

Liite 6: Ruokapalveluhenkilöstö							
Hinnoittelutunnus	Nimike	Osaaminen	Työn vaikutukset ja vastuu	Työolosuhteet	Yhteistyötaidot	Tehtäväkohtainen palkka	
06RUO060	TASO 1	Palvelutyöntekijä	Ei tutkintovaatimusta. Tarvittava työkokemus vähäinen. Työtehtävät ovat rajattuja ja/tai vaativampia ruokapalvelun tehtäviä tehdään ohjatusti (vastuu tavanomaista pienempi). Tehtävässä on käytettävissä yleisohjeita.	Työn vaikutukset ja vastuu ovat lyhytaikaisia. Vaikutukset kohdistuvat rajattuun työkohteeseen. Tehtävään liittyy vastuu toiminnan seurauksista työyhteisön jäsenenä.	Työssä on vaihtelevia työolosuhteita. Työn fyysinen kuormitus on toistuvaa ja lyhytaikaista, johtuen työergonomialtaan rasittavista työasennoista. Tehtävään liittyy myös ajoittain tavanomaista kovempaa melua.	Työssä tarvitaan tavanomaisia vuorovaikutus- ja yhteistyötaitoja. Vuorovaikutus on esimerkiksi tiedon jakamista, välittämistä ja vastaanottamista.	1968,48
	TASO 2	Yhdistelmätyöntekijä	Suurkeittiön perustutkinto tai muu vastaava ammattitutkinto. Hallitsee keittiön perustehtävät, kuten astiahuollon, omavalvonnan, tarjolleasettelun sekä ruuan valmistuksen perustehtävät. Työssä tarvitaan osittain itsenäistä harkintaa. Yhdistelmätyö, jossa osa siivouksen perustehtäviä.	Työn vaikutukset ja vastuu ovat lyhytaikaisia. Vaikutukset kohdistuvat rajattuun työkohteeseen. Tehtävään liittyy vastuu toiminnan seurauksista työyhteisön jäsenenä.	Työssä on vaihtelevia työolosuhteita. Työn fyysinen kuormitus on toistuvaa ja lyhytaikaista, johtuen työergonomialtaan rasittavista työasennoista. Tehtävään liittyy myös ajoittain tavanomaista kovempaa melua.	Työssä tarvitaan tavanomaisia vuorovaikutus- ja yhteistyötaitoja sekä asiakaspalvelutaitoja. Vuorovaikutus on esimerkiksi tiedon jakamista, välittämistä ja vastaanottamista.	1982,46
	TASO 3	Ruokapalvelutyöntekijä	Suurkeittiön perustutkinto. Hallitsee keittiön perustehtävät, kuten astiahuollon, omavalvonnan, tarjolleasettelun sekä ruuan valmistuksen perustehtävät. Työssä tarvitaan osittain itsenäistä harkintaa. Toimii vuorokierron mukaan myös kokin tehtävissä.	Työn vaikutukset ja vastuu laajempaa kuin edellisellä tasolla. Tietää työnsä vaikutukset, vastuullisuuden ja luottamuksellisuuden toimiessaan erilaisissa työkohteissa. Vastuun vaikutukset näkyvät asiakaspintaan asti.	Työssä on vaihtelevia työolosuhteita. Työn fyysinen kuormitus on toistuvaa ja lyhytaikaista, johtuen työergonomialtaan rasittavista työasennoista. Tehtävään liittyy myös ajoittain tavanomaista kovempaa melua.	Työssä tarvitaan tavanomaisia vuorovaikutus- ja yhteistyötaitoja sekä asiakaspalvelutaitoja. Vuorovaikutus on esimerkiksi tiedon jakamista, välittämistä ja vastaanottamista.	2015,10

06RUO05A	TASO 1	Kokki	Suurkeittiön perustutkinto. Hallitsee keittiötyön vaativat ammattitehtävät. Suunnittelee ja kehittää omaa työtään itsenäisesti sekä ohjaa työnjohdollisesti keittiön henkilöstöä.	Työn vaikutukset ja vastuu laajempaa kuin edellisellä tasolla. Tietää työnsä vaikutukset, vastuullisuuden ja luottamuksellisuuden toimiessaan erilaisissa työkohteissa. Vastuun vaikutukset näkyvät niin asiakaspinnassa kuin työyhteisössäkin.	Työssä on vaihtelevia työolosuhteita. Työn fyysinen kuormitus on toistuvaa ja lyhytaikaista, johtuen työergonomialtaan rasittavista työasunnoista. Tehtävään liittyy myös ajoittain tavanomaista kovempaa melua.	Hyvät vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot työyhteisössä sekä asiakaspalvelutyössä. Taito ohjata, kohdata ja kommunikoida sekä viestiä sujuvasti ja oma-aloitteisesti asiakkaiden ja työyhteisön kanssa.	2081,62
06RUO05A	TASO 2	Kokki	Suurkeittiön perustutkinto. Hallitsee keittiötyön vaativat ammattitehtävät. Suunnittelee ja kehittää omaa työtään itsenäisesti sekä ohjaa työnjohdollisesti keittiön henkilöstöä. Hallitsee keittiön hankintaprosessit sekä toimii lyhytaikaisesti kohde esimiehen sijaisena.	Työn vaikutukset ja vastuu laajempaa kuin edellisellä tasolla. Tietää työnsä vaikutukset, vastuullisuuden ja luottamuksellisuuden toimiessaan erilaisissa työkohteissa. Vastuun vaikutukset näkyvät niin asiakaspinnassa kuin työyhteisössäkin.	Työssä on vaihtelevia työolosuhteita. Työn fyysinen kuormitus on toistuvaa ja lyhytaikaista, johtuen työergonomialtaan rasittavista työasunnoista. Tehtävään liittyy myös ajoittain tavanomaista kovempaa melua.	Hyvät vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot työyhteisössä sekä asiakaspalvelutyössä. Taito ohjata, kohdata ja kommunikoida sekä viestiä sujuvasti ja oma-aloitteisesti asiakkaiden ja työyhteisön kanssa.	2136,76
06RUO020	TASO 1	Ruokapalveluesimies	Suurtalousesimiehen eat tai vastaava alan esimieskoulutus. Hallitsee keittiötyön vaativat ammattitehtävät. Johtaa, valvoo ja kehittää ruokatuotannon toimintaa. Työssä tarvitaan esimiestaitoja ja organisointikykyä. Tehtävän hoitaminen edellyttää käytössä olevien IT-järjestelmien	Tietää työnsä vaikutukset, vastuullisuuden ja luottamuksellisuuden. Vastuu tuotantokeittiön käytännön toiminnasta. Toimii oman yksikkönsä esimiehenä ja vastaa toiminnasta tukipalvelupäällikön alaisuudessa.	Vaihtuvia työkohteita. Henkistä kuormittavuutta ihmissuhteisiin ja esimiestyöhön liittyen. Tavanomaista kuormittavampia työasentoja haastavan työergonomian vuoksi.	Hyvät vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot työyhteisössä sekä asiakaspalvelutyössä. Taito ohjata, kohdata ja kommunikoida sekä viestiä sujuvasti ja oma-aloitteisesti asiakkaiden ja työyhteisön kanssa. Vuorovaikutustaitoja tarvitaan lisäksi opastus- ja	2419,18

			<p>käytön hallintaa. Tehtävässä vaaditaan osaamista työvuorosuunnittelussa ja tarvittaessa muissa henkilöstöasioissa.</p>			<p>ohjaustehtävissä. Yhteistyö verkosto- ja sidosryhmien kanssa.</p>	
TASO 2	Ruokapalveluesimies	<p>Suurtalousesimiehen eat tai vastaava alan esimieskoulutus. Hallitsee keittiötyön vaativat ammatti tehtävät. Johtaa, valvoo ja kehittää ruokatuotannon toimintaa. Työssä tarvitaan esimiestäitoja ja organisointikykyä. Tehtävän hoitaminen edellyttää käytössä olevien IT-järjestelmien käytön hallintaa. Tehtävässä vaaditaan osaamista työvuorosuunnittelussa ja tarvittaessa muissa henkilöstöasioissa. Työ sisältää vaativien suunnittelu/kehitysprojektien läpivientiä tai muita tavanomaisesta esimiestyöstä poikkeavia tehtäviä.</p>	<p>Tietää työnsä vaikutukset, vastuullisuuden ja luottamuksellisuuden. Vastuu tuotantokeittiön käytännön toiminnasta. Toimii oman yksikkönsä esimiehenä ja vastaa toiminnasta tukipalvelupäällikön alaisuudessa. Tehtävään kuuluu erillisvastuuna projektisuunnitteluun tai vastaavaan erilliskokonaisuuteen liittyvät tehtävät.</p>	<p>Vaihtuvia työkohteita. Henkistä kuormittavuutta ihmissuhteisiin ja esimiestyöhön liittyen. Tavanomaista kuormittavampia työasentoja haastavan työergonomian vuoksi.</p>	<p>Hyvät vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot työyhteisössä sekä asiakaspalvelutyössä. Taito ohjata, kohdata ja kommunikoida sekä viestiä sujuvasti ja oma-aloitteisesti asiakkaiden ja työyhteisön kanssa. Vuorovaikutustaitoja tarvitaan lisäksi opastus- ja ohjaustehtävissä. Yhteistyö verkosto- ja sidosryhmien kanssa.</p>	2491,65	