

# Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, 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.

[Tutkinnon perusteet](#)

## Koulutuksen sisältö

Henkilökohtaisessa osaamisen kehittämissuunnitelmassa (HOKS) sovimme hankittavasta osaamisesta, näytöistä, aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisesta sekä opiskelun yksilöllisestä kestosta. Tarjoamme myös tarvittaessa ohjausta ja tukea.

# Oppisopimus

Sinun mahdollista suorittaa tämä tutkinto joustavasti oppisopimuksella, jos sinulla on tiedossa koulutukseen soveltuva työpaikka ja työnantajaltasi suostumus oppisopimusopiskeluun.

[Tutustu ja hakeudu oppisopimuskoulutukseen](#)

## Jatko-opinto- ja uramahdollisuudet

Kuten aina ammatillisen perustutkinnon suorittamisen jälkeen 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.

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

---

## Yhteishaku

Yhteishaussa voivat hakea perusopetuksesta tai ulkomailla perusopetusta vastaavasta koulutuksesta valmistuneet nuoret, joilla ei ole toisen asteen koulutusta suoritettuna.

Hakuaika: 18.2.2025- 18.3.2025. Opiskelijavalintojen tulokset ilmoitetaan aikaisintaan 12.6.2025.

[Hae koulutukseen \(Opintopolku.fi\)](#)

---

# Koulutukset

## Tarjoilija, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 07.04.2025

Haku alkaa: 01.01.2025

Haku päättyy: 09.03.2025

[Hakeudu koulutukseen](#)

## Lisätiedot

---

### Anneli Kaseva

opettaja

+358 401585119

anneli.kaseva@lhkk.fi

### Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi

Forssan ammatti  
instituutti

Oivalluksesta  
osaamiseen

[fai.fi](http://fai.fi)

