

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, asiakaspalvelu | tarjoilija

Haaveiletko työstä asiakaspalvelun parissa? Meillä voit valmistua ravintola- ja cateringalalta tarjoilijaksi.

Tarjoilijan opinnoissa opit tarjoilun perussääntöjä ja asiakkaan kohtaamista. Hygieniaosaaminen, anniskelumääräykset ja tuotetuntemus ovat myös keskeisiä opiskeltavia asioita, kuten myös tapakulttuuri, kattaminen ja erilaisten tilaisuuksien järjestäminen. Tarjoilijana osaat toimia asiakaspalvelun tehtävissä erilaisissa ravintoloissa ja ruokapaikoissa. Osaat neuvoa, suositella ja myydä ruokatuotteita asiakkaille – sekä suomeksi että muilla kielillä. Toimit yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa asiakkaiden hyvinvoinnin, turvallisuuden ja viihtymisen edistämiseksi. Ravintola-alan työntekijänä sinulla on hyvä paineensietokyky, pystyt hallitsemaan kokonaisuuksia ja osaat toimia eri kulttuurit huomioiden.

Kaikkea näitä opit usein käytännössä koulumme opetusravintolassa, ammattikeittiössä sekä monissa erilaisissa asiakastilaisuuksissa – joskus myös iltaisin ja viikonloppuisin.

Koulutuksen sisältö

Sinulle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma eli HOKS, jossa yhdessä suunnitellaan ja sovitaan mm. hankittavasta osaamisesta ja sen hankkimistavasta, näytöistä ja muusta osaamisen osoittamisesta, aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisesta ja tunnustamisesta sekä tarvittavasta ohjauksesta ja tuesta,

kuten erityisestä tuesta.

Koulutus on mahdollista suorittaa myös oppisopimuksena, joka edellyttää työsuhdetta tai yrittäjyyttä, ja jonka voi aloittaa joustavasti. Lisätietoja [linkki <https://www.lhkk.fi/hakijalle/oppisopimuskoulutus/>]

Jatko-opintomahdollisuudet

Ammatillisista perustutkinnoista saat yleisen jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin. Luonteva jatko-opintoväylä ravintola- ja cateringalan tutkinnon jälkeen on restonomikoulutus ammattikorkeakoulussa. Voit myös hakeutua alan ammattitutkintoon tai erikoisammattitutkintoon.

Uramahdollisuudet

Tarjoilijana työlistyt yleisimmin ravintolaan, henkilöstöravintolaan, publiin tai kahvilaan tarjoilijaksi tai kassatarjoilijaksi. Tarjoilijoita on myös esimerkiksi juhla- ja pitopalveluyrityksissä sekä laivoilla.

Kansainvälistyminen

Forssan ammatti-instituutissa sinulla on hyvät kansainvälistymisen mahdollisuudet: sinun on mahdollista suorittaa kieli- ja kulttuuriopintoja, lähteä ulkomaanvaihtoon tai opintomatkoille sekä osallistua lukuisiin kotikansainvälisyystapahtumiimme.

Yhteistyö muiden toimijoiden kanssa

Teemme yhteistyötä Hämeen ammattikorkeakoulu HAMK:n kanssa, jonka ansiosta sinun on mahdollista suorittaa ammattikorkeakoulun opintoja jo osana perustutkinnon

opiskeluasi. Kauttamme on myös mahdollista päästä opiskelijavaihtoon, suorittaa kaksoistutkinto tai yhdistää opiskelu ja täysipainoinen harjoittelu sekä kilpaileminen Urheiluakatemia-asiasta.

Lue lisää:

- [AMK-väyläopinnot FAI:ssa](#)
- [kansainvälisyys FAI:ssa](#)
- [kaksoistutkinto FAI:ssa](#)
- [Forssan Urheiluakatemia](#)

Lisätiedot

Anneli Kaseva

ammattillinen ohjaaja

+358 401585119

anneli.kaseva@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi