

# Ruokapalvelujen ammattitutkinto, suurtaloukokki

Haluatko päivittää ja syventää ruoanvalmistusosaamisesi nykypäivään huomioiden ravitsemussuositukset, eri ruokatuotantomenetelmät ja lähi- ja luomuruoan, unohtamatta kuitenkaan asiakaslähtöisyyttä, laadukkuutta, taloudellisuutta ja kestäväää toimintatapaa.

Ammattitutkinnon suorittaminen antaa sinulle laaja-alaiset tiedot ja taidot monipuoliseen ammattiosaamiseen suurtaloukokin työtehtävissä. Hakijalle on eduksi aiempi alan perustutkinto tai työkokemus.

Tutkinnon suurtaloukruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut suurtaloukokki osaa

- työskennellä ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti työssään ammattikeittiössä
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- esikäsitellä raaka-aineita oikein jalostusasteen mukaisesti
- valmistaa suuria määriä ruokaa hyödyntäen erilaisia ruokatuotantomenetelmiä
- huomioida erilaiset erityisruokavaliot asiakasturvallisesti
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti.

Tutkinto voidaan rakentaa joustavasti ja yksilöllisesti opiskelijan osaamisen ja osaamistarpeiden mukaisesti. Voit suorittaa koko tutkinnon tai vain osia tutkinnosta osallistumalla koulutukseen tai suoraan näyttöihin.

Koulutus kestää monimuotokoulutuksena maksimissaan 2 vuotta yksilöllisen opinpolun mukaisesti.

Koulutus on mahdollista suorittaa myös oppisopimuskoulutuksena, jolloin opiskelijalla tulee olla soveltuva alan työpaikka ja työnantaja, jonka kanssa voidaan solmia oppisopimus. Oppisopimuskoulutus on maksutonta sekä opiskelijalle että työnantajalle.

[Tutkinnon perusteet](#)

## Koulutukset

### Ruokapalvelujen ammattitutkinto, suurtaloukokki

Toteutusmuodot: Monimuoto, Oppisopimus

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: Henkilökohtaisen suunnitelman mukaan

Koulutuksen hinta: 420 € (oppisopimuskoulutus on maksutonta) €

[Hakeudu koulutukseen](#)

## Lisätiedot

---

### Rakel Brück

opettaja

+358 406804017

rakel.bruck@lhkk.fi

### Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

mia.ojala@lhkk.fi

Forssan ammatti  
instituutti

Oivalluksesta  
osaamiseen

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

