

Lounas- ja tilausravintola Kulma

Ravintola Kulmassa valmistetaan arkisin lounasta työpajan väelle, henkilökunnalle ja ravintola-asiakkaille. Lounas asiakkaille paikkoja on 96 ja lisäksi 12 henkilön kabinetti. Teemme myös tilausleivonnaisia sekä tarjoiluja. Työtehtäviä Kulmassa ovat mm. salaattien valmistus, ruokien esivalmistelutyöt, tiskaus, salityö ja leivonta. Lisäksi on mahdollista työskennellä asiakaspalvelutehtävissä ja kassalla. Työtehtävät suunnitellaan kuntoutujan tavoitteet huomioiden.

*Ravintola
Kulmassa
aloittaaksesi
et tarvitse
aiempaa alan
kokemusta
tai koulutusta.
Kiinnostus
alaa kohtaan
riittää!*

Ravintola on oppimisympäristö, josta kuntoutuja voi edetä kohti ammatillista koulutusta ja työelämää tutustumalla asiakaspalveluun ja harjoittelemalla ravintola-alan työtehtäviä. Ravintola Kulmassa voit suorittaa ammatillisia tutkinnon osia pääasiassa ravintola- ja catering-alalta.

Lounasravintola Kulma tarjoaa hyvän ponnahduslaudan hyvin työllistävälle asiakaspalvelu-, sekä ravintola-alalle!

Tutkinnon osia mitä pystyy suorittamaan ovat: ravintola- ja cateringalalta kahvilapalvelut ja ravitsemispalveluissa toimiminen.



Salissa aamuvuoron tehtäviin kuuluvat kassa- ja myynninvalmistelutyöt sekä esim. tuotteiden esille laitto lounas linjastoon.

Aamulla tehdään salaatteja, lounasta ja leivontaa. Lisäksi laitetaan jälkiruoat annosmaljoihin sekä salaatit valmiiksi tarjoiluastioihin.



Päivän kulku:

Lounasravintolassa ensimmäiset kuntoutuja-asiakkaat aloittavat työnsä klo. 8 aamu-
vuorossa. Iltapäivävuoro on
ma-to klo 11:30-15:30 ja pe
klo 11-15. Työtoimintapäivän
pituus on 4 tuntia.

Lounasravintolassa työvalmen-
taja Kaija, kokit Pirjo ja Susan
opastavat kuntoutujia työteh-
tävissä. Kulmaan voi tulla
kuntouttavaan työtoimintaan,
vaikka ei olisi aiempaa alan
kokemusta tai koulutusta alalta.



**Myös tiskaus ja puhtaanapito-
työt ovat keskeisiä tehtäviä
keittiössä koko päivän.**



**Kokki Susan valmistaa mm. lounasruokia.
Kuntoutajat voivat toimia kokin apuna ruokien
valmistelutehtävissä.**

Salin työtehtäviä ovat mm.

- lounasruokien annostelu
linjastossa
- asiakaspalvelu ja kassatyö
- salityö eli salaattipöydän
tuotteiden täydentäminen ja
linjaston siistiminen
lounasaikana
- omavalvonta näytteiden ja
lämpötilojen ottaminen ruoista
- tiskaus