Ravintola- ja cateringala

Ravitsemisalan koulutus

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osatutkinto

Opetusmuoto	Lähiopetus
Aloituspäivä	Joustava
Hakuaika	Haku käynnissä, päättyy 6.1.2027
Sijainti	Forssan ammatti-instituutti
Hinta	Koulutus on maksutonta

Koulutus soveltuu kaikille alasta kiinnostuneille sekä jo aikaisempaa alan kokemusta omaaville. Koulutus sopii myös maahanmuuttajille, joilla on soveltuva suomenkielentaito.

Koulutus on lähiopetusta, joka koostuu teoriaopinnoista, luennoista, opetuskeittiö- sekä salityöskentelystä, verkko-opinnoista, ryhmätyöskentelyistä, työpaikkakäynneistä sekä työssäoppimisista. Oppilaitoksessa on oma opetusravintola, jossa opetellaan alan perustaitoja.

Sisältö

Koulutuksen tavoitteena on suorittaa tutkinnon osia ravitsemis- ja cateringalan perustutkinnosta, jossa osaamisaloina on ruokapalvelu ja asiakaspalvelu. Valinnaisten tutkinnon osien valinnoilla voit suunnata osaamistasi omiin tärkeisiin painopisteisiisi esim. suuntautua suurtalousalalle.

Saat valmiudet työskennellä monipuolisissa ravintola / suurtalousympäristöissä. Työpaikkoina voi olla mm. henkilöstöravintolat, lounasravintolat, ruokaravintolat, liikenneasemat, varuskunnat, julkisen sektorin ammattikeittiöt sekä kahvilat.

Lisätietoa

Anneli Kaseva

opettaja

+358 401585119

anneli.kaseva@lhkk.fi