

Ravintola- ja cateringala

# Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

## Kokki, tarjoilija

<b>Opetusmuoto</b>	Lähiopetus
<b>Aloituspäivä</b>	6.8.2026
<b>Hakuaika</b>	Hakuaika päättynyt
<b>Sijainti</b>	Forssan ammatti-instituutti
<b>Hinta</b>	Koulutus on maksutonta

Päätätkö keväällä peruskoulun tai puuttuuko sinulta vielä toisen asteen tutkinto? Tällöin voit hakeutua suorittamaan ammatillista perustutkintoa yhteishaun kautta.

Pidätkö ruoanlaitosta tai haaveiletko työstä asiakaspalvelun parissa? Meillä voit opiskella ravintola- ja cateringalan perustutkinnon, joka antaa sinulle valmiudet työskennellä monipuolisissa tehtävissä ravintola-alalla – joko kokkina tai tarjoilijana.

## Koulutuksen sisältö

Ruokapalvelun osaamisalan, kokin opinnoissa opit valmistamaan maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa. Opit tuntemaan raaka-aineet, huomioimaan erityisruokavaliot ja valmistamaan annoksia aina arkiruoasta à la carte -herkkuihin. Kokkina työskentelet usein kiireisessä ympäristössä, joten paineensietokyky ja tiimityötaidot ovat tärkeitä.

Asiakaspalvelun osaamisalan, tarjoilijan opinnoissa keskityt asiakaspalveluun, tarjoilun perussääntöihin, hygieniaosaamiseen, anniskeluun ja tapakulttuuriin. Opit kattamaan pöytiä, järjestämään erilaisia tilaisuuksia ja toimimaan asiakaslähtöisesti erilaisissa ravintolaympäristöissä.

Kaikkea näitä opit usein käytännössä koulumme opetusravintolassa, ammattikeittiössä sekä monissa erilaisissa asiakastilaisuuksissa. Sinulle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa määritellään opiskelun sisältö ja aikataulu sekä näyttötilaisuudet. Tarjoamme myös tarvittaessa ohjausta ja tukea.

## Jatko-opinto- ja uramahdollisuudet

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

## Lisätietoa

### Juha Pakkanen

lehtori

+358 407130594

juha.pakkanen@lhkk.fi

### Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

mii.ojala@lhkk.fi