



Hanki osaamista ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun työtehtäviin (692550)

Info Pietarsaari | 6.2.2021

Koulutus alkaa 22.3.2021 klo 10.00 Pietarsaassa,

Paikka vielä avoin



Nuorten ja aikuisten kouluttaja!

#tulevaisuudenosaajaksi



Koulutuksen aikana suoritetaan esim. tutkinnon osa Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp ravintola- ja cateringalan perustutkinnosta.

Koulutus antaa opiskelijalle realistiset lähtökohdat ja perustiedot alasta.

Koulutus soveltuu myös maahanmuuttaja taustaisille sekä niille, jotka haluavat päivittää omaa osaamistaan.

Koulutus järjestetään Pietarsaassa.

- Koulutus sisältää muutamia lähiopetuspäiviä.
- Osaamista hankitaan pääsääntöisesti työpaikalla työtehtäviä tekemällä

Opiskelija opiskelee työpaikalla ammattikeittiön perustehtäviä sekä asiakaspalvelussa toimimista.

Työpaikalla tapahtuvaa oppimista tukee lähi- ja verkko-ohjaus.
Opettaja käy ohjaamassa

Koulutus alkaa 22.3.2021 ja kestää 12-15 viikkoa.

Jokaiselle opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämisen suunnitelma (HOKS), jonka avulla tarvittavan ammattitaidon hankkiminen ja tutkinnon osan suorittaminen voidaan toteuttaa mahdollisimman yksilöllisesti ja asiakaslähtöisesti.

Tarvittaessa opiskelijan opintoja tuetaan opiskeluvalmiuksia tukevilla opinnoilla, esim. suomenkielen tukevia opintoja. Silloin opiskelu kestää pitempään yksilöllisen tarpeen mukaan.

Koulutuksen jälkeen voi mahdollisesti työllistyä keittiöön avustaviin työtehtäviin tai asiakaspalveluun
tai
jatkaa opintoja koulutussopimuksella tai oppisopimuksella!

Haastattelut

Haastattelut järjestetään Pietarsaassa TE-toimistossa 15.3.2021 aamupäivällä

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto 180 osp

- Jos päädyt opiskelemaan lisää:
 - Voit suorittaa tutkinnonosia tai koko tutkinnon
 - tutkinnon perusteet löytyvät eperusteista opintopolusta [ePerusteet \(opintopolku.fi\)](https://www.opintopolku.fi)
 - Kpedun toteutus suunnitelmat löytyvät myös opintopolusta [ePerusteet \(opintopolku.fi\)](https://www.opintopolku.fi)

Osaamisalat

- Osaamisalat
 - Ruokapalvelun osaamisala – kokki
 - Asiakaspalvelun osaamisala – tarjoilija
- Tässä vielä linkki opiskelijatarinaan

<https://www.kpedu.fi/hakijalle/opiskelijatarina/laajastity%C3%B6listymismahdollisuuksia>

Hyvä tietää

- Mahdollisuus opiskella koulutussopimuksella tai oppisopimuksella [Oppisopimuskoulutus \(kpedu.fi\)](https://kpedu.fi)
- Työssäoppimisjaksoilla hyvä mahdollisuus näyttää omaa osaamista ja työllistyä
- Mahdollisuus suorittaa koko tutkinto tai tutkinnonosia. Tutkinnonosallakin voi työllistyä.

HOKS

- opinnot alkavat perehdyttämällä tutkintoon, järjestelmiin ja toimintatapoihin
- HOKS = henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma
 - laaditaan henkilökohtaisten tavoitteiden perusteella
 - jokaisella erilainen
 - päivitetään tarpeen mukaan, pääsääntöisesti aina ennen seuraavan tutkinnonosan opintojen alkua

Tutkinnon muodostuminen

Ammatilliset
tutkinnot 145 osp
= osaamispistettä

- Pakollinen
tutkinnot 20 osp
- Osaamisalan
tutkinnot 65
osp
- Valinnaiset
tutkinnot 60
osp

Yhteiset tutkinnot
35 osp

- Viestintä ja
vuorovaikutusosaamine
n 11 osp
- Matemaattis-
luonnontieteellinen
osaaminen 6 osp
- Yhteiskunta- ja
työelämäosaaminen 9
osp
- Yhteisten
tutkinnot
valinnaiset
osaamistavoitteet 9 osp

Mahdolliset työpaikat

- Lounasravintolat
- Kahvilat
- Liikenneasemat
- Vähittäiskauppojen palvelutiskit
- A la carte- ravintolat
- Henkilöstöravintolat
- Pikaruokaravintolat
- Yökerhot / baarit
- Oma yritys
- Jne...

Yhteyshenkilö Kpedussa

Leena Roukala

tutkintovastaava

ravintola- ja cateringala

leena.roukala@kpedu.fi

p. 040 808 5069



#tulevaisuudenosaajaksi

www.kpedu.fi

