

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto, ruokapalvelu | kokki

Pidätkö ruoanlaitosta? Meillä voit valmistua ravintola- ja cateringalalta kokiksi.

Kokin opinnoissa opit tekemään erilaisia ruokia tutuista arkiruoista eri ruokakulttuurien herkkuihin ja à la carte -annoksiin. Opit valmistamaan maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa. Kokkina tunnet elintarvikkeet ja raaka-aineet ja osaat huomioida myös erityisruokavaliot. Valmistat ruokaa ja laitat sen esille joko annoksittain tai suurelle joukolle kerralla. Toimit yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa, sinulla on hyvä paineensietokyky ja osaat hallita kokonaisuuksia. 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

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.

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.

Kokkina sinulla on monipuoliset mahdollisuudet työskennellä ruoanlaiton parissa, ja useimmiten työskentelet ravintoloiden, henkilöstöravintoloiden tai suurtalouden keittiöissä. Kokkeja on myös esimerkiksi cateringalan yrityksissä, juhla- ja pitopalveluyrityksissä sekä lasti- ja matkustajalaivoissa.

Yhteishaku

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

Hakuaika: vuoden 2025 hakuaika selviää myöhemmin

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

Koulutukset

Kokki, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Aloitus 14.8.2024 tai henkilökohtaisen suunnitelman mukaan.

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 14.08.2024

Haku alkaa: 01.06.2024

Haku päättyy: 31.07.2024

[Hakeudu koulutukseen](#)

Kokki, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 09.09.2024

Haku alkaa: 03.05.2024

Haku päättyy: 18.08.2024

[Hakeudu koulutukseen](#)

Lisätiedot

Rakel Brück

opettaja

+358 406804017

rakel.bruck@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

mii.ojala@lhkk.fi

Forssan ammatti
instituutti

Oivalluksesta
osaamiseen

fai.fi

