

SAVONIA-AMMATTIKORKEAKOULU MATKAILU- JA RAVITSEMISALA Koulutusohjelma, suuntautumisvaihtoehto (jos on) Restonomi (ylempi amk), palveluliiketoiminnan koulutusohjelma		
Tekijä(t) Arja Pehkonen		
Työn nimi Kokin ammattitaidon kvalifikaatiot		
Työn laji Opinnäytetyö	Päiväys 20.3.2012	Sivumäärä 63 + 3
Työn ohjaaja(t) Hilkka Lassila	Toimeksiantaja Savon ammatti- ja aikuisopisto	
Tiivistelmä <p>Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää hotelli- ja ravintola- alan ammattilaisilta kokin ammattitaidon kvalifikaatiot ja koulutuksen antamia valmiuksia kokin työhön. Teoreettinen viitekehys perustui ammatillisiin kvalifikaatioihin, jotka jaoteltiin tuotannollisiin, sosiaalisiin, innovatiivisiin ja normatiivisiin kvalifikaatioihin ILO:n (International Labour Organisation) esittämän mallin mukaisesti.</p> <p>Tutkimus oli luonteeltaan kvalitatiivinen ja aineisto kerättiin teemahaastatteluna ruokaravintoloissa toimivilta keittiöpäälliköiltä ja ravintolakokeilta.</p> <p>Keskeisinä tuloksina saatiin, että kokin ammatissa tuotannollisia kvalifikaatioita ovat monipuolinen perusruoanvalmistustaito, perusreseptiikka osaaminen, raaka-ainetietous, erityisruokavaliot, esillelaittotaito, puhtaanapito, omavalvonta, kustannustietoisuus, kielitaitoisuus ja tietotekniikka osaaminen, sekä kestävä kehitys. Sosiaalisista kvalifikaatioista kokin työssä merkittäviä ovat vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot, sekä tiimityö. Innovatiiviset kvalifikaatioista esille nousivat kokin työssä luovuus, paineensietokyky, ongelmanratkaisutaidot, ja vastuunottaminen omasta ja työyhteisön työstä.</p> <p>Normatiivisista kvalifikaatioista keskeisenä kokin työssä ovat positiivinen asenne työhön, oma-aloitteisuus, motivoituneisuus ja kiinnostuneisuus uuden oppimisesta.</p> <p>Koulutuksen antamat valmiudet kokkien ammattitaito-osaamiseen ovat melko hyvät tuotannollisten ja sosiaalisten kvalifikaatioiden osalta. Normatiivisia ja innovatiivisia kvalifikaatioita koulutuksessa tulisi kehittää ja opetuksessa korostaa ammattiin vaadittavan asenteen ja työhön sitoutumisen merkitystä.</p> <p>Tutkimuksessa saatuja tuloksia voidaan käyttää hotelli-, ravintola- ja catering-alan koulutuksen kehittämisessä Savon ammatti- ja aikuisopistossa.</p>		
Asiasanat osaaminen, ammattitaito, ammatilliset kvalifikaatiot ja koulutus		
Huomioitavaa		

SAVONIA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES TOURISM AND HOSPITALITY Degree Programme, option Master of Hospitality Management		
Author(s) Arja Pehkonen		
Title of study Vocational qualifications of a cook		
Type of project	Date	Pages
Thesis	20.3.2012	63 + 3
Supervisor(s) of study		Executive organisation
Hilkka Lassila		Savo Vocational College
Abstract <p>The objective of the study was to explore the vocational qualifications of a cook and the abilities provided by education for a cook's profession by interviewing experts of the hotel and restaurant field. The theoretical frame of reference was based on vocational qualifications which were classified into productive, social, innovative and normative qualifications according to the model presented by the ILO (International Labour Organisation).</p> <p>The study was of a qualitative nature. The material was collected through a theme interview from executive chefs and restaurant cooks working in restaurants.</p> <p>The central results show that the productive qualifications of a cook include versatile basic cooking skills, command of basic recipes, knowledge of ingredients, knowledge of special diets, ability to display dishes, cleanliness, self-control, cost awareness, knowledge of languages, information technology skills as well as sustainable development. Significant social qualifications required of a cook consist of interaction and co-operation skills as well as team work skills. Innovative qualifications which came up in the study comprise creativity, ability to tolerate stress, problem-solving skills and responsibility for one's own work and the work of the work community. Central normative qualifications of a cook comprise positive attitude towards work, initiative, motivation and interest in learning.</p> <p>Education and training provide cooks with fairly good productive and social qualifications. However, normative and innovative qualifications need to be developed and the importance of the attitude towards the profession as well as the commitment to work should be emphasized in education and training.</p> <p>The results received in the study can be utilized in the development of education of the hotel, restaurant and catering field in Savo Vocational College.</p>		
Keywords competence, professional skills, vocational qualifications, education and training		
Note		