Ravintola- ja cateringala

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Kokki, tarjoilija

Opetusmuoto	Lähiopetus, Oppisopimus
Aloituspäivä	1.2.2027
Hakuaika	Haku käynnissä, päättyy 10.1.2027
Sijainti	Forssan ammatti-instituutti
Hinta	Koulutus on maksutonta. Katso lisätiedot.

Kiinnostaako sinua ruoanlaitto tai asiakaspalvelu? Meillä voit opiskella ravintola- ja cateringalan perustutkinnon, joka antaa sinulle valmiudet työskennellä monipuolisissa tehtävissä ravintola-alalla – joko kokkina tai tarjoilijana.

Osaamisalat

Ruokapalvelun osaamisala, kokki

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 osaamisala, tarjoilija

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

Opinnot sisältävät sekä teoriaa että käytännön harjoittelua koulun opetusravintolassa, ammattikeittiössä ja työpaikoilla. Koulutus sopii sekä alasta kiinnostuneille että jo kokemusta omaaville – myös maahanmuuttajille, joilla on riittävä suomen kielen taito.

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. Opinnot alkavat tällöin joustavasti oppisopimuksen mukaisesti.

Tutustu ja hakeudu oppisopimuskoulutukseen

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

miia.ojala@lhkk.fi