

Tuoksuu, maistuu ja työllistää

Nuori mies on täydessä työn touhussa.

- Keittiössä aloitetaan valmistelut varttia yli kahdeksan. Erittäin hyvillä välineillä ja raaka-aineilla saadaan tehdä. Omat veitsetkin saa tuoda, minulla on kolme käytössä päivittäin, toisen vuoden opiskelija Roope Liuska heittää kiireen keskeltä.

Ammattiopisto Tavastia tarjoaa opiskelijoille mahdollisuuden alusta asti kohdata oikeita asiakkaita. Kahvila-ravintola Punaportti on avoinna lounastajille arkisin koulutusvuoden aikana, näyttötöinä tarjoillaan á la carte -menu ja juhlia varten on tarjolla koko service sopimuksen mukaan.

- Opettaja on aina opiskelijan lähellä, ja opiskelija puolestaan alusta asti oikeasti asiakaspalvelussa. Kahvila-ravintola Punaportti avaa monipuoliset mahdollisuudet sekä opettajille että opiskelijoille, alustaa koulutuspäällikkö Merja Kytöaho.

- Tätä koulutusta voin oikeasti suositella kenelle tahansa, joka haluaa tehdä töitä ruuan, juoman ja asiakaspalvelun parissa. Perusasiat kuntoon, ja opintojen aikana ja työpaikalla järjestettävillä koulutusjaksoilla viimeistään näkee, onko keittiö, sali vai baari se omin juttu, Roope pohtii.

Ruoka ei tunne rajoja

Punaportin ravintolakeittiön lisäksi hyvin varusteltuja opetuskeittäiä



Punaportissa on hyvä pöhinä päällä, kun opetuskeittiössä valmistetaan yli sadalle ihmiselle lounas. Maksapihvejä on tarjolla, ja kahvilan puolella lämpimiä munkkeja jonotetaan. Homma toimii, tuoksuu ja maistuu.

on kolme. Opiskelijoiden valmistamia tuotteita myydään Punaportin kahvilan elintarvikemyymälässä. Lisäksi elintarvikealan koulutuksessa on oma leipomo, jossa opetellaan ja tehdään maistuvaa myyntiin, kun tulevat leipuri-kondiittorit harjoittavat taitojaan.

Asiakkaan kohtaaminen on joka tapauksessa alan ensiarvoinen arvo.

- Perustaidot, syventävät opinnot ja hyvä pohja jatkokoulutukselle sekä matala kynnyksen työllistyä. Julkisella puolella on paljon töitä alan osaajille, ja siellä koulutus vaadi-

taan, tiivistää Kytöaho alan koulutuksen edut.

- Ensimmäisen tutkinto-osan aikana saa oppia ja tuntumaa alan eri vaihtoehtoihin. Koko ketjun tunteminen on aina eduksi, haluaa sitten kokiksi tai tarjoilijaksi. Juoma- ja ruokapuolen yhteisosaaminen on varmasti myös etu työmarkkinoilla, Kytöaho sanoo.

Ruoka ja juoma eivät myöskään tunne rajoja, eli kansainvälisyys on arkea sekä koulutuksessa että työelämässä. Opiskelijoina on useita eri kulttuuritaustaisia aikuisia ja nuoria,

ja toisaalta opiskelijoita menee ja tulee molempiin suuntiin.

- Kaksi opiskelijaa on parhaillaan Unkarissa, ja meillä oli Italiasta 12 viikon jaksolla opiskelijoita. Kansainvälisyys tuo pöytään monia hienoja asioita. Opitaan toisiltamme molemin puolin palvelukulttuurista, erityisruokavalioista ja ennen kaikkea saamme mahdollisuuden maistella makuja.

- Aikuisopiskelijaryhmän brunssit pohjautuen heidän ruokakulttuurinsa ovat olleet suuri suksee, hymyilee Kytöaho.

Puuttuu vain tatuoinnit

Roope operoi avokeittiössä ammatilaisen ottein. Kaikki käy nopeasti, mutta kokilla ei vaikuta olevan kiire. Roope tiesi jo alle kymmenen ikäisenä, että ruoka on hänen juttunsa. Hän näyttää jo nyt huippukokilta, puuttuu vain tatuoinnit.

- Hygieniaisuus, aikataulut, raaka-aineiden kypsymiset, hyvät perustaidot täältä saa varmasti. Some, uudet teknologiat ja ruuanlaiton levelit, niistä jutellaan opettajien kanssa hyvässä hengessä, Roope virmistää.

Hyvät suhteet alan yrityksiin ja harjaantunut ammattitaito auttavat opiskelijoita löytämään työssäoppimispaikkoja ja ihan oikeita työpaikkoja. Innostus, ahkeruus ja ihmistaidot ovat arvossaan, ja töitä sekä jatko-opintomahdollisuuksia riittää.

- Monipuolinen koulutus, asiakaspalvelu alusta asti mukana ja erinomainen opetus: helppo suositella, koska minimissään oppii tekemään kotonakin ruokaa.

- Itseäni kiinnostavat uudet haasteet. Ehkä Norja tai joku muu suunta kolmantena vuotena, sitten armeija pois alta, restonomin koulutus ja ovi auki isompaan rooliin ravintolan pyrittämisessä, Roope avaa jatkosuunnitelmia.

Entä tatuoinnit?

- Saas nähdä, ehkä erottuu ilman niitä näissä piireissä paremmin, Roope naurahtaa.