



## RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO TAI TUTKINNON OSIA

### LAAJUUS

180 osp

### PAIKKA

Kokkola

### OPPILAITOS

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

### HAKEMINEN

Katso kohta "Lisätietoja"

### Tavoite

Koulutuksen tavoitteena ravintola- ja cateringalan perustutkinnon suorittaminen tai tutkinnon osien suorittaminen.

Asiakaspalvelun osaamisalan suorittanut tarjoilija osaa toimia mm. asiakaspalvelussa, valmistella tai valmistaa toimipaikan tuotteita tai palveluja myyntiä varten sekä myydä tuotteita tai palveluita sekä rekisteröidä myyntiä.

Ruokapalvelun osaamisalan suorittanut kokki mm. tuntee eri raaka-aineet sekä elintarvikkeet, osaa valmistaa terveellistä, maukasta sekä ravitsevaa ruokaa (mukaan lukien erityisruokavaliot), tekee yhteistyötä työryhmässä toimiessaan ruoanvalmistustehtävissä ja asiakaspalvelussa, hallitsee hygieniosaamisen.

Työpaikkoina voivat olla esim. erilaiset lounas-, A la carte- ja henkilöstöravintolat, suurkeittiöt, kahvilat ja cateringalan yritykset.

Lue lisää työllistymismahdollisuuksista: <https://www.kpedu.fi/hakijalle/opiskelijatarina/laajasti-ty%C3%B6llistymismahdollisuuksia>

### Kohderyhmä

Henkilöille, jotka haluavat työskennellä ruoanvalmistus- tai asiakaspalvelutehtävissä hotelli-, ravintola- tai suurtalouseläällä joko valmistuen uuteen ammattiin tai syventäen olemassa olevaa ammattitaitoa.

Jatkuva haku on suunnattu sinulle, joka et voi hakea valtakunnallisessa yhteishaussa. (Katso lisätietoja: <https://rb.gy/4hqdaf>) Jatkuvan haun koulutukseen voi hakea tällä sivustolla, kun haku on avoinna.

### Sisältö

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto on laajuudeltaan 180 osaamispistettä (osp). Ammatillinen perustutkinto koostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osp) ja ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (35 osp).

Opintojen alussa sinulle tehdään henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa huomioidaan sinulla jo oleva osaaminen, esim. työssä tai aiemmissa opinnoissa hankittu osaaminen. Opintojen sisältö, toteutustapa ja arvioitu kesto tarkentuvat HOKS-suunnitelman laadinnan yhteydessä.

Opiskelu tapahtuu joustavasti työpaikoilla, oppilaitoksessa ja virtuaalisissa ympäristöissä.

[Linkki tutkinnon perusteisiin](#)

### Lisätietoja

HUOM! hakeutuminen koulutukseen suljettu toistaiseksi.

Lisätietoa täällä: <https://urly.fi/3IZN>

Lisätietoja hakeutumisesta ja koulutuksesta:  
Hakijapalvelut, p. 040 808 5010, hakijapalvelut(at)kpedu.fi

Kaikki hakijat haastatellaan.

Voit tiedustella oppisopimuspalveluistamme mahdollisuutta suorittaa koulutus oppisopimuksella. Yhteystiedot löytyvät osoitteesta:  
<https://www.kpedu.fi/hakijalle/oppisopimuskoulutus>

Lisätietoja koulutuksesta: hakijapalvelut(at)kpedu.fi  
p. 040 808 5010