

Ravintola- ja cateringala

Lounaskokki

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osatutkinto

Opetusmuoto	Lähiopetus
Aloituspäivä	17.8.2026
Hakuaika	Haku käynnissä, päättyy 2.8.2026
Sijainti	Forssan ammatti-instituutti
Hinta	Koulutus on maksutonta.

Hakeudu kokkikoulutukseen! Koulutuksessa suoritetaan Ravintola- ja cateringalan perustutkinnosta Ravitsemispalveluissa toimiminen ja Lounasruokien valmistus - tutkinnon osat

Opinnot sisältävät alan perusopinnot mm. ruoanvalmistusta ja raaka-ainetuntemusta, elintarvikehygieniaa ja puhtaanapitoa, Jamix-tuotannonohjauksen käyttöä, ruoka- ja tapakulttuurien tuntemusta, lähi- ja luomuruokatuntemusta sekä vastuullista toimintaa ja kestävästä kehityksestä.

Kenelle

Koulutus sopii kaikille alasta kiinnostuneille. Aikaisempaa kokemusta alalta ei tarvita. Opinnoissa on työssäoppimista lounasravintoloissa. Työssäoppimispaikkaa voit kysellä jo etukäteen, ennen opintojen aloitusta. Koulutuksen jälkeen voit työllistyä mm. lounasravintoloihin, liikenneasemille tai henkilöstöravintoloihin. Tämän koulutuksen jälkeen voit myös jatkaa opintoja, vaikka oppisopimuksella.

Toteutus

Koulutus on lähiopetusta, joka koostuu teoria opinnoista, luennoista, käytännön työskentelystä koululla, ryhmä työskentelyistä, työpaikkakäynneistä sekä työpaikalla tapahtuvasta oppimisesta. Opiskelupolku räätälöidään jokaiselle henkilökohtaisesti ja laaditaan HOKS. Koulutuksen suunniteltu kesto on noin kuusi kuukautta.

Lisätietoa

Rakel Brück

opettaja

+358 406804017

rakel.bruck@lhkk.fi

Anneli Kaseva

opettaja

+358 401585119

anneli.kaseva@lhkk.fi