

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto, ravintolan asiakaspalvelu | tarjoilija

Ravintolan asiakaspalvelun osaamisalan suorittanut tarjoilija voi työskennellä mm. ruokaravintolassa ja henkilöstöravintolassa tai juhlapalvelussa.

[Tutkinnon perusteet](#)

Kuvaus

Opinnot suoritettua osaat esitellä, suositella, myydä ja tarjoilla ravintolan ruoka- ja juomatuotteita asiakaslähtöisesti, kielitaitoisesti, laatutietoisesti, taloudellisesti ja kestävän toimintatavan mukaisesti.

Tarjoilijana voit työskennellä mm. ruokaravintolassa ja henkilöstöravintolassa tai juhlapalvelussa.

Oppisopimus

Koulutus on mahdollista suorittaa oppisopimuskoulutuksena, jolloin opiskelijalla tulee olla soveltuva alan työpaikka ja työnantaja, jonka kanssa voidaan solmia oppisopimus.

Oppisopimuskoulutus on maksutonta sekä työntekijälle että työnantajalle.

Opiskelun henkilökohtaistaminen

Opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa määritellään opiskelun sisältö ja aikataulu sekä näyttötilaisuudet. Opiskelija, jolla on kattava ja monipuolinen ammatillinen osaaminen, voi osoittaa ammattitaitonsa myös suoraan näytöissä, ilman osallistumista valmistavaan koulutukseen.

Koulutukset

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto, tarjoilija

Toteutusmuodot: Oppisopimus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: Henkilökohtaisen suunnitelman mukaan

Koulutuksen hinta: 420 € (oppisopimuskoulutus on maksutonta) €

[Hakeudu koulutukseen](#)

Lisätiedot

Anneli Kaseva

opettaja

+358 401585119

anneli.kaseva@lhkk.fi

Sanna Nouko

erityisopettaja

+358 403474083

sanna.nouko@lhkk.fi

Forssan ammatti
instituutti

Oivalluksesta
osaamiseen

fai.fi

