

## Tärkeää tietoa Ravintola- ja cateringalan opinnot aloittavalle!

Tähän tiedotteeseen on koottu opintoihin liittyvää tärkeää tietoa. Lue tiedote huolella. Sitoudut tiedotteen asioihin vahvistamalla opiskelupaikan Kpedun Wilmassa (samalla esität osaamisalatoiveen kokki tai tarjoilija) **30.6.2022** mennessä.

### Elintarviketyöntekijän todistus

Sinun on hankittava Elintarviketyöntekijän todistus **ennen opiskelun aloittamista**. Varaat ajan joko oman paikkakuntasi terveyskeskuksen hoitajan vastaanotolle tai koulumme terveydenhoitajan vastaanotolle. Käyt terveystarkastuksessa ja saat sieltä Elintarviketyöntekijän todistuksen. Salmonellanäytettä ei lähtökohtaisesti tarvita erikseen, vaan Elintarviketyöntekijän lausunto korvaa sen.

Jos Sinulla on kysyttävää asiasta tai haluat varata ajan, ole yhteydessä koulumme terveydenhoitajaan ennen 23.6. tai 1.8. alkaen

Mervi Hautamäki p. 044 730 7636

mervi.hautamaki@soite.fi

Lomalla 23.6.- 31.7.2022

Jos olet hankkinut todistuksen muualta kuin Keski-Pohjanmaan ammattiopiston terveydenhoitajalta, niin toimita todistus 01.08.2022 mennessä osoitteeseen:

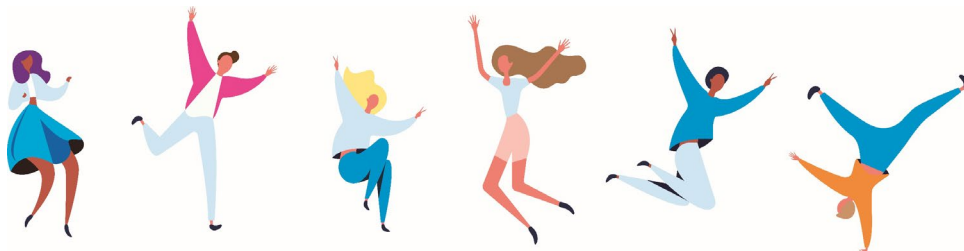
Keski-Pohjanmaan ammattiopisto  
Terveydenhoitaja Mervi Hautamäki  
Närvilänkatu 8, 67100 Kokkola.

### Lävistykset, irtoripset ja rakennekynnet

Opiskelija ei hanki eikä käytä opintojen aikana keittiössä tai salissa työskenneltäessä tai työpaikalla tapahtuvan oppimisen aikana minäänlaisia lävistyksiä, rakennekynsiä eikä irtoripsiä. Lävistyksiä ei saa peittää laastarilla eikä teipillä, ne on otettava pois. Hiukset pidetään siisteinä.

Elintarvikehygieniä elintarvikehuoneistossa:

Elintarvikelainsäädäntö kieltää yksiselitteisesti lävistyksen ja korut elintarviketyössä niiltä ihoalueilta, joissa lävistyksiä ei voi peittää työvaatetuksella kuten esim. kasvoissa. Lainsäädännön tarkka sanamuoto kuuluu: ”Pakkaamattomia



7.6.2022

helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaate-tuksella peittää”. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/henkilokohtainen-hygienia/>

### Työajat opiskelun aikana

Tulevassa ammatissa työskennellään myös **iltaisin ja viikonloppuisin**. Koska pyrimme opetuksessa työelämää vastaaviin olosuhteisiin, edellyttävät opinnot siksi myös ilta- ja viikonloppuopiskelua. Opinnot ja tuleva työ edellyttävät kaikkien elintarvikkeiden käsittelyä ja vähintään maistamista. Työajat määräytyvät kyseisen työpaikan työehtosopimuksen mukaan esim. Palvelualojen ammattiliitto 37,5 h/vko. Henkilökohtaisessa osaamisen kehittämissuunnitelmassa voidaan sopia perustellusti yksilöllisestä työajasta.

### Alkoholin aistinvarainen maistelu opiskelun aikana

Koulutuksen aikana opetustilanteessa voidaan alkoholijuomia maistella, mutta kuitenkin niin pieniä määriä, ettei siitä humallu. Opetustilanteessa tapahtuvaan alkoholijuoman maisteluun tarvitaan huoltajan lupa, kun kyseessä on alle 18-vuotias opiskelija. Lupatiedot pyydämme huoltajilta ennen opintojen alkamista.

**Työjalkineet (mustat)** Opiskelija saa oppilaitoksesta työjalkineet käyttöönsä ja sitoutuu käyttämään niitä kaikissa opiskeluun liittyvissä työtilanteissa.

### Työasu

Opiskelija saa ammattityöskentelyä varten työasun käyttöönsä korvauksetta (vuokravaatteet ja siihen liittyvä vaatehuolto). Opiskelija vastaa työvaatteista ja palauttaa saman määrän työvaatteita opintojen loputtua. **Puut-tuvat tai vahingoittuneet työasut** laskutetaan opiskelijalta. **Keittiössä ja salityöskentelyssä käytetään ainoastaan oppilaitoksen määräämiä työasuja, ei esim. omia housuja ja paitoja.** Jotta voimme varata vaatteet ja jalkineet opiskelujen alkuun, ilmoita kokosi oheisen linkin lomakkeella: <https://forms.office.com/r/jzMa536DKB>

Tervetuloa opiskelemaan,

*Leena, Jussi, Tuula, Riikka ja Maarit*

