



OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



Organisaatio / kaupunki: **Josiella Oy Kuhmo**
Yksikkö: Ravintola
www.josiella.fi



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



KOOSTE YRITYKSEN OPPIMISYMPÄRISTÖISTÄ

Tunnistetut oppimisympäristöt:

Yritys: Josiella Oy

Osoite: Könninmäentie 6 88900 Kuhmo

Yhteystiedot: www.josiella.fi, p. 050 375 0704, yrittäjä Josie Ahtonen, avoinna ma – pe klo 9 – 15, la tilauksesta

Yhteyshenkilö: Virpi Heikkinen 044 725 5239

Toimipisteet ja yksiköt/osastot, paikkakunta:

- Josiella Oy, ravintola, Kuhmo

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:

- Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Tunnistettu oppimisympäristö perustuu 1.8.2018 hyväksytyihin tutkinnon perusteisiin. Tunnistustyöhön oppimisympäristössä on osallistunut ammatillisen oppilaitoksen (Kainuun ammattiopisto) opettaja, jolla on hyvä asiantuntemus ammatillisen tutkinnon perusteesta.

Erityisiä huomioita:

Josiella Oy on vuonna 2018 perustettu yritys, joka tarjoaa mahdollisuuksia henkilöiden työnsiirtoon Kuhmon Työvire ry:ltä, työkokeilupajakoja sekä työllistää yhden henkilön palkkatuella huhtikuusta 2019 alkaen.

Josiella Oy on Kuhmon kaupungin hallinnoiman ESR-rahoitteen hankkeen Kuhmon Elinvoimasampo (ELSA) yhteistyöyritys. Hanke kestää 31.12.2021 saakka.

Organisaatio / kaupunki: **Josiella Oy Kuhmo**

Yksikkö: Ravintola

www.josiella.fi





Oppimisympäristöt tunnistettu: vuonna 2019

Oppimisympäristön tunnistaja ja organisaatio:

Virpi Heikkinen, hankekoordinaattori, Kuhmon kaupunki Kuhmon Elinvoimasampo (ELSA) – hanke

Josie Ahtonen, yrittäjä, Josiella Oy

Juha Heinonen, työllisyysasiantuntija, hankepäällikkö, Kuhmon kaupunki

Satu Korhonen, opettaja, Kainuun ammattiopisto, ravitsemisala

Päivitetty:

Organisaatio / kaupunki: **Josiella Oy Kuhmo**

Yksikkö: Ravintola

www.josiella.fi



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



OPPIMISYMPÄRISTÖ, JOTA RAPORTTI KOSKEE

JOSIELLA OY RESTAURANT

Oppimisympäristöä on verrattu ja oppimisympäristön työtehtävät avattu Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimusten perusteella, jonka mukaan osaamista voi oppimisympäristössä kehittää seuraavien tutkinnon osien mukaisesti:

RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO: ASIAKASPALVELUN OSAAMISALA 2018 (TARJOILIJA) JA RUOKAPALVELUN OSAAMISALA 2018 (KOKKI)

Ammatillisen perustutkinnon perusteet, ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit on tarkistettu seuraavista tutkinnon osista

(www.oph.fi Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon perusteet (1.8.2018) Diaarinumero OPH-2707-2017

- **Ravitsemispalveluissa toimiminen** (20 osp, pakollinen tutkinnon osa, sekä Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija, että Ruokapalvelun osaamisala, kokki), tutkinnon osan mukaisen osaamisen voi kerryttää kokonaan, sopii näyttöympäristöksi
- **Lounasruokien valmistus** (40 osp, pakollinen tutkinnon osa, Ruokapalvelun osaamisala, kokki), tutkinnon osan mukaisen osaamisen voi kerryttää kokonaan, sopii näyttöympäristöksi
- **Asiakaspalvelu ja myynti** (25 osp, pakollinen tutkinnon osa, Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija), tutkinnon osan mukaisen osaamisen voi kerryttää osittain lukuun ottamatta *Osaat toimia anniskelutehtävissä* - ammattitaitovaatimusta, sopii näyttöympäristöksi muilta osin (anniskelutehtävät voi näyttää toisessa ympäristössä)
- **Cateringpalvelut** (15 osp, valinnainen tutkinnon osa, sekä Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija, että Ruokapalvelun osaamisala, kokki), tutkinnon osan mukaisen osaamisen voi kerryttää kokonaan, sopii näyttöympäristöksi

Organisaatio / kaupunki: **Josiella Oy Kuhmo**

Yksikkö: Ravintola

www.josiella.fi



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Oppimisympäristön kuvaus, työpaikkaohjaus/ valmennus:

Josiella Oy on vuonna 2018 avattu aasialainen ravintola Kuhmon keskustassa. Ravintolan yrittäjänä toimii philippiiniläistäustainen, jo pitkään Kuhmossa asunut Josie Ahtonen. Toimittuaan lähes vuoden yksin palkkasi yritys yhden osa-aikaisen työntekijän. Lisäksi yritys voi ottaa 1 – 2 henkilöä työkokeiluun, työnsiirtoon tai koulutussopimukseen työpaikalla tapahtuvaa oppimista varten.

Yrityksen nettisivut löytyvät osoitteesta <http://www.josiella.fi/> ja Facebook – sivu osoitteessa <https://www.facebook.com/JosiellaOy/>.

Tilat, koneet ja laitteet:

Ravintola Josiella Oy:n käytössä on hyvin tilaa, ja ravintolaan mahtuu kerrallaan 50 asiakasta. Tilat sijaitsevat entisen työttömien yhdistyksen ruokalatoissa, ja tilat on remontoitu ja kunnostettu juuri ennen yhdistyksen ruokalan sulkemista, joten ravintola on pinnoiltaan erittäin hyvässä kunnossa.

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon ammattitaitovaatimusten mukaisessa työssä käytettäviä koneita ja laitteita ovat mm. kassa, maksupäätte, kupuastianpesukone, liedet, uunit, jääkaapit, pakastimet, kahvinkeitin ja riisinkeitin. Kassa ja maksupäätte ovat nykyajan vaatimusten mukaisia, ja tarjoavat asiakaspalvelutyötä tekeville henkilöille hyvän oppimismahdollisuuden. Ravintolassa on linjasto, josta löytyy lämpöhauteet sekä kylmäyksikkö. Kahvi ja jälkiruokaleivonnaiset sijoittuvat omaan pöytänsä.

Tuotteet ja palvelut:

1. Lounas Ma - Pe klo 10.30 - 15.00
Lounas buffet 9,90 € aikuiset ja nuoret, lapset 3-12 v. 7,00 €. Päivän lopulla ruokaa voi saada alennettuun hintaan. (sis. juomat, leivät, salaattit, kahvit yms)
Lounassetelit 10 kpl / 90 €
Ruuat voi ostaa myös mukaan. Viikon lounaslista löytyy osoitteesta <http://www.josiella.fi/menu/> tai <https://www.kuhmonet.fi/lounaat/> . Listalla on yleensä aasialaistyyppisiä ruokia, mutta myös perinteisiä suomalaisia kotiruokalajeja.
2. Pelkkä kahvi + kahvileipä on 3,50 €. Kahvileipä on yleensä samana päivänä paikanpäällä leivottu kakku, pulla tms.

Organisaatio / kaupunki: **Josiella Oy Kuhmo**

Yksikkö: Ravintola

www.josiella.fi





Josiella Oy

3. Lauantaisin toistaiseksi auki vain tilauksesta (esim. bussiryhmät, kokoukset, synttärit yms.)
4. Pitopalvelu, menuvaihtoehtoja osoitteessa <http://www.josiella.fi/palvelut/>

Erityisiä huomioita:

Päiväys: 10.5.2019

Oppimisympäristön tunnistamiseen osallistuneet:



Satu Korhonen, opettaja, Kainuun ammattiopisto, ravitsemisala



Virpi Heikkinen, hankekoordinaattori, Kuhmon kaupunki ELSA – hanke (ESR)



Josie Ahtonen, yrittäjä, Josiella Oy



Juha Heinonen, työllisyysasiantuntija, hankepäällikkö, Kuhmon kaupunki



Yhteyshenkilö ja yhteystiedot: Heikkinen Virpi, hankekoordinaattori, Kuhmon kaupunki ELSA – hanke (ESR), 044 725 5239, virpi.heikkinen@kuhmo.fi

Organisaatio / kaupunki: **Josiella Oy Kuhmo**
Yksikkö: Ravintola
www.josiella.fi



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020