



Arbetslivskommissionen för kosthållsbranschen, lägesbild 2022–2023

Arbetslivskommissionen har utarbetat en lägesbild över kvaliteten på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunnande inom sitt område. Till arbetskommissionernas uppgifter hör att årligen producera information om kvaliteten på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunnandet inom den egna branschen (Statsrådets förordning om yrkesutbildning 673/2017). För detta uppdrag har arbetslivskommissionerna haft tillgång till uppgifter om uppföljning, bedömning och respons, bland annat utbildningsförvaltningens statistik- och styrningstjänster och i den nationella informationsresursen KOSKI. Uppgifterna om utförda studieprestationer 2022 gjordes tillgängliga för kommissionerna våren 2023. Eventuella korrigeringar som läroanstalterna har gjort i KOSKI-informationen efter denna tidpunkt visas inte i denna lägesbild. Detta gäller även statistiken över mängden utförda studieprestationer 2023 som tagits fram ur informationsresursen KOSKI i början av 2024. De granskade prestationsmängderna publiceras senare i utbildningsförvaltningens statistiktjänst Vipunen.fi. De uppgifter som har utnyttjats i lägesbilden har plockats direkt från informationsresursen KOSKI i den form som läroanstalterna har uppgett dem. Statistiken kan innehålla bristfälliga eller felaktiga uppgifter. Till exempel på grund av tekniska orsaker har alla uppgifter som antecknats i läroanstalternas egna studiehanteringssystem inte överförts korrekt till KOSKI och då syns uppgifterna i statistiken som "inga uppgifter"/"har inte meddelats". De examina som är i övergångsperioden ingår inte i de kvantitativa uppgifterna. I utbildningsanordnarnas anordnartillstånd bestäms utbildningsanordnarnas aktivitet utifrån om utbildningsanordnaren/läroanstalten registrerat examens- eller examensdelsprestationer i den KOSKI-data från 2022 eller 2023 som tillställts kommissionen. Även kommissionernas besöksrapporter, begäran om rättelse och utlåtanden har använts som källmaterial.

Antal avlagda examina och examensdelar

	2022	2023	2022	2023
Avläggande av examina och examensdelar	hel examen	hel examen	examensdelar	examensdelar
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	1986	1959	22446	21854
Kompetensområdet för kundservice	316	335		
Kompetensområdet för matservice	1664	1631		
Inga uppgifter	15	9		
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	110	177	375	596
Kompetensområdet för kundservice i bar	69	117		
Kompetensområdet för kundservice på restaurang	36	58		
Inga uppgifter	6	2		
Yrkesexamen i matservice	114	167	420	565
Kompetensområdet för matlagning på restaurang	59	87		
Kompetensområdet för matlagning i storhushåll	50	77		
Inga uppgifter	5	3		
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	72	72	218	215
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	137	136	589	644
Totalt	2419	2511	24048	23874

Utveckling av antalet examina och examensdelar

Hela examensprestationer	hel examen		förändrings-%
	2022	2023	
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	1986	1959	-1 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	110	177	61 %

Yrkesexamen i matservice	114	167	46 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	72	72	0 %
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	137	136	-1 %

Examensdelsprestationer	examensdelar		förändrings-%
	2022	2023	
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	22446	21854	-3 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	375	596	59 %
Yrkesexamen i matservice	420	565	35 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	218	215	-1 %
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	589	644	9 %

Examensdelar som mål/hel examen som mål

Hel examen som mål (enligt examensdel)	2022	2023	förändrings-%
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	19993	19082	-5 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	336	553	65 %
Yrkesexamen i matservice	360	531	48 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	217	205	-6 %
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	575	610	6 %

Examensdelar som mål (enligt examensdel)	2022	2023	förändrings-%
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	2453	2772	13 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	39	43	10 %
Yrkesexamen i matservice	60	34	-43 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	1	10	900 %
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	14	34	143 %

Reflektioner

Antalet avlagda examensdelar för grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen har fortsatt att minska något. Lyckligtvis verkar minskningen av antalet prestationer upphöra. Antalet yrkes- och specialyrkesexamina inom branschen är ganska litet, men till sin glädje konstaterade arbetslivskommissionen att antalet avlagda yrkesexamina och examensdelar har ökat. Att avlägga examen påverkar inte nödvändigtvis lönen. Kommissionen funderar på om rekryterarna är medvetna om t.ex. yrkesexamen eller om sektorn och dess examina borde marknadsföras mer.

Förhållandet mellan servitörer och kockar har förblivit nästan oförändrat i grundexamen, men i yrkesexamen har skillnaden vänt så att det avläggs fler Yrkesexamina i kundservice på restaurang än Yrkesexamina i matservice. Antalet personer som avlägger Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost har hållits på samma nivå som året innan. Det har avlagts något fler delar av Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen än 2022.

Attraktionskraften inom sektorn behöver fortfarande utvecklas. Att få studerande söker sig till branschen kan delvis bero på attraktionskraft, men att åldersklasserna minskar påverkar också situationen. Dessutom kan man få jobb även utan examen på grund av brist på arbetskraft inom branschen. Även om det är lätt att sysselsätta sig inom branschen lockar den låga lönenivån kanske inte till att avlägga examen, i synnerhet när avläggandet av examen inte nödvändigtvis påverkar lönen.

För grundexamens del är utbildningstiden för lång för dem som kommer till sektorn. De gemensamma examensdelarna är fortfarande en tröskelfråga för många.

Coronaviruset inverkan på branschen syns fortfarande, tillgången till anställda är svag och många experters branschbyte under coronapandemin syns i kompetensnivån. Det råder fortfarande en skriande brist på chefer, vilket kan förklara den lindriga ökningen av antalet avlagda specialyrkesexamina och examensdelar i chefskap.

Utvecklingen av antalet examina och examensdelar samt ändringar i antalet prestationer, examina eller kompetensområden för examina med marginellt antal prestationer

Alla kompetensområden inom branschens examina avläggs. I fråga om examensdelarna har arbetslivskommissionen inte granskat om alla examensdelar har avlagts.

Anordnande av examina

Anordnartillstånd / Aktiva utbildningsanordnare

Examen	Anordnartillstånd 2022	Anordnartillstånd 2023	Aktiva anordnare 2022	Aktiva anordnare 2023
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	64	64	58	59
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	41	41	23	27
Yrkesexamen i matservice	44	44	32	25
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	34	34	21	21
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	35	35	28	27

Reflektioner

Förändringar i antalet tillstånd för anordnande av examen

Det har inte skett några förändringar i antalet anordnartillstånd jämfört med tidigare år. I fråga om aktiva utbildningsanordnare har det skett en förändring så att det finns fler aktiva anordnare (23->27) i Yrkesexamen i kundservice på restaurang än under tidigare år, och också fler än i Yrkesexamen i matservice (32->25).

Anordnande av examina och fördelning av avläggandet av examina/examensdelar mellan utbildningsanordnare

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen: två större utbildningsanordnare står ut, men i övrigt är prestationerna relativt jämnt fördelade.

Yrkesexamen i matservice: två större utbildningsanordnare står ut, men i övrigt är prestationerna relativt jämnt fördelade.

Yrkesexamen i kundservice på restaurang: 2023 står en större anordnare ut.

Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen: 2023 har antalet prestationer fördelats jämnare än tidigare mellan olika utbildningsanordnare. Detsamma gäller Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost.

Examensanordnandets geografiska och språkliga täckning

Det finns gott om tillstånd att ordna utbildning och aktiva utbildningsanordnare på olika håll i landet.

Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen: runt om i Finland, Sameområdet nordligaste.

Yrkesexamen i matservice: Rovaniemi nordligaste.

Yrkesexamen i kundservice på restaurang: Rovaniemi nordligaste.

Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen: Rovaniemi nordligaste.

Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost: Uleåborg nordligaste.

Det finns anordnartillstånd för alla examina hos en eller flera svenskspråkiga utbildningsanordnare. Det finns också engelskspråkiga anordnartillstånd för grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen, yrkesexamen i kundservice på restaurang och yrkesexamen i matservice.

Alla examina inom branschen: 2023, 2022 (2021) på finska 90,44 %, 92,97 % (94,13 %), på svenska 3,58 %, 3,65 % (2,61 %), på engelska 5,97 %, 3,47 % (3,26 %).

Kvalitet på genomförandet av yrkesprov och bedömningen av kunnande

Fördelning av platserna för yrkesprov 2022

Examen	arbetsplats	läroanstalt	arbetsplats och läroanstalt	inga uppgifter
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	82	8	3	7
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	66	1	8	25
Yrkesexamen i matservice	74	1	2	23
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	97	0	1	2
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	78	1	16	5

**i siffrorna ingår inte de gemensamma examensdelarna och deras delområden eller erkända examensdelar*

Fördelning av platserna för yrkesprov 2023

Examen	arbetsplats	läroanstalt	arbetsplats och läroanstalt	inga uppgifter
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	83 %	7 %	7 %	3 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	79 %	0 %	9 %	12 %
Yrkesexamen i matservice	73 %	0,5 %	0,5 %	26 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	91 %	1 %	0 %	8 %
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	82 %	1 %	12 %	5 %

**i siffrorna ingår inte de gemensamma examensdelarna och deras delområden eller erkända examensdelar*

Förverkligande av tvåpartsbedömningen av yrkesinriktade examensdelar i bedömningen 2022 och 2023*

Examen	lärare och representant för arbetslivet 2022	lärare och representant för arbetslivet 2023	inga uppgifter 2022	inga uppgifter 2023
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	87 %	90 %	2 %	2 %
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	90 %	96 %	7 %	1 %
Yrkesexamen i matservice	88 %	92 %	7 %	4 %
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	82 %	96 %	1 %	3 %
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	90 %	92 %	6 %	1 %

**i siffrorna ingår inte de gemensamma examensdelarna och deras delområden eller erkända examensdelar*

Medeltal för studeranderesponsen* (avslutande enkät)

Examen	medeltal för yrkesprov 2022	medeltal för yrkesprov 2023	medeltal för alla frågegrupper 2022	medeltal för alla frågegrupper 2023
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	4.5	4.5	4.3	4.3
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	4.9	4.8	4.5	4.5
Yrkesexamen i matservice	4.7	4.9	4.4	4.5

Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	4.8	4.9	4.4	4.5
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	4.7	4.8	4.4	4.4

* *Bedömningsskala 1–5*

Arbetsplatsenkät 2022–2023*

Examen	medeltal 2022	medeltal 2023
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	4.2	4.3
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	4.4	4.2
Yrkesexamen i matservice	4.5	4.3
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	4.5	4.5
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	4.0	4.1

* *Bedömningsskala 1–5*

Enkät för arbetsplatshandledare 2022–2023*

Examen	medeltal 2022	medeltal 2023
Grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen	4.3	4.3
Yrkesexamen i kundservice på restaurang	4.4	4.2
Yrkesexamen i matservice	4.4	4.4
Specialyrkesexamen i tjänster för specialkost	4.2	4.5
Specialyrkesexamen i chefskap inom inkvarterings- och kosthållsbranschen	4.2	4.3

* *Bedömningsskala 1–5*

Reflektioner

Fördelning av platserna för yrkesprov

Drygt 80 procent av yrkesproven inom branschen avläggs i arbetslivet. Antalet håller på att öka. Andelen Inga uppgifter har minskat något jämfört med föregående, och bristen på uppgifter koncentreras till några utbildningsanordnare.

Förverkligande av tvåpartsbedömningen

Genomförandet av tvåpartsbedömningen har förbättrats ytterligare; i examina inom branschen är medeltalet nästan 94 procent. I regel har bedömningarna i alla examina skötts på behörigt sätt med en lärare och en representant för arbetslivet som bedömare.

Studeranderespons

I studeranderesponsen är antalet respondenter fortfarande mycket litet jämfört med antalet examensdelar eller examinander. Medeltalen är fortfarande mycket goda.

Respons från arbetslivet

Den stora mängden respons som begärs belastar arbetslivet, vilket har framkommit bland annat i samband med besöken. Svarsprocenten är också små. Antalet responsenkäter borde absolut minska så att arbetslivet hinner och vill svara på dem. I synnerhet arbetsplatshandledare kan få enkäter om flera studerande och från flera utbildningsanordnare.

Arbetsplatsenkät: 45 procent besvarade enkäten om yrkes- och specialyrkesexamina. Medeltalet har stigit något (4,23). I huvudsak är bedömningarna goda. Det förekommer variationer mellan utbildningsanordnarna. Utbildningsanordnarna bör granska responsen aktivt. I grundexamen har antalet respondenter nästan halverats jämfört med föregående. Medeltalet är oförändrat (4,2).

Arbetsplatshandledarenkät: Alla examina har ett medeltal på 4,3, vilket inte har förändrats sedan 2022.

Utbildningsanordnarna bör uppmuntra alla parter att besvara enkäterna aktivt. Det finns fortfarande många utbildningsanordnare med färre än 5 svar.

Reflektioner

Miljöer för yrkesprov och deras lämplighet för påvisande av kunnande

Under besöken har det konstaterats att lärarna i huvudsak besöker arbetsplatserna och säkerställer att de lämpar sig som yrkesprovsmiljöer, och studerande får påverka valet av yrkesprovsmiljö.

Motiveringar till ordnande av yrkesprov på läroanstalter

I samband med besöken har följande motiveringar till yrkesprov som ordnas vid läroanstalterna observerats:

- Behov av särskilt stöd.
- Vid läroanstalten finns mångsidiga arbetsmiljöer som lyder under läroanstalten och som besöks av många utomstående kunder.
- Något delområde visas inte på arbetsplatsen, varvid man kompletterar på läroanstalten (t.ex. arbete i kassan).
- Språkkunskaperna är inte tillräckliga.

Generaliseringar om rättelseyrkanden

Arbetslivskommissionen för kosthållsbranschen har inte fått några rättelseyrkanden 2022 och 2023.

Situationen gällande planer för bedömning av kunnande

Situationen varierar mycket mellan utbildningsanordnarna. En del av planerna har utarbetats på ett konkret och examensspecifikt sätt. En del uppfyller inte minimikraven på datainnehåll. I planen för bedömning av kunnande nämns ofta på ett för allmänt plan bland annat motiveringar till yrkesprov som genomförs vid läroanstalten.

Motiveringarna som nämns är inte relevanta för examina inom branschen.

Arbetslivskommissionen har fått två begäran om utlåtande från ministeriet, och kommissionen gav ett negativt utlåtande om den ena av dem. Ett positivt utlåtande gavs om den andra efter komplettering.

Förverkligande av personlig tillämpning i praktiken

Som slutsats av besöksrapporterna konstateras att personlig tillämpning förverkligas i varierande grad, men i regel identifieras studerandes olika utgångspunkter väl och man kan reagera på dem. Det verkar som om lärarnas aktivitet i fråga om att delta i själva yrkesprovssituationen kunde förbättras.

Utvecklingsobjekt i anordnarnas verksamhet enligt kommissionen

Studeranderespons:

Yrkes- och specialyrkesexamina: medeltal 4,4–4,5, dvs. de är på god nivå och har stigit något jämfört med föregående. Negativast upplevdes de färdigheter som utbildningen erbjuder för att arbeta som företagare samt de studerandes möjligheter att utveckla läroanstaltens verksamhet. Man upplevde inte heller att man fick tillräckligt med information om möjligheterna att studera eller arbeta utomlands.

Grundexamen: medeltalet är 4,3, dvs. har hållits på samma nivå. Samma saker lyftes fram även i fråga om grundexamina.

Utvecklingsobjekt på basis av besöken:

Påvisande av kunnande i yrkesprov (komplettering av yrkesprov, fortsättning av yrkesprov). Delprov är inte längre en giltig term. Det ligger i den studerandes intresse att skaffa sig tillräcklig kompetens och därefter påvisa kunnandet i yrkesprov i samband med den utbildning som ordnas på arbetsplatsen. Delprov i skolan före arbetslivsperioden är inte verksamhet som motsvarar Utbildningsstyrelsens anvisningar. Arbetsgivarna önskar också mer omfattande studier i språk, särskilt i köksuppgifter, eftersom arbetsmiljön hela tiden blir mer internationell.

Gemensamma examensdelar och deras delområden

De gemensamma examensdelarna genomförs fortfarande på mycket traditionellt sätt (närundervisning eller/och webbundervisning). Undervisningen genomförs ofta under perioder för gemensamma examensdelar. Försök har gjorts med integration i undervisningen och yrkesproven (t.ex. språk, hållbar utveckling, verksamhet i en digital miljö), men de har sällan blivit bestående praxis. Några examensdelar kombineras med yrkesprov yrkesstudier. Det upplevs som utmanande att genomföra bedömningen i samband med yrkesprov i arbetslivet.

Examensgrundernas funktion

Examensgrundernas överensstämmelse med arbetslivet och erfarenheter av examensgrundernas funktion

Det är fortfarande svårt att få kompetenspoängen att stämma överens mellan olika examina. I grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen bör man beakta arbetslivets behov i examensdelarna, möjliggöra mångkunnighet i större utsträckning till exempel från tre examina inom olika områden. Skillnaden mellan grundexamen och yrkesexamen är fortfarande inte tillräckligt tydlig på arbetsplatserna.

Man önskar mindre studier i sociala medier, upplever inte att det är kockens uppgift, man önskar att avläggandet av hygienpasset integreras direkt i någon examensdel.