MA·RA

NUORTEN AKATEMIA

Lounas Ravintola Tarinassa

Matkailu- ja ravintola-ala tutuksi

MA·RA

NUORTEN AKATEMIA

Lounas ravintola Tarinassa

Kuunnelkaa kertomus, ja pohtikaa sen jälkeen ryhmissä:

1. Mitä kunkin työntekijän tulee ottaa huomioon, jotta lounastilaisuudesta tulee onnistunut?
2. Miten jokainen ravintolan työntekijä voi osaltaan vaikuttaa siihen, että kaikilla on ruoka samaan aikaan pöydässä?
3. Pohtikaa lopuksi, minkälaisista taidoista on hyötyä kussakin ammatissa.

Lounas ravintola Tarinassa

Kello löi kymmenen. Aamiaisvuoro oli juuri päättynyt, ja Ravintola Tarinassa vallitsi hetken hiljaisuus. Henkilökunta tiesi kuitenkin, että rauha ei kestäisi kauan. Kello 12 Tarinaan oli tulossa iso 20 hengen lounasseurue, joka oli varannut pitkän pöydän.

Keittiömestari Vilma kävi läpi päivän ruokalistan ja varmisti, että kaikki raaka-aineet olivat varastossa ja tuoreita. Hän tarkasti reseptit mobiililaitteella reseptipankista ja muistutti henkilökuntaa siitä, mistä päivän raaka-aineet olivat peräisin – osa lähitilalta, osa tuotiin kauempaa.

Vilma antoi ohjeita **kokki Ahmedille**, joka aloitti kastikkeiden ja liemien valmistamisen hyvissä ajoin. **Keittiöapulainen Valo** esivalmisteli vihanneksia pesemällä ja pilkkomalla ne, jotta annokset valmistuisivat nopeasti.

Tiskari Elias pesi aamiaiselta jääneet astiat ja varmisti, että kaikki lautaset, aterimet ja lasit ehtivät puhdistua ennen suurta lounasta. Astioille oli jo tarvetta annoksien valmistelussa.

Samaan aikaan **tarjoilija Eevi** ja **ravintolapäällikkö Tuisku** suunnittelivat ravintolan salin järjestyksen. Pöydät yhdistettiin yhdeksi pitkäksi riviksi, liinat siloteltiin ja lasit kiillotettiin. Tuisku mietti myös, miten vieraat ohjattaisiin sisään niin, että kaikki löytäisivät paikkansa sujuvasti. Hän tiesi, että moni asiakas halusi kuvata annoksensa ja jakaa sen somessa, joten esillepanoon piti kiinnittää erityistä huomiota.

Kaikki työntekijät tekivät omat tehtävänsä, mutta myös auttoivat toisiaan huomatessaan kiirettä. He tiesivät, että vain yhteistyöllä 20 hengen lounasseurue saisi ruoan samaan aikaan pöytään – ja että asiakkaiden hyvä kokemus, myös verkossa, oli lopulta heidän yhteinen tavoitteensa.

Vastauksia kysymyksiin

Keittiömestari

1. Raaka-aineiden saatavuus ja tuoreus, henkilökunnan roolit
2. Johtaa keittiön toimintaa
3. Tiimityö- ja johtamistaidot, luovuus, tarkkuus

Kokki

1. Reseptit, ruokalajien valmistusajat
2. Suunnittelemalla ruokalajien valmistuksen järjestyksen
3. Ruoanlaittotaito, tarkkuus

Keittiöapulainen

1. Reseptit, kokin tarpeet
2. Esivalmistelemalla ruoka-aineet (esim. pesemällä ja pilkkomalla raaka-aineet)
3. Nopeus

Tiskari

1. Tarvittavien astioiden järjestys
2. Pesemällä tarvittavat astiat ja ruoanlaittovälineet
3. Fyysinen kunto, tarkkuus

Tarjoilija

1. Ravintolan salin siisteys
2. Tarjoilemalla ruoat niiden valmistuttua
3. Asiakaspalvelutaito

Ravintolapäällikkö

1. Lounasseurueen toiveet (esim. pitkä pöytä)
2. Johtamalla ravintolan toimintaa
3. Asiakaspalvelutaito, luovuus, tiimityö- ja johtamistaidot