



LAAJUUS

150 osp

PAIKKA

Kokkola

OPPILAITOS

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

HAKEMINEN

Tavoite

Ammattitutkinnossa voi erikoistua ravintolan tai suurtalouden ruoanvalmistustehtäviin. Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut ravintolakokki työskentelee ruokaravintolassa tai itsenäisenä yrittäjänä. Työpaikkoja ovat erityyppiset ruokaravintolat, tilaus- ja juhlapalveluyritykset ja matkustajalaivojen ruokaravintolat.

Ravintolakokkina hallitset korkeatasoisten alku-, pää- ja jälkiruokien valmistamisen ja esillelaiton.

Suurtalousoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut suurtaloukokki työskentelee ammattikeittiössä kokin työtehtävissä, joissa valmistetaan säännöllisesti yli 200:lle henkilölle lounas- ja päivällisruokia.

Suurtaloukokkina hallitset eri ruokalajien valmistamisen suurille asiakasmäärille.

Tutkinnon suoritettuasi sinulla on tiedot ja taidot työskennellä ravintola- tai suurtaloukokin työtehtävissä.

Täydennät osaamistasi valinnaisilla tutkinnon osilla. Voit perehtyä laajemmin erilaisiin tuotantotapoihin tai hankit osaamista ennalta varattujen asiakastilausten ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun tehtävissä tai perehdyt erityisruokavalioiden, kasvisruokien tai kylmänä tarjottavien ruokien valmistamiseen.

Kohderyhmä

Henkilöille, jotka haluavat työskennellä ruoanvalmistustehtävissä ravintola- tai suurtalouosalalla tai syventää olemassa olevaa ammattitaitoa.

Sisältö

Ruokapalvelujen ammattitutkinnon laajuus on 150 osaamispistettä (osp). Valittavana on:

- Suurtalousoanvalmistuksen osaamisala

TAI

- Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala

Tutkinto muodostuu osaamisalan pakollisesta tutkinnon osasta, Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä tai Ruoanvalmistus suurtaloudessa (60 osaamispistettä), sekä valinnaisista tutkinnon osista (90 osaamispistettä).

Tutkintoon voit myös sisällyttää tutkinnon osan perustutkinnosta, 10-30 osp.

Aikaisemmin hankittu osaaminen otetaan huomioon, ja henkilökohtaistaminen vaikuttaa opintojen sisältöön ja kestoan. Opiskelu tapahtuu joustavasti työpaikoilla, oppilaitoksessa ja virtuaalisissa ympäristöissä. Opinnot on mahdollista aloittaa joustavasti opiskelijalle laaditun henkilökohtaisen osaamisen kehittämisen suunnitelman mukaan (HOKS).

Opinnot voi suorittaa joustavasti työn ohessa.

Voit suorittaa tutkinnon oppisopimuksella tai koulutussopimuksella.

Linkki Kpedun toteutussuunnitelmaan: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/amops/1742756/tiedot>

[Linkki tutkinnon perusteisiin](#)

Lisätietoja

Koulutukseen on vapaita opiskelupaikkoja. Jatkuva haku on avoinna toistaiseksi. Hakijat haastatellaan opiskelijavalinnan tekemiseksi. Opiskelijavalintoja tehdään hakuaikana.

Lisätietoja koulutuksesta:

Tutkintovastaava Leena Roukala, p. 040 808 5069

Henkilökunnan sähköpostiosoitteet ovat muotoa etunimi.sukunimi(at)kpedu.fi.

Lisätietoja hakeutumisesta:

Hakijapalvelut, p. 040 8085010 tai

[hakijapalvelut\(at\)kpedu.fi](mailto:hakijapalvelut(at)kpedu.fi)

Voit tiedustella oppisopimuspalveluistamme mahdollisuutta suorittaa koulutus oppisopimuksella. Yhteystiedot löytyvät osoitteesta:

<https://www.kpedu.fi/hakijalle/oppisopimuskoulutus>

Jos olet ollut pitkään työelämässä, sinulla saattaa olla mahdollista hakea ammattitutkintostipendiä tutkinnon suoritettuaasi. Katso lisätietoa:

<https://www.tyollisyysrahasto.fi/>

Lisätietoja koulutuksesta: [hakijapalvelut\(at\)kpedu.fi](mailto:hakijapalvelut(at)kpedu.fi)

p. 040 808 5010