

Ympäristövastuu ravintola- ja catering-alan perustutkinnossa

kokki, tarjoilija

Ympäristövastuu toteutuu tässä tutkinnossa siten, että opetellaan

- energian ja luonnonvarojen suunnitelmallista käyttöä
- esikäsittelemään, käyttämään ja varastoimaan raaka-aineita ja ruokia vastuullisesti hävikkiä välttämällä (FIFO), oikeat säilytyslämpötilat huomioiden ja ekologista jalanjälkeä noudattaen
- välttämään hävikkiä ja suosimaan materiaalien kierrättämistä, esimerkkinä hävikkiruokaohjelmat
- dokumentoimaan ruokahävikkiä
- suunnittelemaan ja ajoittamaan työtehtävät asiakasmäärien mukaisesti
- perehtymään kestäviin raaka-ainehankintoihin, alkuperäismerkintöihin sekä kasvispainotteisen ja sesongin mukaisen ruoan valmistamiseen ja tarjoamiseen
- suositteluun asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia raaka-aineita
- perehtymään ruoan kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen valmistamiseen ja kokoamaan ympäristöystävällinen lautasmalli
- kertomaan toimipaikassa tai lähialueella käytettävistä luomu- ja lähiruoista
- pakkaamaan myytävät tuotteet kestäväen kehityksen mukaisesti, pakkausmateriaalia säästämällä
- noudattamaan puhdistusaineiden ja muiden kemikaalien oikeaa käyttöä ja annostelua
- lajittelemaan jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti esim. biojäte, muovi, sekajäte, metalli, lasi, kartonki, paperi
- käyttämään ja huoltamaan koneita sekä laitteita kestäväen kehityksen mukaisesti
- käyttämään digitaalisuutta osana työtehtäviään
- informoidaan asiakkaita kestäväen kehityksen teemoista