, Tillilihaa, keitettyjä perunoita ja salaattia, kalakeittoa ja tummaa leipää sekä jälkiruoka.

Hernekeiton kanssa tarjottiin mummolan muhkeita pannukakku-



ja

Lounastarjoilut olivat hyvin suosittuja. Asiasta oli ilmoitus ravintolan baaritiskillä, ja puskaradio hoiti lopun markkinoinnin. Hintatasoltaan ne olivat hyvin kohtuullisia.

7. YHTEENVETO

Työilmapiiri Mummola-ravintolassa oli hyvä. Korjaava palaute tuli välittömästi, vaatimustaso oli korkea. Työnohjaus oli hyvällä tasolla, opiskelijoita kuten myös itseäni ohjattiin huolellisesti ja annettiin palautetta heti virheiden jälkeen. Omistajat huolehtivat opiskelijoista hyvin kokonaisvaltaisesti, varoitettiin huumeista, alkoholista ja paikallisista naisista/miehistä. Heille sai soittaa aina, jos oli ongelmia mielen päällä. Ravintola tarjosi henkilökunta-aterian päivittäin, jonka sai käydä nauttimassa myös vapaapäivinä.

Oli mielenkiintoista työskennellä nuorten parissa, kun ei ollut opettajastatuksella varustettuna. Keskustelujen myötä vahvistui, että olemme Haapaveden ammattiopistossa oikealla tiellä, meillä on nykyaikaiset ja monipuoliset oppimisympäristöt sekä ammattitaitoinen henkilöstö.

Työelämän jakson aikana korostui työelämän vaatimukset nuorelle työntekijälle. Tärkein asia on noudattaa työaikoja, olla luotettava. Työryhmään sopeutuminen ja työpaikan yhteisten pelisääntöjen noudattamista painotettiin. Perustyötaidot on oltava hallussa, samoin ammatillisen tiedonhallinta miksi toimitaan tietyllä tavalla. Oma-aloitteisuus ja rohkeus tarttua työtehtäviin edistävät sopeutumista uuteen työympäristöön. Omien mielipiteiden esiintuominen oli ainakin Mummolassa positiivinen asia. Korjaava palaute tulee ottaa toimintaan kohdistuva, ei henkilökohtaisena moitteena.

Tulevaisuudessa koulutuksessa kannattaa edelleen harjoitella työelämän pelisääntöjen noudattamista. Puhtaanapidon tärkeys pitää olla oppimislistalla kärjessä, etenkin välisiivoukset. Niiden merkitys korostuu pienissä työtiloissa. Opiskelijoiden kielitaidon ja kansainvälisten valmiuksien vahvistamiseen kannattaa uhrata resursseja. Etenkin ammattitaitoa täydentävien aineiden integrointiin täytyy paneutua entistä hartaammin, ja etsiä uusia rohkeita vaihtoehtoja toteutukselle. Lisäksi toivoisin vapaasti valittaviin kursseihin kansainväliseen vaihtoon valmentaviakursseja, jotka

rakennettaisiin useamman opettajan yhteistyötiiminä. Näin saataisiin laaja-alaisempaa näkemystä asiaan.

Itse koin jakson myönteisenä, sain paljon ohjausta ja uusia näkökulmia ravintolatyöskentelystä erilaisten ihmisten kanssa. Korjaavan palaute oli asiallista ja aiheellista ja positiivinen palaute on aitoa ja ansaittua. Ravintola maailman vaihtelevuus sopii hyvin luonteelleni. Työelämäjakso vahvisti uskoa omaan osaamiseen myös kauhien varressa. Kiitokset työnantajalle tästä mahdollisuudesta