

RAVINTOLA- JA CATERINGALAN PERUSTUTKINTO TAI TUTKINNON OSIA

LAAJUUS	AJANKOHTA	PAIKKA	OPPILAITOS	HAKEMINEN
180 osp	28.9.2026	Kokkola	Keski-Pohjanmaan ammattiopisto	Hakuaika päättynyt

Tavoite

Koulutuksen tavoitteena ravintola- ja cateringalan perustutkinnon suorittaminen tai tutkinnon osien suorittaminen. Opiskelijat valitaan aluksi tutkinnonosiin.

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 hygieniaosaamisen.

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 suurtalousalalla 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. Opiskelijat valitaan aluksi tutkinnon osiin.

Opiskelu tapahtuu joustavasti työpaikoilla, oppilaitoksessa ja virtuaalisissa ympäristöissä.

Linkki tutkinnon perusteisiin

Lisätietoja

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

Lisätietoa koulutuksen sisällöstä ja toteutuksesta:
Maarit Rauma, maarit.rauma(a)kpedu.fi

Mikäli haku on suljettu, mutta sinulla on jo alan opintoja, voit tiedustella hakijapalveluista mahdollisuutta jatkaa opintojasi.

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