

Ruokapalvelujen ammattitutkinto, suurtalousruoanvalmistus | suurtalouskokki

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.

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.

Omaehtoisen koulutuksen hinta on 400 €.

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](#)

Lisätiedot

Rakel Brück

opettaja

+358 406804017

rakel.bruck@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi