

Ravintola- ja cateringala

Ruokapalvelujen ammattitutkinto

Suurtalouskokki

Opetusmuoto	Monimuoto, Oppisopimus
Aloituspäivä	Joustava
Hakuaika	Haku käynnissä, päättyy 31.12.2026
Sijainti	Forssan ammatti-instituutti
Hinta	590 €. Katso lisätiedot.

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

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

Sisältö

Tutkinnon suurtalousruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut suurtalouskokki 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.

Oppisopimus

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

Lisätietoa

Rakel Brück

opettaja

+358 406804017

rakel.bruck@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi