

## **INFORMATION OM HÄLSA OCH UTRUSTNING vid studier på hotell-, restaurang- och cateringbranschen**

### **Hälsa**

”De som ansöker om att bli antagna som studerande ska på begäran ge utbildningsanordnaren de uppgifter om sitt hälsotillstånd som förutsätts för antagning som studerande utgående från uppgifterna i gemensam ansökan. Med tanke på rättsskyddet för dem som ansöker om att bli antagna som studerande är det motiverat att de inte antas till sådan utbildning i vilken ingår praktiska uppgifter eller inläring i arbetet som de på grund av sitt hälsotillstånd eller funktionsförmåga inte skulle kunna utföra.

**Utbildningsstyrelsen: Kraven på den studerandes hälsotillstånd i grundläggande yrkesutbildning och i utbildning som förbereder för fristående examen i grundläggande yrkesutbildning.”  
Föreskrift 91/011/2014, s.1.**

**I utbildningen för hotell-, restaurang- och cateringbranschen** krävs det en tillräckligt god fysisk kondition för att klara påfrestningarna i arbetet. Man får inte ha sjukdomar som äventyrar den egna, övriga arbetstagares eller kundernas hälsa eller säkerhet. Man kan bli tvungen att överväga en persons lämplighet för specifika arbetsuppgifter på basis av symptom eller nedsatt funktionsförmåga vid bland annat följande sjukdomar:

- . epilepsi eller andra sjukdomar som inverkar på balansen
- . nedsatt syn eller hörsel
- . störningar av funktionen i balansorganen
- . sjukdomar i stöd- och rörelseorganen
- . allergier
- . psykiska sjukdomar.

**Salmonellaintyg** bör ges åt klassansvariga lärare vid skolstarten.

## **UTRUSTNING SOM BÖR SKAFFAS OCH BEHÖVS VID SKOLSTARTEN:**

### **1. IKT-verktyg för studier:**

Varje studerande som inleder sina studier på höstterminen 2016 bör ha med sig **ett eget IKT-verktyg varje skoldag**. I skolan finns fri tillgång till nätanslutning. Vi använder IKT-verktyget i skolan för bl.a. följande uppgifter:

- För att söka information på internet
- För att skriva rapporter och lämna in dem
- För att kunna göra presentationer med ett presentationsgrafikprogram
- För att göra uträkningar och möjligen presentera dem i tabell- och grafikform
- För att bläddra i läromaterial som finns i Google Classroom

Minimikrav och rekommendationer på IKT-verktyget är följande:

- Bärbart IKT-verktyg med uppdaterat viruskontrollprogram, webbläsare, tangentbord och batteri som håller hela dagen utan uppladdning. Notera att en mobiltelefon inte är ett ändamålsenligt verktyg för studierna.
- Vi rekommenderar minst 13” skärm

Om studerande inte har ett eget IKT-verktyg som beskrivs ovan och familjen inte har ekonomiska förutsättningar att skaffa ett sådant, så kan studerande och vårdnadshavare göra en ansökan till skolan om att få låna ett IKT-verktyg. Ansökan är en fritt formulerad ansökan per e-post till prorektor Åsa Krook ([asa.krook@practicum.fi](mailto:asa.krook@practicum.fi)), där det framgår motiveringen till ansökan samt familjens ekonomiska ställning.

## 2. Arbetsutrustning

**Kom ihåg att man inte har rätt att delta i undervisningen utan ändamålsenlig utrustning!!!**

**\* Litteratur (gäller både kock-, servitör- och receptioniststuderande)**

**Matservice och livsmedelskunskap:** *Handbok i matlagning (Lehtinen M et al)*, kan köpas från Utbildningsstyrelsen via nätet:  
[www.oph.fi/verkkokauppa](http://www.oph.fi/verkkokauppa) (ca 50e)

Ev., annan litteratur meddelas senare.

**\* Hänglås för klädskåp i omklädningsrummet**

**\* För undervisningen i matservice:**

### **Arbetskläder**

- 2 st. vita kockrockar
- 1 par kockbyxor
- 2 st. förkläden ("esiliina"), gärna svarta så de också kan användas i restaurangservice
- 1 st. släng ("sivuliina")
- knappar
- namnbrodering/ namnskylt

Exempel på inköpsställen, se t ex <http://www.bb-fashion.fi/opiskelijatarjoukset?tm=verkkokauppa> eller [www.imagewear.eu](http://www.imagewear.eu)

### **Arbetsskor för köksundervisning**

Skor som används i köksarbete skall vara specialgjorda för ändamålet. Säkerhet i arbetet fordrar mycket av skorna: halkskydd, tåskydd och hälrem som inte töjer, gärna även löstagbar och tvättbar innersula. Bra arbetsskor är en förmånlig trygghetsförsäkring i köksarbetet. Se t ex <http://www.bb-fashion.fi/opiskelijatarjoukset?tm=verkkokauppa> eller [www.laja.com](http://www.laja.com)

Uteskor får inte av hygieniska skäl användas i köksarbete.

### **Knivar och temperaturmätare**

Kockinriktade studerande behöver eget **knivset** i matserviceundervisningen. Dessutom behövs **elektronisk temperaturmätare**. Knivsetet kan t ex köpas från Pannacotta Home&Kitchen i Grankulla; se bifogade erbjudande eller t ex [www.hahto.fi](http://www.hahto.fi)

**Elektronisk temperaturmätare** kan också köpas från ovanstående inköpsställen.

**\* För undervisningen i restaurangservice:**

**Arbetskläder**

- 1 st. svart kjol/ svarta byxor
- svart väst
- 2 st. vita, långärmade skjortor
- 1 st. långt, svart förkläde med ficka (ev. samma som i matservice)
- vit släng ("sivuliina")
- svarta strumpor
- svart fluga (både flickor och pojkar)

**ARBETSSKOR FÖR SALSUNDERVISNING**

Svarta skor (ej öppna) som används i salsundervisning skall vara bekväma och enkla "inneskor".

**Observera** att det **inte** är tillåtet att bära smycken i ansiktet, i munnen, på händerna eller på armarna då man jobbar i en livsmedelslokalitet, det gäller både i yrkesinstitut och på arbetsplatser.

**OBS!**

Genom att kolla filmen du hittar under länken kan du försäkra dej om att du väljer rätt utbildning: <http://yrken.substans.fi/kock/>

Med vänlig hälsning  
Maarit Ehnberg  
Lärare i matproduktion  
0400 247 269  
[fornamn.efternamn @practicum.fi](mailto:fornamn.efternamn@practicum.fi)